FRANSTAL

Matériels en Cuisine et Froid Professionnels

Depuis plus de 30 ans,
la nature accompagne la famille Marcon

Régis & Jacques MARCON

La cuisson maîtrisée

"Mon four mixte est fabuleux.

J'obtiens d'excellents résultats avec les différents modes de cuisson proposés, mais aussi une extrême facilité d'entretien avec le système de nettoyage automatique."

N'ayez plus peur du froid !

"Pour mon restaurant, j'avais besoin d'un meuble qui fasse office de meuble de dressage et passe mais aussi en même temps meuble de préparation, avec 4 tiroirs et 2 portes d'un côté. Bien sûr, dans un format pas standard ! **"L'oiseau rare"était chez FRANSTAL."**

Lavage tout en douceur

"Le lave-batterie FRANSTAL répond à toutes mes attentes : il est performant, très facile à l'usage et s'adapte au format de mes bacs même les plus grands. **C'est un vrai plus !"**

Préparation sur place : la valeur ajoutée

"Dans mon établissement, j'ai toujours favorisé les préparations sur place de mes entrées ou autres desserts. C'est vraiment là qu'est notre métier : rendre **les produits encore meilleurs, appétissants, et y prendre du plaisir."**

"UNE HISTOIRE DE CONFIANCE"

La nature accompagne la famille Marcon dans leur démarche : respect du produit, du producteur.
Une aventure où ils invitent des épicuriens à venir déguster une cuisine à base d'herbes, de champignons et de tous ces produits locaux qui donnent un sens à leur vie ici.

FRANSTAL

M.I.N. Rungis - 2, rue du Caducée
94516 RUNGIS Cedex
Tél. : 01 41 801 661 - Fax : 01 46 866 961
www.franstal.fr - contact@franstal.com

DÉCOUVREZ NOTRE **NOUVEAU** CATALOGUE EN LIGNE

Cuisson verticale et autres.....Page 1.03 à 1.73

Cuisson horizontale et autres.....Page 1.74 à 1.148

Froid vertical.....Page 2.01 à 2.49

Froid horizontal et autres.....Page 2.50 à 2.82

Froid composants.....Page 3.01 à 3.13

Ventilation.....Page 3.14 à 3.22

Distribution.....Page 4.01 à 4.93

Inox.....Page 4.94 à 4.178

Préparation.....Page 5.01 à 5.27

Snack.....Page 5.28 à 5.29

Laverie - hygiène.....Page 6.03 à 6.37

Blanchisserie.....Page 6.38 à 6.51

Sites de fabrication FRANSTAL

FRANSTAL s'engage POUR LE MADE IN EUROPE

Depuis plus de 50 ans, FRANSTAL vous accompagne au quotidien en vous proposant des équipements parfaitement adaptés aux méthodes de travail en évolution constante.

Vous avez la certitude de posséder un matériel qui conjugue qualité de fabrication, intégration de technologies avancées, robustesse éprouvée et fiabilité dans le temps.

Le matériel FRANSTAL **de fabrication 100% européenne,** vous garantit des installations conformes à votre cahier des charges tant en restauration commerciale qu'en restauration collective.

Certified ISO14001

VALO RESTO PRO

EcoLogic

« Notre expertise et notre connaissance du marché, au travers des installateurs du GIF, nous permettent de proposer 3 niveaux de gammes, qui répondent à l'ensemble de vos besoins en offrant un rapport qualité prix optimal. »

FRANSTAL Platinium FRANSTAL Gold FRANSTAL Silver

NOS RÉALISATIONS

FRANSTAL Platinium

FRANSTAL Gold

FRANSTAL Silver

Sommaire

CUISSON VERTICALE

- Four mixte PLATINIUM + accessoires 1.04 à 1.19
- Four mixte GOLD + accessoires 1.20 à 1.33
- Four mixte compact PLATINIUM & GOLD + accessoires 1.34 à 1.39
- Produits nettoyage et entretien fours PLATINIUM & GOLD 1.40 à 1.41
- Accessoires Multigrill pour fours PLATINIUM & GOLD 1.42 à 1.43
- Four mixte SILVER + accessoires 1.44 à 1.47
- Four à cuisson accélérée PLATINIUM 1.48
- Cuiseur vapeur PLATINIUM 1.49
- Multicuiseur et rôtissoire à infrarouge modulé 1.50 à 1.51
- Four statique GOLD 1.52 à 1.53
- Four de remise et maintien en température GOLD 1.54 à 1.59
- Four de remise en température SILVER 1.60 à 1.63
- Armoire de maintien en température GOLD 1.64 à 1.65
- Tiroir à cuisson lente & maintien en température statique GOLD 1.66 à 1.67
- Chariot de maintien en température statique GOLD 1.68 à 1.69
- Chariot de remise et maintien en température GOLD 1.70 à 1.71
- Chariot combiné et maintien froid GOLD 1.72
- Four à pizza SILVER 1.73

CUISSON HORIZONTALE

- Fourneau sur mesure PLATINIUM 1.74 à 1.75
- Fourneau sur mesure GOLD 1.76 à 1.77
- Gamme 900 GOLD 1.78 à 1.93
- Gamme 800 GOLD 1.94 à 1.116
- Sauteuse multifonction 1.117
- Gamme 700 GOLD 1.118 à 1.125
- Gamme 900 SILVER 1.126 à 1.135
- Gamme 700 SILVER 1.136 à 1.145
- Friteuse PLATINIUM 1.146
- Plaque & Wok GOLD 1.147
- Salamandre PLATINIUM & GOLD 1.148

LA NOUVELLE ÈRE EN CUISINE

La caractéristique absolument **unique** qui distingue **les fours PLATINIUM FRANSTAL** des autres fours professionnels **s'appelle "Cloud".**
Dans le "Cloud" vous trouverez tout le savoir-faire pour arriver au plat terminé, c'est-à-dire : les recettes, le processus, le système de préparation, le programme de cuisson et la présentation de chaque plat. Il fournit, suggère, actualise les éléments essentiels pour obtenir des résultats de qualité exceptionnelle, de haut niveau et toujours constants.

Caractéristiques générales :

- **NOUVEAU** Système de lavage avec vaporisation du détergent
- Préchauffage à 320°C

- **Écran tactile + connectivité au cloud (breveté) - wi-fi ou ethernet**

Écran couleur 10 pouces haute définition, avec sélection des fonctions «tactile», écran personnalisable selon les exigences de l'utilisateur, vos programmes favoris seront toujours en premier plan.

- **Réservoir de produit intégré**

Bac à détergent pour le nouveau système de lavage automatique du four et du boiler.Nouvelles cartouches de détergent liquide 100% recyclables.Lavage-Rinçage/ Détartrage pour modèle a chaudière

- **Espace dédié connecteur universel**

Connecteur universel : multisonde ou aiguilles pour la cuisson sous vide, douchette de lavage à enroulement automatique, port USB

SOMMAIRE C

LE CLOUD
LA CUISINE SANS LIMITE

- Connexion WI-FI ou par carte ethernet
- Accès au Cloud après enregistrement (gratuit)
- Enregistrement des données HACCP
- Contenus toujours disponibles
- Sauvegarde de tous les contenus
- Configurations, personnalisations
- Partage des contenus sur plusieurs appareils

1. RECETTES
Des recettes du monde entier directement dans votre Platinium et dans le Cloud

2. CONTEXTE
Dans le Cloud vous trouverez non seulement la recette mais également son origine et son évolution.

3. INGRÉDIENTS
Les recettes du Cloud fournissent tous les ingrédients et le détail des quantités.

4. PROCÉDURE
Le Cloud vous illustre dans les moindres détails la façon de réaliser la recette, étape par étape.

5. CUISSON
Le Cloud est configuré pour une synchronisation maximale entre les ingrédients et le processus de cuisson de chaque recette.

6. PRÉSENTATION
Le service à table n'est pas complet sans une présentation attrayante et originale du plat

7. MISE À JOUR
La connexion constante au Cloud vous permet d'être toujours mis à jour.

8. RECETTES PERSONNALISÉES
Retrouvez vos créations culinaire en un clic !

Four mixte 6 GN1/1 | Four mixte 10 GN1/1 | Four mixte 6 GN2/1 | Four mixte 10 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE
Modèles électriques	CLANAE061BS	CLANAE101BS	CLANAE062BS	CLANAE102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	11,7	19	22,5	37

Modèles à gaz	CLANAG061BS	CLANAG101BS	CLANAG062BS	CLANAG102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	0,7	1	1	1
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	15 / 12.900	29,5 / 25.370	32 / 27.520	50 / 43.000
Dimensions des bacs	325 x 530 1/1GN	325 x 530 1/1GN	530 x 650 2/1GN	530 x 650 2/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	88	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 795 x 775	850 x 795 x 1055	1070 x 905 x 775	1070 x 905 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAKSCBO	Connecteur extérieur pour sonde amovible
CLANPS	Porte inversée
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo porte inversée
CLASN	Supplément pour l'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLANSGB	Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation
CLANETH	Supplément pour connection ethernet
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR MIXTE À CHAUDIERE

FRANSTAL Platinium

Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 & 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie (gaz, électrique, eau et détergents)
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage.Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSP564	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 x 400
CLAMK061B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLABAP061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB062	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK062B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAM102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP062	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP864	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
CLAMK101B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304- pour fours élect.
CLACAM101B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB102	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK102B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAM102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP102	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 3 mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sonde à coeur multipoint Ø 3mm pour deux produits différents
CLANFX01	Filtre à graisse
CLABRP04	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
CLAKSCBA	Kit connecteur extérieur pour sonde amovible

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 6 GN1/1

Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

	À INJECTION	À INJECTION	À INJECTION	À INJECTION
Modèles électriques	CLANAE061BV	CLANAE101BV	CLANAE062BV	CLANAE102BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	11,7	19	22,5	37

Modèles à gaz	CLANAG061BV	CLANAG101BV	CLANAG062BV	CLANAG102BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	0,7	1	1	1
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	13/11.180	22/18.920	26/22.360	42/36.120
Dimensions des bacs	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN	530 650 2/1GN	530 650 2/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	88	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 795 x 775	850 x 795 x 1055	1070 x 905 x 775	1070 x 905 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAKSCBO	Connecteur extérieur pour sonde amovible
CLANPS	Porte inversée
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo porte inversée
CLASN	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLANSGB	Smokegrill - 3 en 1 - système barbecue / fumage / aromatisation
CLANETH	Supplément pour connection ethernet
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR MIXTE À INJECTION

FRANSTAL Platinium

Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 & 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie (gaz, électrique, eau et détergents)
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSP564	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 à 400
CLAMK061B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
CLABAP061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB062	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK062B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAV102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP062	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP864	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
CLAMK101B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
CLACAV101B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB102	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK102B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAV102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP102	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSCBA	Kit connecteur extérieur pour sonde amovible
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 3 mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sonde à coeur multipoint Ø 3mm pour deux produits différents
CLANFX01	Filtre à graisse
CLABRP04	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires

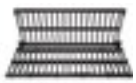
Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Accessoires & options fours mixtes

	Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Support en acier inox AISI304	**CLABSR011** 850 x 710 x 670H	**CLABSR021** 1070 x 860 x 670H	**CLABSR011** 850 x 710 x 670H	**CLABSR021** 1070 x 860 x 670H	-
	Supports en acier inox pour insertion cellule de refroidissement	**CLABSA011** 900 x 710 x 960 H	**CLABSA021** 1070 x 835 x 960 H	**CLABSA011** 930 x 710 x 960 H		-
	Support avec porte-plaques h.670 Entraxe	**CLABSP011** 850 x 730 x 670H ‡45	**CLABSP021** 1070 x 840 x 670H ‡45	**CLABSP011** 850 x 730 x 670H ‡45	**CLABSP021** 1070 x 840 x 670H ‡45	-
	Supports avec porte-plaques h. 950	**CLABSK011** 850 x 730 x 950H	**CLABSK021** 1070 x 840 x 950H	**CLABSK011** 850 x 730 x 950H	**CLABSK021** 403 x 750 x 550H	-
	Armoires avec portes et porte-plaques h. 670 et 950	**CLABSC011** 850 x 730 x 670H ‡50	**CLABSC021** 1070 x 840 x 670H ‡50	**CLABSC011** 850 x 730 x 670H ‡50	**CLABSC021** 1070 x 840 x 670H ‡50	-
	Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	**CLABTL011**	**CLABTL021**	**CLABTL011**	**CLABTL021**	**CLABTL011**
	Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion	**CLASBE061** 380 x 557 x 516H ‡62	**CLASBE062** 590 x 717 x 516H ‡62	**CLASBE101** 380 x 557 x 736H ‡63	**CLASBE102** 590 x 717 x 736H ‡69	-
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes Hauteur minimum 911- 1211 mm maxi	**CLABCR011S** 425 x 824 x 1261H	**CLABCR021S** 630 x 983 x 1261H	**CLABCR011S** 425 x 824 x 1261H	**CLABCR021S** 630 x 983 x 1261H	**CLABCR161S** 548 x 1077 x 1241H
	Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four pré-équipé	**CLABKC011** 855 x 1085 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021** 1075 x 1195 x 320H 0,3 Kw - MONO230+T	**CLABKC011** 855 x 1085 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021** 1075 x 1195 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC161**
	Kit banqueting	**CLABKQ061** CLABPP061 CLABCR011S CLABCT061 CLABTL011 pas inclus	**CLABKQ062** CLABPP062 CLABCR021S CLABCT062 CLABTL021 pas inclus	**CLABKQ101** CLABPP101 CLABCR011S CLABCT101 CLABTL011 pas inclus	**CLABKQ102** CLABPP102 CLABCR021S CLABCT102 CLABTL021 pas inclus	**CLABKQ161** CLABPP061 CLABPP101 CLABCT061 CLABCT101 CLABTL011X2 pas inclus
	Couvertures isothermes pour structure porte-plaques ou structure porte-assiettes	**CLABCT061**	**CLABCT062**	**CLABCT101**	**CLABCT102**	**CLABCT061** **CLABCT101**
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement/declenchement de l'enceinte de cuisson du four -pour four sur pieds ou sur sur roulette	-	-	-	**CLABCR161S** 548 x 1077 x 1376H	

BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

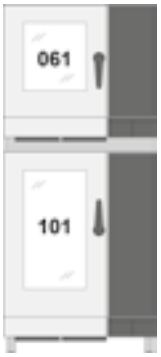
Accessoires & options fours mixtes

	Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Glissières 600 x 400 version patisserie	**CLABGP564** 6 x (600 x 400) Entraxe ‡ 88		**CLABGP864** 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 90		
	Structure porte plaques extractible, à utiliser avec châssis d'insertion, version pâtisserie Entraxe	**CLASBE564** 430 x 617 x 512 H 5 x (600 x 400) ‡ 80		**CLASBE864** 430 x 617 x 715 H 8 x (600 x 400) ‡ 84		-
	Collecteur hotte pour branchement extérieure	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**
	kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	**CLABPF04**	**CLABPF04**	**CLABPF04**	**CLABPF04**	-
	Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein	**CLARP04**	**CLARP04**	**CLARP04**	**CLARP04**	-
	Armoire statique de maintien en température, cuisson lente et remise en température, avec sonde au coeur Entraxe	**CLAMCR031E** 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T ‡ 70 **CLAMCR051E** 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO 230+T ‡ 70		**CLAMCR031E** 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T **CLAMCR051E** 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO230+T		- -
	Armoire de maintien statique et cuisson lente - avec sonde au coeur Entraxe ‡ 70		**CLAKMC052E** 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T		**CLAKMC052E** 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO 230T	-
	Structure porte-assiettes extractible -à utiliser avec châssis d'insertion Entraxe	**CLABPP061** 396 x 687 x 458 H ‡ 70	**CLABPP062** 622 x 706 x 458 H ‡ 65	**CLABPP101** 394 x 687 x 736 H ‡ 63	**CLABPP102** 622 x 706 x 736 H ‡ 66	**CLABPP061** **CLABPP101**
	Supplément pour structure porte assiettes extractible complète du châssis d'insertion - A demander lors de la commande du four	**CLASSP061**	**CLASSP062**	**CLASSP101**	**CLASSP102**	**CLASSP061** **CLASSP101**
	Double grille pour viandes, poisson, légumes Matériau à haute conductibilité thermique et traitements antiadhésif à 3 couches	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**
	Broche en acier inox avec support pour cochon de lait rôti, chevreuil et agneau	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**
	Plaque double face lisse/rayée à accumulation de chaleur avec traitement antiadhésif. En alliage d'aluminium.	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**

Kit de superposition 6 NIVEAUX 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
061 6 Niveaux Electrique	**CLABKE011P**	**CLABKE011P**	Sur pieds 1800	1670
061 6 Niveaux Gaz	**CLABKG011P**	**CLABKG011P**	Sur pieds 1860	1670

Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 1/1



Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
101 10 niveaux Electrique	**CLABKE011P**	**CLABKE011P**	Sur pieds 2080	1950
101 10 niveaux Gaz	**CLABKG011P**	**CLABKG011P**	Sur pieds 2080	1950

Kit de superposition 6 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
062 6 Niveaux Electrique	**CLABKE021P** Electrique	**CLABKE021P** Gaz	Sur pieds 1800	1670
062 6 Niveaux Gaz	**CLABKG021P** Electrique	**CLABKG021P** Gaz	Sur pieds 1800	1670

Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
102 10 niveaux Electrique	**CLABKE021P** Electrique	**CLABKE021P** Gaz	Sur pieds 2080 Sur roulettes 2090 Sur rouleaux 1970	1950 1960 1840
102 10 niveaux Gaz	**CLABKG021P** Electrique	**CLABKG021P** Gaz	Sur pieds 2080 Sur roulettes 2090 Sur rouleaux 1970	1950 1960 1840

BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

Accessoires & options fours mixtes

Descriptifs	6 niv. GN1/1 10 niv. GN1/1	6 niv. GN2/1 10 niv. GN2/1
Hotte d'aspiration avec condenseur à air pour kit de superposition. (utilisable uniquement sur fours électriques pré-équipés)	**CLABKC011S** POUR KIT : 061 + 061 101 + 061 855 x 1085 x 320 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021S** POUR KIT : 062 + 062 102 + 062 1075 x 1195 x 320 0,3 Kw MONO230+T
Option roulettes pour supports et armoires - non compatibles avec structures extractibles	**CLABRP04** 300 x 220 x 110	**CLABRP04** 300 x 220 x 110

Accessoires & options fours mixtes		Réference
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four	Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes 540 x 1076 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max	**CLABCR141S**
	Pour kit de superposition sur rouleaux 540 x 1076 x HAUT. min 1180 -1440 mm max	**CLABCR141L**
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four	Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes 771 x 1237 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max	**CLABCR142S**
	Pour kit de superposition sur rouleaux 771 x 1237 x HAUT. min 1180 -1440 mm max	**CLABCR142L**

Accessoires & options fours mixtes		Réference
Option rouleaux	Pour kit de superposition CLABKE061P- CLABKG061P	**CLARLB061**
	Pour kit de superposition CLABKE101P- CLABKG101P	**CLARLB101**
	Pour kit de superposition CLABKE062P- CLABKG062P	**CLARLB062**
	Pour kit de superposition CLABKE062P- CLABKG062P	**CLARLB102**

KIT RÔTISSERIE

Référence	Caractéristiques	Capacité
CLANRG11	Application pratique pour la gestion de la cuisson du poulet ou volaille à la broche Parfait pour : Les supermarchés, les gastronomies et les boucheries Avantages : Installation possible même après l'achat Système de récolte et d'élimination des graisse de cuisson pratique et rapide à installer. auto lavage	Pour modèle 061-101
CLANRG21	- Bassine en acier inox pour la récupération d'huile, dotée d'un robinet - Bidon de récupération d'huile en plastique, capacité 50 litres - Rallonge en caoutchouc pour robinet - Filtre à graisses NFX01	Pour modèle 062-102

Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

	À INJECTION	À CHAUDIÈRE	INFÉRIEUR À CHAUDIÈRE ET SUPÉRIEUR À INJECTION
Modèles électriques	CLANAE161BV	CLANAE161BS	CLANAE161BM
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	30,5	30,5	30,5

Modèles à gaz	CLANAG161BV	CLANAG161BS	CLANAG161BM
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,5	1,7	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	35 / 30.100	40 / 34.400	38 / 32680
Dimensions des bacs	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5 + 8	5 + 8	5 + 8
Entraxe entre les étagères - (mm)	88 - 90	88 - 90	88
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 845 x 1840	850 x 845 x 1840	850 x 845 x 1840

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

FOUR MIXTE

FRANSTAL Platinium

Four mixte PLATINIUM : 6 niveaux GN1/1 + 10 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLARL161	Option pour rouleaux. Hauteur max 1790 mm - largeur max 1010 mm. Hauteur du dernier niveau d'enfournement 160 cm
CLARL04	Option pour roulettes. Hauteur max 1935 mm
CLANPS2	Porte avec charnière à droite
CLAAPDS2	Securité pour ouverture porte à double déclic - Pas dispo porte inversée
CLANETH2	Supplément pour connection ethernet
CLASN2	Supplément pour d'optimisation énergétique. Seulement pour fours électriques
CLANPK2	Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration
CLASSB061	Supplément pour structure extractible CLASBE061 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB564	Supplément pour structure extractible version patisserie CLASBE564 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible version patisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP564	Supplément pour glissières version patisserie, CLABGP564
CLASSP864	Supplément pour glissières version patisserie, CLABGP864
CLADSP2	Protection mécanique inox pour écran-commandes
CLAMK161B	Kit version marine
CLANSGB161	Smokegrill pour système barbecue par sac smoke dans tiroir
CLAKSC004R	Sonde à cœur multipoint ø 3 mm.
CLAKSC180	Sonde à cœur mltipoint pour les gros morceaux ø 3 mm, longueur de la sonde à piquer 180 mm.
CLAKSA001	Sonde a cœur avec aiguille ø 1 mm. Pour sous vide ou petits morceaux
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sondes à cœur multipoint. Ø 3 mm - 1 connecteur, 2 câbles sonde
CLANFX02	Filtre à graisse - deux parties

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 20 GN1/1

Four mixte 20 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE
Modèles électriques	**CLANAE201BS**	**CLANAE202BS**
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	37,5	72

Modèles à gaz	**CLANAG201BS**	**CLANAG202BS**
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,5	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	52 / 44.720	90 / 77.400
Dimensions des bacs	325 / 530 / 1/1GN	530 / 650 / 2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	890 x 860 x 1810	1100 x 930 x 1810

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	**ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE**
CLANSGB200	Nouveau smokegrill pour système barbecue pour modèle 201 et 202
CLANETH	Supplément pour connection ethernet
CLASN	Prédisposition optimiseur d'énergie
CLASSB154	Supplément pour chariot - version pâtisserie uniquement four 1/1
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE

FRANSTAL Platinium

Four mixte PLATINIUM : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1 - 40 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill.
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**

OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLAMK201B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entierement en aisi 304 - pour fours élect.
CLACAM201B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLANKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
CLANKS201S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
CLABKC201	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
CLANKP201	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg -470 x 700 x 1725 H
CLANCP201R	Couvertures isothermes pour chariot
CLABKQ201	Kit banqueting - CLANKP201+ CLANCP201R

OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLAMK202B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entierement en aisi 304 - pour fours élect.
CLAKKS202	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
CLAKKS202S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
CLABKC202	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
CLAKKP202	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg - 694x 926x 1724 H
CLAKCP202R	Couvertures isothermes pour chariot
CLABKQ202	Kit banqueting - CLAKKP202 + CLAKCP202R

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 0,1mm
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sondes à coeur multipoint Ø 0,3mm
CLANFX02	Filtre à graisse
CLACCE	Collecteur hotte pour branchement extérieur
CLARIC201	Rampe correction du sol (=/- 3%) 1/1
CLARIC202	Rampe correction du sol (=/- 3%) 2/1

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 20 GN1/1

Four mixte 20 GN2/1

Modèles électriques	À INJECTION CLANAE201BV	À INJECTION CLANAE202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	37,5	66

Modèles à gaz	CLANAG201BV	CLANAG202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,5	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	44 / 37.840	80 / 68.800
Dimensions des bacs	325 × 530 — 1/1GN	530 × 650 — 2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	890 x 860 x 1810	1100 x 930 x 1810

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLANSGB200	Nouveau smokegrill pour système barbecue pour modèle 201 et 202
CLANETH	Supplément pour connection ethernet
CLASN	Prédisposition optimiseur d'énergie
CLASSB154	Supplément pour chariot - version pâtisserie uniquement four 1/1
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR MIXTE À INJECTION

FRANSTAL Platinium

Four mixte PLATINIUM : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1 - 40 niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Écran couleur de 10 pouces (LCD-TFT, haute définition, capacitif, avec sélection des fonctions tactiles)
- Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté)
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie
- Surveillance des consommations d'énergie, gaz, eau et détergents
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Avertissements sur l'écran de la nécessité d'une maintenance
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**

OPTIONS 20 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLAMK201B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entierement en aisi 304 - pour fours élect.
CLACAV201B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLANKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
CLANKS201S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
CLABKC201	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
CLANKP201	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg -470 x 700 x 1725 H
CLANCP201R	Couvertures isothermes pour chariot
CLABKQ201	Kit banqueting - CLANKP201+ CLANCP201R

OPTIONS 20 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLAMK202B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, entierement en aisi 304 - pour fours élect.
CLAKKS202	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 63 - 20 Niveaux
CLAKKS202S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes - Pas de 83 - 15 Niveaux
CLABKC202	Hotte d'aspiration avec condenseur à air utilisable uniquement sur four pré-équipé
CLAKKP202	Chariot monobloc pour assiettes - charge max 90 kg - 694x 926x 1724 H
CLAKCP202R	Couvertures isothermes pour chariot
CLABKQ202	Kit banqueting - CLANKP201+ CLANCP201R

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 0,1mm
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sondes à coeur multipoint Ø 0,3mm
CLANFX02	Filtre à graisse
CLACCE	Collecteur hotte pour branchement extérieur
CLARIC201	Rampe correction du sol (=/- 3%) 1/1
CLARIC202	Rampe correction du sol (=/- 3%) 2/1

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 6 GN1/1

Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE
Modèles électriques	CLASAE061BS	CLASAE101BS	CLASAE062BS	CLASAE102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	11,7	19	22,5	37

Modèles à gaz	CLASAG061BS	CLASAG101BS	CLASAG062BS	CLASAG102BS
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	0,7	1	1	1
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	15 / 12.900	25 / 21.500	30 / 25.800	50 / 43.000
Dimensions des bacs	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN	530 650 2/1GN	530 650 2/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	88	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 795 x 775	850 x 795 x 1055	1070 x 905 x 775	1070 x 905 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAVCS	Système de lavage automatique
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic
CLASN	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration
CLANPS	Porte inversée - Charnière a dtoite

FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE

FRANSTAL Gold

Four mixte GOLD : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 - 12 GN1/1 - 10 niveaux GN1/1 & 10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 320 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint interne ø 3 mm**
- VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson. Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSP564	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP564 - 600 x 400
CLAMK061B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLABAP061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB062	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK062B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAM102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP062	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP864	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
CLAMK101B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304- pour fours élect.
CLACAM101B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB102	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK102B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAM102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles avec chaudière
CLABAP102	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSCBA	Prédisposition pour le branchement rapide de la sonde à cœur par connecteur externe. installation par un technicien agrée
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLANFX01	Filtre à graisse
CLABRP04	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
CLAKSC004R	Sonde à coeur multipoint Ø 3mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 6 GN1/1

Four mixte 10 GN1/1

Four mixte 6 GN2/1

Four mixte 10 GN2/1

	À INJECTION	À INJECTION	À INJECTION	À INJECTION
Modèles électriques	CLASAE061BV	CLASAE101BV	CLASAE062BV	CLASAE102BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	11,7	19	22,5	37

Modèles à gaz	CLASAG061BV	CLASAG101BV	CLASAG062BV	CLASAG102BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	0,7	1	1	1
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	13/11.180	25/21500	30/25800	42/36.120
Dimensions des bacs	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN	530 650 2/1GN	530 650 2/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 2/1 - 12 x 1/1	10 x 2/1 - 20 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5	8	-	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	88	90	-	-
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 795 x 775	850 x 795 x 1055	1070 x 905 x 775	1070 x 905 x 1055

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAVCS	Système de lavage automatique
CLANPS	Porte inversée - Charnière à droite
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic - Pas dispo avec porte inversée
CLASN	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR MIXTE À INJECTION

FRANSTAL Gold

Four mixte GOLD : 6 niveaux GN1/1 & 6 niveaux GN2/1 - 12 GN1/1 - 10 niveaux GN1/1 &10 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 320 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint interne, ø 3 mm** en option
- VCS - Vapor Clean System. Nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent dans l'enceinte de cuisson
  Il permet une réduction considérable de la consommation de détergent jusqu'à 30% (breveté) en option
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les 3 premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Les vitesses intermittent pour les cuissons particulières
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSP564	Supplément pour glissières - Version pâtisserie CLABGP564 - 600 à 400
CLAMK061B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
CLABAP061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB062	Supplément pour structure extractible CLASBE062 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK062B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAV102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP062	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible - Version pâtisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP864	Supplément pour glissières version pâtisserie CLABGP864
CLAMK101B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI 304 - pour fours élect.
CLACAV101B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 10 NIVEAUX GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes
CLASSB102	Supplément pour structure extractible CLASBE102 + châssis d'insertion CLABTL021
CLAMK102B	Kit version marine. pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 - pour fours élect.
CLACAV102B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - Modèles à injection directe
CLABAP102	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale droite

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSCBA	Prédisposition pour le branchement rapide de la sonde à cœur par connecteur externe. installation par un technicien agrée
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLANFX01	Filtre à graisse
CLABRP04	Kit roulettes, dont 2 avec frein seulement pour supports et armoires
CLAKSC004R	Sonde à coeur multipoint Ø 3mm

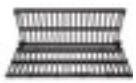
Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Accessoires & options fours mixtes

	Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Support en acier inox AISI304	**CLABSR011** 850 x 710 x 670H	**CLABSR021** 1070 x 860 x 670H	**CLABSR011** 850 x 710 x 670H	**CLABSR021** 1070 x 860 x 670H	-
	Supports en acier inox pour insertion cellule de refroidissement	**CLABSA011** 900 x 710 x 960 H	**CLABSA021** 1070 x 835 x 960 H	**CLABSA011** 930 x 710 x 960 H		-
	Support avec porte-plaques h.670 Entraxe	**CLABSP011** 850 x 730 x 670H ‡45	**CLABSP021** 1070 x 840 x 670H ‡45	**CLABSP011** 850 x 730 x 670H ‡45	**CLABSP021** 1070 x 840 x 670H ‡45	-
	Supports avec porte-plaques h. 950	**CLABSK011** 850 x 730 x 950H	**CLABSK021** 1070 x 840 x 950H	**CLABSK011** 850 x 730 x 950H	**CLABSK021** 403 x 750 x 550H	-
	Armoires avec portes et porte-plaques h. 670 et 950	**CLABSC011** 850 x 730 x 670H ‡50	**CLABSC021** 1070 x 840 x 670H ‡50	**CLABSC011** 850 x 730 x 670H ‡50	**CLABSC021** 1070 x 840 x 670H ‡50	-
	Châssis d'insertion pour structures porte-plaques et porte-assiettes	**CLABTL011**	**CLABTL021**	**CLABTL011**	**CLABTL021**	**CLABTL011**
	Structure porte-plaques extractible - à utiliser avec châssis d'insertion	**CLASBE061** 380 x 557 x 516H ‡62	**CLASBE062** 590 x 717 x 516H ‡62	**CLASBE101** 380 x 557 x 736H ‡63	**CLASBE102** 590 x 717 x 736H ‡69	-
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes Hauteur minimum 911- 1211 mm maxi	**CLABCR011S** 425 x 824 x 1261H	**CLABCR021S** 630 x 983 x 1261H	**CLABCR011S** 425 x 824 x 1261H	**CLABCR021S** 630 x 983 x 1261H	**CLABCR161S** 548 x 1077 x 1241H
	Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four pré-équipé	**CLABKC011** 855 x 1085 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021** 1075 x 1195 x 320H 0,3 Kw - MONO230+T	**CLABKC011** 855 x 1085 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021** 1075 x 1195 x 320H 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC161**
	Kit banqueting	**CLABKQ061** CLABPP061 CLABCR011S CLABCT061 CLABTL011 pas inclus	**CLABKQ062** CLABPP062 CLABCR021S CLABCT062 CLABTL021 pas inclus	**CLABKQ101** CLABPP101 CLABCR011S CLABCT101 CLABTL011 pas inclus	**CLABKQ102** CLABPP102 CLABCR021S CLABCT102 CLABTL021 pas inclus	**CLABKQ161** CLABPP061 CLABPP101 CLABCT061 CLABCT101 CLABTL011X2 pas inclus
	Couvertures isothermes pour structure porte-plaques ou structure porte-assiettes	**CLABCT061**	**CLABCT062**	**CLABCT101**	**CLABCT102**	**CLABCT061** **CLABCT101**
	Plaque pour volailles en HTC3 - Matériau à haute conductibilité thermique et traitements anti-adhésif à 3 couches H 145 mm	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces	**CLAPS1108** 8 Pièces **CLAPS1106** 6 Pièces
	Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte-plaques avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement/ declenchement de l'enceinte de cuisson du four -pour four sur pieds ou sur sur roulette	-	-	-		**CLABCR161S** 548 x 1077 x 1376H

BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

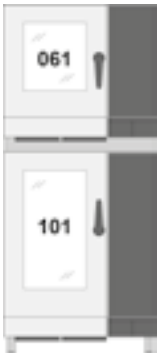
Accessoires & options fours mixtes

	Descriptifs	6 niveaux GN1/1	6 niveaux GN2/1	10 niveaux GN1/1	10 niveaux GN2/1	POUR FOUR 161 6 niv.GN1/1 +10 niv. GN1/1
	Glissières 600 x 400 version patisserie	**CLABGP564** 6 x (600 x 400) Entraxe ‡ 88		**CLABGP864** 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 90		
	Structure porte plaques extractible, à utiliser avec châssis d'insertion, version pâtisserie Entraxe	**CLASBE564** 430 x 617 x 512 H 5 x (600 x 400) ‡ 80		**CLASBE864** 430 x 617 x 715 H 8 x (600 x 400) Entraxe ‡ 84		-
	Collecteur hotte pour branchement extérieure	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**	**CLACCE**
	kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales	**CLABPF04**	**CLABPF04**	**CLABPF04**	**CLABPF04**	-
	Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein	**CLARP04**	**CLARP04**	**CLARP04**	**CLARP04**	-
	Armoire statique de maintien en température, cuisson lente et remise en température, avec sonde au coeur Entraxe	**CLAMCR031E** 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T ‡ 70 **CLAMCR051E** 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO230+T ‡ 70		**CLAMCR031E** 450 x 635 x 405 H 0,7 Kw MONO230+T **CLAMCR051E** 450 x 635 x 555 H 1 Kw MONO230+T		- -
	Armoire de maintien statique et cuisson lente - avec sonde au coeur Entraxe ‡ 70		**CLAKMC052E** 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO230+T		**CLAKMC052E** 655 x 755 x 555H 1,5 Kw MONO230+T	-
	Structure porte-assiettes extractible -à utiliser avec châssis d'insertion Entraxe	**CLABPP061** 396 x 687 x 458 H ‡ 70	**CLABPP062** 622 x 706 x 458 H ‡ 65	**CLABPP101** 394 x 687 x 736 H ‡ 63	**CLABPP102** 622 x 706 x 736 H ‡ 66	**CLABPP061** **CLABPP101**
	Supplément pour structure porte assiettes extractible complète du châssis d'insertion - A demander lors de la commande du four	**CLASSP061**	**CLASSP062**	**CLASSP101**	**CLASSP102**	**CLASSP061** **CLASSP101**
	Double grille pour viandes, poisson, légumes Matériau à haute conductibilité thermique et traitements antiadhésif à 3 couches	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**	**CLASG11L** **CLASG11C**
	Broche en acier inox avec support pour cochon de lait rôti, chevreuil et agneau	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**	**CLASAM55**
	Plaque double face lisse/rayée à accumulation de chaleur avec traitement anti adhésif. En alliage d'aluminium.	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**	**CLAAPLR11**

Kit de superposition 6 NIVEAUX 1/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
061 6 Niveaux Electrique	**CLABKE011P**	**CLABKE011P**	Sur pieds 1800	1670
061 6 Niveaux Gaz	**CLABKG011P**	**CLABKG011P**	Sur pieds 1860	1670

Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 1/1



Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
101 10 niveaux Electrique	**CLABKE011P**	**CLABKE011P**	Sur pieds 2080	1950
101 10 niveaux Gaz	**CLABKG011P**	**CLABKG011P**	Sur pieds 2080	1950

Kit de superposition 6 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
062 6 Niveaux Electrique	**CLABKE021P** Electrique	**CLABKE021P** Gaz	Sur pieds 1800	1670
062 6 Niveaux Gaz	**CLABKG021P** Electrique	**CLABKG021P** Gaz	Sur pieds 1800	1670

Kit de superposition 6 niveaux & 10 niveaux 2/1

Four inférieur	Four supérieur 6 niv. Electrique	Four supérieur 6 niv. Gaz	Hauteur totale (mm)	Hauteur totale dernière grille (mm)
102 10 niveaux Electrique	**CLABKE021P** Electrique	**CLABKE021P** Gaz	Sur pieds 2080 Sur roulettes 2090 Sur rouleaux 1970	1950 1960 1840
102 10 niveaux Gaz	**CLABKG021P** Electrique	**CLABKG021P** Gaz	Sur pieds 2080 Sur roulettes 2090 Sur rouleaux 1970	1950 1960 1840

BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

Accessoires & options fours mixtes

Descriptifs	6 niv. GN1/1 10 niv. GN1/1	6 niv. GN2/1 10 niv. GN2/1
Hotte d'aspiration avec condenseur à air pour kit de superposition. (utilisable uniquement sur fours électriques pré-équipés)	**CLABKC011S** POUR KIT : 061 + 061 101 + 061 855 x 1085 x 320 0,3 Kw MONO230+T	**CLABKC021S** POUR KIT : 062 + 062 102 + 062 1075 x 1195 x 320 0,3 Kw MONO230+T

Option roulettes pour supports et armoires - non compatibles avec structures extractibles	**CLABRP04** 300 x 220 x 110	**CLABRP04** 300 x 220 x 110

Accessoires & options fours mixtes		Réference
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four	Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes 540 x 1076 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max	**CLABCR141S**
	Pour kit de superposition sur rouleaux 540 x 1076 x HAUT. min 1180 -1440 mm max	**CLABCR141L**
Chariot à hauteur réglable pour extraction des structures porte plaques, avec cuvette ramasse gouttes et système d'accrochement déclenchement de l'enceinte de cuisson du four	Pour kit de superposition sur pieds ou sur roulettes 771 x 1237 x HAUT. min 1300 - 1560 mm max	**CLABCR142S**
	Pour kit de superposition sur rouleaux 771 x 1237 x HAUT. min 1180 -1440 mm max	**CLABCR142L**

Accessoires & options fours mixtes		Réference
Option rouleaux	Pour kit de superposition CLABKE061P- CLABKG061P	**CLARLB061**
	Pour kit de superposition CLABKE101P- CLABKG101P	**CLARLB101**
	Pour kit de superposition CLABKE062P- CLABKG062P	**CLARLB062**
	Pour kit de superposition CLABKE062P- CLABKG062P	**CLARLB102**

KIT RÔTISSERIE

Référence	Caractéristiques	Capacité
CLANRG11	Application pratique pour la gestion de la cuisson du poulet ou volaille à la broche Parfait pour : Les supermarchés, les gastronomies et les boucheries Avantages : Installation possible même après l'achat Système de récolte et d'élimination des graisse de cuisson pratique et rapide à installer. auto lavage	Pour modèle 061-101
CLANRG21	- Bassine en acier inox pour la récupération d'huile, dotée d'un robinet - Bidon de récupération d'huile en plastique, capacité 50 litres - Rallonge en caoutchouc pour robinet - Filtre à graisses NFX01	Pour modèle 062-102

Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

Four mixte 6 GN1/1 + 10 GN1/1

	À INJECTION	À CHAUDIÈRE	INFÉRIEUR À CHAUDIÈRE ET SUPÉRIEUR À INJECTION
Modèles électriques	CLASAE161BV	CLASAE161BS	CLASAE161BM
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	30,5	30,5	30,5

Modèles à gaz	CLASAG161BV	CLASAG161BS	CLASAG161BM
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,7	1,7	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	35 / 30.100	40 / 34.400	38 / 32680
Dimensions des bacs	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN	325 530 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1	6 x 1/1 + 10 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	70	70	70
Capacité (600 x 400)	5 + 8	5 + 8	5 + 8
Entraxe entre les étagères - (mm)	88 - 90	88 - 90	88 - 90
Dimensions (mm) L x l x H	850 x 945 x 1840	850 x 945 x 1840	850 x 945 x 1840

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

FOUR MIXTE

FRANSTAL Gold

DOTATION DE SÉRIE pour Four mixte GOLD : 6 Niveaux GN1/1 + 10 Niveaux GN1/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 320 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm.** (pour les modèles 161)
- Pour les modèles 161 (option): Système de lavage automatique LM, avec boîte séparée et dosage automatique (détergent liquide CombiClean
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAVCS3	Système de lavage automatique vcs - en dotation 1 bidon détergent liquide CLADL010, 990 gr.
CLARL161	Option pour rouleaux. Hauteur max 1790 mm - largeur max 1010 mm. Hauteur du dernier niveau d'enfournement 160 cm
CLARL04	Option pour roulettes. Hauteur max 1935 mm
CLANPS2	Porte avec charnière a droite
CLAAPDS2	Securité pour ouverture porte à double déclic
CLASN2	Supplément pour d'optimisation énergétique. Seulement pour fours électriques
CLANPK2	Prédisposition nécessaire pour installation hotte d'aspiration
CLASSB061	Supplément pour structure extractible CLASBE061 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB101	Supplément pour structure extractible CLASBE101 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB564	Supplément pour structure extractible version patisserie CLASBE564 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSB864	Supplément pour structure extractible version patisserie CLASBE864 + châssis d'insertion CLABTL011
CLASSP564	Supplément pour glissières version patisserie, CLABGP564
CLASSP864	Supplément pour glissières version patisserie, CLABGP864
CLADSP2	Protection mécanique inox pour écran-commandes
CLAMK161B	Kit version marine

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC004R	Sonde à cœur multipoint ø 3 mm.
CLAKSC180	Sonde à cœur mltipoint pour les gros morceaux ø 3 mm, longueur de la sonde à piquer 180 mm.
CLAKSA001	Sonde a cœur avec aiguille ø 1 mm. Pour sous vide ou petits morceaux
CLANFX02	Filtre à graisse - deux parties

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 20 GN1/1

Four mixte 20 GN2/1

	À CHAUDIÈRE	À CHAUDIÈRE
Modèles électriques	**CLASAE201BS**	**CLASAE202BS**
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	37,5	66

Modèles à gaz	**CLASAG201BS**	**CLASAG202BS**
Tension d'alimentation - (V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,5	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (avec chaudière)(kW/Kcal)	52 / 44.720	90 / 77.400
Dimensions des bacs	325 / 530 / 1/1GN	530 / 650 / 2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	890 x 660 x 1810	1100 x 930 x 1810

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAVCS2	Système de lavage automatique pour modèle 201 et 202
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration
CLASN	Prédisposition économiseur d'énergie

FOUR MIXTE À CHAUDIÈRE

FRANSTAL Gold

Four mixte GOLD : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 320 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- Système de lavage automatique LM, avec boîte séparée et dosage automatique (détergent liquide CombiClean (en option)
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

OPTIONS
20 NIVEAUX
GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes - GN1/1
CLAMK201B	kit version marine. pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
CLACAV201B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe
CLANKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (20 x 1/1 GN Entraxe ‡ 63mm)
CLANKS201S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (15 x 1/1 GN Entraxe ‡ 83mm)
CLABKC201	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 960 x 1050 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

OPTIONS
20 NIVEAUX
GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes - GN2/1
CLAMK202B	Kit version marine. pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
CLAKKS202S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (15 x 2/1 GN Entraxe ‡ 83mm)
CLAKKS202	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (20 x 2/1 GN Entraxe ‡ 63mm)
CLABKC202	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 1293 x 1147 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLANFX02	Filtre à graisse
CLACCE	Collecteur hotte pour branchement extérieure
CLARIC202	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 2/1)
CLARIC201	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 1/1)
CLAKSC004R	Sonde à coeur multipoint Ø 3 mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Four mixte 20 GN1/1

Four mixte 20 GN2/1

	À INJECTION	À INJECTION
Modèles électriques	CLASAE201BV	CLASAE202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	37,5	66

Modèles à gaz	CLASAG201BV	CLASAG202BV
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO230+T	MONO230+T
Puissance électrique total - (kW)	1,5	1,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	44 / 37.840	80 / 68.800
Dimensions des bacs	325 x 530 1/1GN	530 x 650 2/1GN
Capacité - (GN)	20 x 1/1	20 x 2/1 - 40 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	63	63
Capacité (600 x 400)	15	-
Entraxe entre les étagères - (mm)	89	-
Dimensions (mm) L x l x H	890 x 860 x 1810	1100 x 930 x 1810

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAVCS2	Système de lavage automatique pour modèle 201 et 202
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration
CLASN	Prédisposition économiseur d'énergie

FOUR MIXTE À INJECTION

FRANSTAL Gold

Four mixte GOLD : 20 niveaux GN1/1 & 20 niveaux GN2/1

- Four complètement en acier inox Aisi 304
- Mode de cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés
- Possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence automatique (jusqu'à 9 cycles) en enregistrant le nom et l'icône dédiée
- Mode de cuisson manuel avec trois modes à démarrage immédiat : convection de 30 °C à 300 °C, vapeur de 30 °C à 130 °C, mixte convection + vapeur de 30 °C à 300 °C (préchauffage à 320 °C.)
- Écrans alphanumériques à LED haute visibilité HVS (High Visibility System) pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température à cœur du produit
- Écran couleur 3,5 pouces (LCD - TFT) pour l'affichage des programmes favoris, programmes enregistrés, ventilation, lavage automatique, menu, paramètres
- **Sonde à cœur multipoint avec connecteur externe, ø 3 mm**
- Système de lavage automatique LM, avec boîte séparée et dosage automatique (détergent liquide CombiClean (en option)
- 7 programmes de lavage automatique, sans la présence de l'opérateur après le démarrage : Manuel - Rinçage - Soft - Medium Eco - Hard Eco - Grill
- Lavage ultra-rapide d'une durée de 10'. Interruptions minimales des cycles de travail et nettoyage toujours optimal
- Système permettant la planification des programmes de lavage en fonction de l'utilisation du four
- Éclairage de l'enceinte de cuisson à LED basse consommation. Visibilité optimale et intégrale de l'enceinte de cuisson. Lumière neutre qui n'altère pas les couleurs d'origine du produit
- En fonction de la qualité et du type de produit, le four optimise et contrôle le débit d'énergie, il maintient toujours la juste température de cuisson en évitant les oscillations
- Possibilité de choisir jusqu'à 6 vitesses de ventilation, les trois premières vitesses activent automatiquement la réduction de puissance de chauffage. Possibilité de vitesse intermittente pour les cuissons particulières
- Préchauffage renforcé. Possibilité de préchauffer l'enceinte de cuisson jusqu'à 320 °C pour une réduction des temps de cuisson jusqu'à 10 % en moins pour les charges complètes
- Emballage 100 % recyclable

OPTIONS
20 NIVEAUX
GN1/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes - GN1/1
CLAMK201B	kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
CLACAV201B	Cheminée anti-vent pour modèles à gaz - modèles à injection directe
CLANKS201	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (20 x 1/1 GN Entraxe ‡ 63mm)
CLANKS201S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 470 x 715 x 1706h (15 x 1/1 GN Entraxe ‡ 83mm)
CLABKC201	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 960 x 1050 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

OPTIONS
20 NIVEAUX
GN2/1

Référence	Accessoires & options fours mixtes - GN2/1
CLAMK202B	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte - pour fours élect.
CLAKKS202S	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (15 x 2/1 GN Entraxe ‡ 83mm)
CLAKKS202	Chariot monobloc avec cuvette ramasse gouttes 694 x 835 x 1706 h (20 x 2/1 GN Entraxe ‡ 63mm)
CLABKC202	Hotte d'aspiration avec condenseur à air - utilisable uniquement sur four pré-équipé 1293 x 1147 x 300 H 0,3 Kw - MONO230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSC180	Sonde à coeur multipoint pour les gros morceaux Ø 0,3mm longueur de la sonde à piquer 180mm
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLANFX02	Filtre à graisse
CLACCE	Collecteur hotte pour branchement extérieur
CLARIC202	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 2/1)
CLARIC201	Rampe de correction du sol jusqu'à 3% (pour four 1/1)
CLAKSC004R	Sonde à coeur multipoint Ø 3mm

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

Modèles électriques	CLACOEN026R	CLACOEN061R	CLACOEN101R	CLACBEN061R	CLACVEN061R
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25

Modèles à gaz	CLACVGN061R
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO 230 + T
Puissance électrique total - (kW)	0,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	8,5 / 7.310

Dimensions des bacs	325 / 352 — 2/3GN	325 / 530 — 1/1GN	325 / 530 — 1/1GN	530 / 325 — 1/1GN	530 / 325 — 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	6 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	60	60	60	60	60
Nombre des repas	20 / 50	30/80	80 / 150	30/80	30/80
Dimensions (mm) L x l x H	510 x 625 x 880	510 x 800 x 880	510 x 800 x 1120	875 x 650 x 705	875 x 650 x 705

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLANPS	Porte inversée
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic - pas dispo porte inversée
CLASN	Supplément pour d'optimisation énergétique - pour fours électriques
CLACETH	Connexion port Ethernet
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR COMPACT

FRANSTAL Platinium

Four compact 6 niveaux GN2/3 & 6 niveaux GN1/1 - 10 niveaux GN1/1

- **Système de lavage automatique LCS, Liquid Clean System**
- Connection Wi-Fi
- **Sonde au coeur multipoint (Ø 3 mm)**
- Écran configurable selon les besoins des utilisateurs
- Cloud, pour enregistrer les paramètres personnels, MAJ, archivage des données HACCP et téléchargement de nouvelles recettes
- Lancement d'une cuisson automatique (ICS) "one touch"
- Reconnaissance intelligente des recettes dans les dossiers multiniveaux
- Écran couleur 7 pouces (écran LCD - TFT), haute définition,
- Bouton SCROLLER PLUS avec fonction de défilement et de pression de sélection pour confirmer votre choix
- 2 vitesses de ventilation

Mise en service par démonstrateur culinaire **FRANSTAL OFFERTE.**

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/3

Référence	Accessoires & options fours compacts à injection
CLAMKC026	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières, anti reversement, entièrement en AISI 304
CLAPAC026	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours compacts à injection - horizontal
CLAMKC061	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti- renversement, entièrement en AISI 304
CLAPAC061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours compacts à injection
CLAMKC101	Kit version marine. Pied avec bride, bloc porte, glissières, anti reversement, entièrement en AISI 304
CLAPAC101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours compacts à injection - vertical
CLAMKB061	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en aisi 304 (pour modèle CBE- CVE-CVG)
CLAPAC601	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle CBE- CVE-CVG)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLAKSM002	Système multisonde, 2 sonde à coeur multipoint Ø 3mm pour deux produits différents
CLAICLD	Douchette de lavage
CLAICFX01	Filtre à graisse pour fours 026-061
CLAICFX02	Filtre à graisse pour fours 101
CLASM026	Étagère murale en acier inox - 510 x 615 x 303 H mm (pour modèle 026 - pour 2/3)
CLABPF04	Kit pieds avec bride pour support de base , pour instalations navales
CLARP04	Kit roulettes pour support de base dont 2 freins

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.40

	À INJECTION	À INJECTION	À INJECTION	A CHAUDIÈRE	À INJECTION
Modèles électriques	CLAC0ES026R	CLAC0ES061R	CLAC0ES101R	CLACBES061R	CLACVES061R
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T	TRI 400+N+T
Puissance électrique total - (kW)	5,25	7,75	15,5	8,25	8,25

Modèles à gaz	CLACVGS061R
Tension d'alimentation -(V/ Hz)	MONO 230 + T
Puissance électrique total - (kW)	0,5
Puissance Chauffage Gaz Nominale - (kW/Kcal)	8,5 / 7.310

Dimensions des bacs	325 / 352 / 2/3GN	325 / 530 / 1/1GN	325 / 530 / 1/1GN	530 / 325 / 1/1GN	530 / 325 / 1/1GN
Capacité - (GN)	6 x 2/3	6 x 1/1	10 x 1/1	6 x 1/1	6 x 1/1
Entraxe entre les étagères - (mm)	60	60	60	60	60
Nombre des repas	20 / 50	30/80	80 / 150	30/80	30/80
Dimensions	510 x 625 x 880 h	510 x 800 x 880 h	510 x 800 x 1120 h	875 x 650 x 705 h	875 x 650 x 705 h

Veuillez vous référer à la fiche technique pour les dimensions maximum d'encombrement

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS À SPÉCIFIER LORS DE LA COMMANDE
CLAILCS1	Système de lavage automatique lcs
CLAKSC0040	Sonde au coeur multipoint ø 3 mm.
CLANPS	Porte inversée
CLAAPDS	Ouverture de la porte à double déclic- Pas dispo avec porte inversée
CLASN	Supplément pour d'optimisation énergétique - seulement pour fours électriques
CLANPK	Prédisposition branchement hotte d'aspiration

FOUR COMPACT

FRANSTAL Gold

Four compact : 6 niveaux GN2/3 & 6 niveaux GN1/1 - 10 niveaux GN1/1

- Mode manuel avec lancement immédiat de la cuisson
- 3 modes cuisson: convection-mixte-vapeur
- **Système anti-calcaire Calout pour modèles avec chaudière**
- Chambre de cuisson en acier inox AISI304
- **Lavage automatique en option**
- Porte à double vitrage avec éclairage
- Espacement grilles 60 mm
- Système autoreverse
- Commande manuelle par affichage alphanumérique à LED, pour l'affichage des valeurs de température, Autoclima, temps et température au coeur du produit
- écran 2,4 pouces, couleurs (LCD-TFT)
- 2 Vitesses de ventilation
- Connexion USB

OPTIONS 6 NIVEAUX GN2/3

Référence	Accessoires & options fours compacts à injection
CLACSA	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson a vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique
CLAPAC026	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (modèle 026 - 2/3GN)
CLAMKC026	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en AISI304 (modèle 026 - 2/3GN)
CLAMKC061	Kit version marine pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304 (pour modèle 061)
CLAPAC061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle 061)

OPTIONS 10 NIVEAUX GN1/1

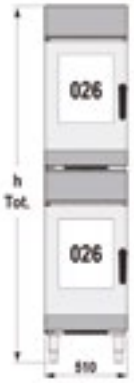
Référence	Accessoires & options fours compacts à injection
CLAMKC101	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304
CLACSA	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson à vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique - version nomade
CLAPAC101	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale

OPTIONS 6 NIVEAUX GN1/1

Référence	Accessoires & options fours à injection
CLAMKB061	Kit version marine. Pieds avec bride, bloc porte, glissieres anti-renversement, en aisi 304 (pour modèle CBE- CVE-CVG)
CLAKP004	Kit pieds - H150 mm (pour modèle CBE- CVE-CVG)
CLAPAC601	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle CBE- CVE-CVG)
CLACSA	Réservoir incorporé de 5 litres - utilisable sans raccordement en eau, pour cuisson a vapeur ou mixte, autonomie jusqu'à 60 minutes - pas disponible avec système de lavage automatique
CLAMKC061	Kit version marine pieds avec bride, bloc porte, glissières anti-renversement en AISI304 (pour modèle 061)
CLAPAC061	Protection de chaleur en acier inox pour tôle latérale (pour modèle 061)

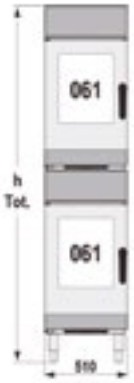
Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉS APRES L'ACHAT
CLAKSA001	Sonde à coeur avec aiguille Ø 1mm pour sous vide et petit morceaux
CLAICLD	Douchette de lavage dotée de raccords et de fixations à droite
CLAICFX01	Filtre à graisse pour fours 026-061
CLAICFX02	Filtre à graisse pour fours 101
CLAKSC004R	Sonde à coeur multipoint Ø 3mm
CLACIN026	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES026R
CLACIN061	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES061R
CLACIN101	Convoyeur d'air de refroidissement pour installation à encastrer pour CLACOES101R

Voir consommable, nettoyage et entretien page 1.41

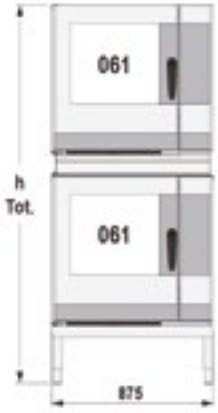


Kit de superposition 6 niveaux

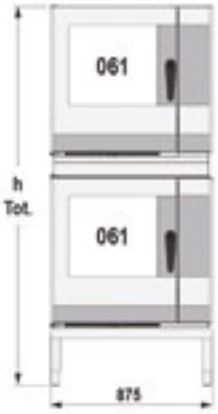
Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique	Hauteur total (mm)	Hauteur total du dernier niveau supérieur du fours (mm)
026 6 Niveaux	**CLAKCOE026**	1910	1615



Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique	Hauteur total (mm)	Hauteur total du dernier niveau supérieur du fours (mm)
061 6 Niveaux	**CLAKCOE061**	1910	1615



Four inférieur Électrique	Four supérieur Électrique ou gaz	Hauteur total (mm)	Hauteur total du dernier niveau supérieur du fours (mm)
061 6 Niveaux	**CLAKCBE061**	1720	1600



Four inférieur Gaz	Four supérieur Gaz ou Électrique	Hauteur total (mm)	Hauteur total du dernier niveau supérieur du fours (mm)
061 6 Niveaux	**CLAKCVG061**	1720	1600

BANQUETING & OPTIONS FOURS MIXTES

Accessoires & options fours mixtes

	Descriptifs	6 niveaux GN2/3	6 niveaux GN1/1 CLACOEN061R CLACOES061R	6 niveaux GN1/1	10 niveaux GN1/1
	Hotte d'aspiration avec condenseur à air (utilisable uniquement sur four électriques pré-équpés)	**CLACK0026** 510 x 860 x 300 h MONO 230+T	**CLACK0061** 510 x 1033 x 300 h MONO 230+T	**CLACKV061** 877 x 877 x 250 h MONO 230+T	**CLACK0061** 510 x 1033 x 300 h MONO 230+T
	Collecteur hotte pour branchement extérieur	**CLACCE** 300 x 220 x 110	**CLACCE** 300 x 220 x 110	**CLACCE** 300 x 220 x 110	**CLACCE** 300 x 220 x 110
	Étagère murale en acier inox	**CLASM026**			
	Support de base en acier inox		**CLACSR061** 510 x 648 x 860	**CLANSR061** 875 x 525 x 910	**CLACSR101** 510 x 648 x 710
	Porte-plaques à inserer dans le support de base		**CLACPT061** 367 x 595 x 505 10 x 1/1 GN ‡ 45	**CLAKPT061** 367 x 532 x 505 10 x 1/1 GN ‡ 45	**CLACPT061** 367 x 595 x 505 10 x 1/1 GN ‡ 45
	Plan de support en acier inox A insérer dans le support de base		**CLACPD061**		**CLACPD061**
	Armoire neutre avec porte-plaques à inserer dans le support de base		**CLACAN061R** 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN ‡ 50	**CLANAL061R** 313 x 630 x 550	**CLACAN061R** 403 x 609 x 550 h 10 x 1/1 GN ‡ 50
	Kit roulettes pour supports de base, dont 2 avec frein		**CLARP04**	**CLARP04**	**CLARP04**
	Kit pieds avec bride pour supports de base, pour installations navales		**CLABPF04**	**CLABPF04**	**CLABPF04**
	Armoire neutre avec portes et porte-plaques incorporé A insérer dans le support de base			**CLANAN061R** 767 x 630 x 550 10 x 1/1 GN ‡ 50	
	armoire statique de maintien en température, cuisson lente et remise en température - avec sonde au coeur			**CLAMCR031E** 450 x 635 x 405 3 x 1/1 GN ‡ 70 MONO 230+T	
	Chassis de superposition pour installation hotte 150mm h			**CLANNR061** 839 x 480 x 150	

SMOKEGRILL / FUMAGE

Le four Platinium Franstal avec SmokeGrill est le premier, parmi les fours fonctionnels, qui permet la cuisson sur le grill, en gardant les avantages de la cuisson au bois - saveur, goût, arôme et sans les inconvénients du bois comme la fumée et la poussière. Les aliments sortent de la cuisine avec une apparence identique à celle du gril et du barbecue.
FUMAGE - Même le fumage n'est plus un obstacle grâce à l'utilisation d'une aromatisation écologique particulière appelée SmokeEssence.
Fumage non disponible pour gamme compact

SMOKEGRILL Pour fours équipés d'options CLANSG

Référence	Caractéristiques
CLASMKEB	2 Sachets de 875g chacun - Pour fours équipés d'options CLANSGB,CLANSGB161, CLANSGB200

ACCESSOIRES POUR LE NETTOYAGE NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Référence	Caractéristiques
CLACD002	Chariot porte détergent - capacité 2 bidons de 10 l. Dimensions: 530 x 430 x 920 H mm
CLAPL002	Pulverisateur pour nettoyant - capacité 2 l.
CLAPL005	Pulverisateur pour nettoyant avec lance - capacité 5 l.

CONSOMMABLE, NETTOYAGE &ENTRETIEN

COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1

Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson. Grâce à sa composition particulière 3 en 1: Détergent - Produit de rinçage - Désincrustant, il rend la chambre de cuisson brillante et sans traces, préserve et garantit une longue durée aux joints d'étanchéité.

CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE

Produit anticalcaire écologique et non toxique, spécifique pour prévenir la formation du calcaire dans le générateur de vapeur. Utilisé régulièrement il maintient le générateur de vapeur libre de calcaire.

DÉTERGENTS POUR LE SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VCS

Référence	Caractéristiques
CLACDL05	COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1 Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson. Paquet de 2 cartouches, de 5 kg. chacun.
CLACCF05	CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE Produit anticalcaire écologique et non toxique Exclusif pour le système CAL-OUT. Paquet de 2 cartouches, de 4,5 kg. chacun

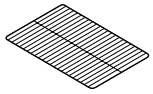
DÉTERGENTS POUR LE SYSTÈME DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE VCS2-VCS3

Référence	Caractéristiques
CLADL010	COMBICLEAN - NETTOYANT ALCALIN 3 EN 1 Produit détergent alcalin à triple action, spécifique pour le nettoyage de la chambre de cuisson. Grâce à sa composition particulière 3 en 1. 1 bidon de 10 litres
CLACF010	CALFREE - PRODUIT ANTICALCAIRE Produit anticalcaire écologique et non toxique, spécifique pour prévenir la formation du calcaire dans le générateur de vapeur. Utilisé régulièrement il maintient le générateur de vapeur libre de calcaire. Exclusif pour le système CAL-OUT. 10 litres

DÉCALCIFICATION PÉRIODIQUE - POUR TOUS LES MODÈLES AVEC CHAUDIÈRE

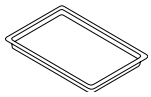
Référence	Caractéristiques
CLADS010	COMBIBOILER - DÉCALCIFIANT ACIDE Décalcifiant acide pour la désincrustation périodique du générateur de vapeur. 1 bidon de 10 litres

Grille en acier inox



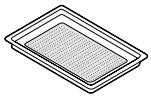
2/3 GN 352 X 325 MM		1/1 GN 530 X 325 MM		2/1 GN 530 X 650 MM	
Référence	**Caractéristiques**	**Référence**	**Caractéristiques**	**Référence**	**Caractéristiques**
CLAX2300	Acier inox	CLAX1100	Acier inox	CLAX2100	Acier inox

Plaque en acier inox



CLAT2302	H 20 mm	CLAT1102	H 20 mm	CLAT2102	H 20 mm
CLAT2304	H 40 mm	CLAT1104	H 40 mm	CLAT2104	H 40 mm
CLAT2306	H 65 mm	CLAT1106	H 65 mm	CLAT2106	H 65 mm

Plaque perforée en acier inox

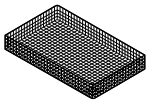


CLAF2302	H 20 mm	CLAF1102	H 20 mm	CLAF2102	H 20 mm
CLAF2304	H 40 mm	CLAF1104	H 40 mm	CLAF2104	H 40 mm
CLAF2306	H 65 mm	CLAF1106	H 65 mm	CLAF2106	H 65 mm
		CLAF1110	H 100 mm	CLAF2110	H 100 mm
		CLAF1115	H 150 mm	CLAF2115	H 150 mm

Revêtement céramique

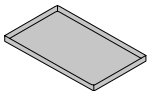
		CLAS1102	H 20 mm	CLAS2102	H 20 mm
		CLAS1104	H 40 mm	CLAS2104	H 40 mm
		CLAS1106	H 65 mm	CLAS2106	H 65 mm

Corbeille en acier inox



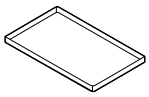
CLAR230	1 Kg	CLAR1104	1,5 Kg	CLAR2104	3 Kg

Plaque à côtés fermés
En aluminium revêtu en téflon



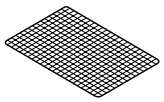
CLAAT230	H 20 mm	CLAAT02	H 20 mm		
		CLAAT04	H 40 mm		
		CLAAT06	H 65 mm		

Plaque à côtés ouverts
En aluminium revêtu en téflon



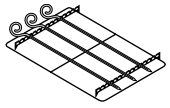
CLAATL23	Lisse	CLAAT11	Lisse		
CLAATF23	Perforée	CLAAF11	Perforée		

Grille pour cuisson légumes
En aluminium anti-adhérente



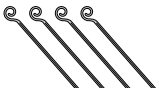
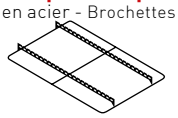
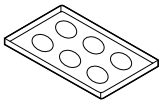
CLAGV230		CLAGV110			

Grille pour viandes à la broche
En acier inox anti-adhérente

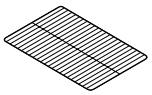
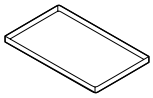
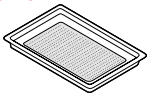
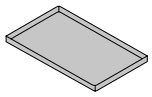
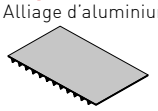


		CLAGS111	Brochettes 52 cm		

ACCESSOIRES MULTIGRILL POUR FOUR MIXTE PLATINIUM/GOLD/COMPACT

	2/3 GN 352 X 325 MM	1/1 GN 530 X 325 MM	2/1 GN 530 X 650 MM
	Référence	Référence	Référence
Pic à brochettes inox 		CLASD052 52 cm	
Grille pour viande poisson à la broche en acier - Brochettes 23 cm inox 	CLAGS230	CLAGS112	
Grille pour viande & poisson Alliage d'aluminium revêtement en téflon	CLAGC230	CLAGC113	
Plaque anti adhérente Ø120 mm Aluminium revêtu en téflon 		CLATF106 6 pièces	CLATF112 12 Pièces
Plaque anti adhérente Ø200 mm Aluminium revêtu en téflon	CLATF123 1 pièce	CLATF223 2 pièces	CLATF623 6 pièces
Grill pour poulet en acier inox	CLAP230 4 pièces	CLAP1108 8 pièces	

POUR FOURS 600 X 400 MM

Grille 	CLAGX64 Acier inox	CLAGX64 Acier inox	CLAGX64 Acier inox
Plaque Aluminium 	CLAT11 2 côtés CLAT12 H 20 mm CLAT14 H 40 mm	CLAT11 2 côtés CLAT12 H 20 mm CLAT14 H 40 mm	CLAT11 2 côtés CLAT12 H 20 mm CLAT14 H 40 mm
Plaque perforée Aluminium 	CLAT22 H 20 mm	CLAT22 H 20 mm	CLAT22 H 20 mm
Plaque à côtés ouverts Aluminium revêtu en téflon anti-adhérente 	CLAATL64 Lisse CLAATF64 Perforée	CLAATL64 Lisse CLAATF64 Perforée	CLAATL64 Lisse CLAATF64 Perforée
Plaque en tôle aluminée	CLAT31 2 côtés CLAT32 H 20 mm CLAT34 H 40 mm	CLAT31 2 côtés CLAT32 H 20 mm CLAT34 H 40 mm	CLAT31 2 côtés CLAT32 H 20 mm CLAT34 H 40 mm
Plaque en tôle aluminée ALUMINIUM pour baguette/pain	CLAT42 H 20 mm	CLAT42 H 20 mm	CLAT42 H 20 mm
Plaque à accumulation de chaleur Alliage d'aluminium 	CLAAP064 Lisse	CLAAP064 Lisse	CLAAP064 Lisse

FOURS MIXTE 6 NIVEAUXÀ INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036122	FRCE-061	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1	Electrique	10,2	TRI400+N+T
CFA19045040	FRCE-061 IZQ	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1 + charnière à gauche	Electrique	10,2	TRI400+N+T
CFA19036129	FRCG-061	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1	Gaz Naturel	12	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte pour 6 niveaux
CFA19011982	Kit guides pâtisserie 5 niv 600x400 aux dimensions 400x600x458
CFA19011738	Housse isotherme 6 niv aux dimensions 405x500x440
CFA19011559	Structure support pour plateaux aux dimensions 398x584x458
CFA19013353	Structure support pour assiettes aux dimensions 422x635x455
CFA19012191	Kit de superposition 6 niv GN 1/1 su 6 niv GN 1/1

FOURS MIXTE 10 NIVEAUXÀ INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036125	FRCE-101	898x867x1117	10 niveaux GN 1/1	Electrique	19,2	TRI400+N+T
CFA19036127	FRCE-102	1130x1063x1117	10 niveaux GN 2/1 ou 20 GN 1/1	Electrique	31,2	TRI400+N+T
CFA19045041	FRCE-101 IZQ	898x867x1117	10 niveaux GN 1/1 + charnière à gauche	Electrique	19,2	TRI400+N+T
CFA19036132	FRCG-101	898x867x1117	10 niveaux GN 1/1	Gaz Naturel	18	MONO 230+T
CFA19036133	FRCG-102	1130x1063x1117	10 niveaux GN 2/1 ou 20 GN 1/1	Gaz Naturel	35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte pour 10 niveaux
CFA19011983	Kit guides pâtisserie 8 niveaux pour four 10 niv GN 1/1 aux dimensions 400x600x730
CFA19012134	Kit guides pâtisserie 16 niveaux 400x600 pour four 10 niv GN 2/1
CFA19011570	Kit guides GN 2/1
CFA19011739	Housse isotherme 10 nniveaux GN 1/1 aux dimensions 405x500x700
CFA19011740	Housse isotherme 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 610x720x710
CFA19011736	Support chaud pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1050x925x650
CFA19076506	Support fermé avec guides et portes aux dimensions 1043x870x650
CFA19013212	Support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013211	Support sur roulettes pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013403	Support avec guides pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013404	Support sur roulettes avec guides pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013354	Structure support pour assiettes pour four 10 niveaux GN 1/1
CFA19013356	Structure support pour assiettes pour four 10 niveaux GN 2/1
CFA19011561	Structure support pour four 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 398x584x730
CFA19011562	Structure support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 605x714x730
CFA19013355	Chariot porte-structure pour support SH-102 aux dimensions 792x965x1018

FOUR MIXTE À INJECTION DIRECTE FRANSTAL Silver

Four mixte à injection directe

- Chambre de cuisson en inox AISI 304
- Porte à double vitrage.
- Pas de 68 mm
- Lavage semi-automatique de série
- 4 modes de cuisson : Vapeur, régénération, mixte et convection jusqu'à 300 °C
- Sonde à cœur
- Inversion du sens de rotation du ventilateur
- Panneau de commande avec bouton scroll deux vitesses de ventilation, deux puissances dont la demi-vitesse à partir des modèles 10 niveaux
- Système Cool-Down de refroidissement de l'enceinte de cuisson
- Système d'autodiagnostic des erreurs
- Protection IPX-5
- Fonction eco-delta de série
- Gaz naturel commutable en propane (injecteurs fournis de série).

FOURS MIXTE 20 NIVEAUXÀ INJECTION DIRECTE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19035851	FRCE-201	929x964x1841	20 niveaux GN 1/1 ou 40 GN 1/2	Electrique	38,4	TRI400+N+T
CFA19035852	FRCE-202	1162x1074x1841	20 niveaux GN 2/1 ou 40 GN 1/1	Electrique	62,4	TRI400+N+T
CFA19035853	FRCG-201	929x964x1841	20 niveaux GN 1/1 ou 40 GN 1/2	Gaz Naturel	36	MONO 230+T
CFA19035854	FRCG-202	1162x1074x1841	20 niveaux GN 2/1 ou 40 GN 1/1	Gaz Naturel	65	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte pour 20 niveaux
CFA19012270	Kit fixation au sol
CFA19011979	Kit préchauffage four GN 1/1
CFA19011980	Kit préchauffage four GN 2/1
CFA19011741	Housse isotherme 20 niv GN 1/1
CFA19011742	Housse isotherme 20 niv GN 2/1
CFA19013357	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 1/1
CFA19011552	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 2/1
CFA19011551	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 1/1 aux dimensions 560x769x1750
CFA19011550	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 2/1 aux dimensions 764x915x1810

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉ APRES L'ACHAT
CFA19004439	Kit fixation sur table
CFA19011569	Kit guides GN 1/1
CFA19013205	Support SH-11 aux dimensions 815x724x650
CFA19013208	Support sur roulettes aux dimensions 815x724x650
CFA19013401	Support avec guides aux dimensions 815x724x650
CFA19013402	Support sur roulettes avec guides aux dimensions 815x724x650
CFA19013352	Chariot porte-structure pour support SH-11 aux dimensions 530x840x1020
CFA19011733	Support chaud
CFA19073674	Support fermé avec guides et portes aux dimensions 815x724x650
CFA19012163	Kit de superposition 6 niveaux GN 1/1 sur 10 niveaux GN 1/1
CFA19004504	Kit douchette

FOUR MIXTE 6 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR VAPEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036123	FRE-061	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1	Electrique	10,2	TRI400+N+T
CFA19045042	FRE-061 IZQ	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1 + charnière à gauche	Electrique	10,2	TRI400+N+T
CFA19036128	FRG-061	898 x 867 x 846	6 niveaux GN 1/1	Gaz Naturel	12	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte 6 niveaux
CFA19011982	Kit guides pâtisserie 5 niveaux 600x400 aux dimensions 400x600x458
CFA19011738	Housse isotherme 6 niveaux aux dimensions 405x500x440
CFA19011559	Structure support pour plateaux aux dimensions 398x584x458
CFA19013353	Structure support pour assiettes aux dimensions 422x635x455
CFA19012191	Kit de superposition 6 niveaux GN 1/1 sur 6 niveaux GN 1/1

FOUR MIXTE 10 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR VAPEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036124	FRE-101	898 x 867 x 1117	10 niveaux GN 1/1	Electrique	19,2	TRI400+N+T
CFA19036126	FRE-102	1130 x 1063x1117	10 niveaux GN 2/1 ou 20 GN 1/1	Electrique	31,2	TRI400+N+T
CFA19045043	FRE-101 IZQ	898 x 867 x 1117	10 niveaux GN 1/1 + charnière à gauche	Electrique	19,2	TRI400+N+T
CFA19036130	FRG-101	898 x 867 x 1117	10 niveaux GN 1/1	Gaz Naturel	18	MONO 230+T
CFA19036131	FRG-102	1130 x 1063 x 1117	10 niveaux GN 2/1 ou 20 GN 1/1	Gaz Naturel	35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte pour 10 niveaux
CFA19011983	Kit guides pâtisserie 8 niveaux pour four 10 niv GN 1/1 aux dimensions 400x600x730
CFA19012134	Kit guides pâtisserie 16 niveaux 400x600 pour four 10 niveaux GN 2/1
CFA19011570	Kit guides GN 2/1
CFA19011739	Housse isotherme 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 405x500x700
CFA19011740	Housse isotherme 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 610x720x710
CFA19011736	Support chaud pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1050x925x650
CFA19076506	Support fermé avec guides et portes aux dimensions 1043x870x650
CFA19013212	Support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013211	Support sur roulettes pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013403	Support avec guides pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013404	Support sur roulettes avec guides pour four 10 niv GN 2/1 aux dimensions 1043x870x650
CFA19013354	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 1/1
CFA19013356	Structure support pour assiettes pour four 10 niv GN 2/1
CFA19011561	Structure support pour four 10 niveaux GN 1/1 aux dimensions 398x584x730
CFA19011562	Structure support pour four 10 niveaux GN 2/1 aux dimensions 605x714x730
CFA19013355	Chariot porte-structure pour support SH-102 aux dimensions 792x965x1018

FOUR MIXTE AVEC GÉNÉRATEUR DE VAPEUR

FRANSTAL Silver

Four mixte avec générateur de vapeur

- Chambre de cuisson en inox AISI 304
- Porte à double vitrage
- Pas de 68 mm
- Lavage semi-automatique de série
- Douchette rétractable avec enrouleur
- Panneau de commande digital
- Préchauffage de l'enceinte de cuisson trois vitesses de ventilation, 2 puissances dont la demi-vitesse à partir des modèles 10 niveaux
- Inversion du sens de rotation du ventilateur
- 5 modes de cuisson : Vapeur, vapeur basse température, régénération, mixte et convection jusqu'à 300 °C
- Sonde à cœur
- Système Cool-Down de refroidissement de l'enceinte de cuisson
- Fours à gaz : brûleur en acier inoxydable avec système électronique d'allumage par train d'étincelles et modulation de fréquence, mélange air-gaz par turbine d'aspiration
- Contrôle de sécurité par pressostat
- Détecteur de calcaire dans la chaudière
- Système d'autodiagnostic des erreurs
- Protection IPX-5
- Fonction eco-delta de série
- Gaz naturel commutable en propane (injecteurs fournis de série).

FOUR MIXTE 20 NIVEAUX AVEC GÉNÉRATEUR VAPEUR (CHARIOT INCLUS)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Dotation	Cuisson	Puiss. (kW)	Tension
CFA19036027	FRE-201	929 x 964 x 1841	20 niveaux GN 1/1 ou 40 GN 1/2	Electrique	38,4	TRI400+N+T
CFA19036028	FRE-202	1162 x 1074 x 1841	20 niveaux GN 2/1 ou 40 GN 1/1	Electrique	62,4	TRI400+N+T
CFA19036029	FRG-201	929 x 964 x 1841	20 niveaux GN 1/1 ou 40 GN 1/2	Gaz Naturel	36	MONO 230+T
CFA19036030	FRG-202	1162 x 1074 x 1841	20 niveaux GN 2/1 ou 40 GN 1/1	Gaz Naturel	65	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour four mixte pour 20 niveaux
CFA19012270	Kit fixation au sol
CFA19011979	Kit préchauffage four GN 1/1
CFA19011980	Kit préchauffage four GN 2/1
CFA19011741	Housse isotherme 20 niv GN 1/1
CFA19011742	Housse isotherme 20 niv GN 2/1
CFA19013357	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 1/1
CFA19011552	Chariot mobile pour assiettes 20 niv GN 2/1
CFA19011551	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 1/1 aux dimensions 560x769x1750
CFA19011550	Chariot pour plateaux 20 niveaux GN 2/1 aux dimensions 764x915x1810

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUVANT ÊTRE INSTALLÉ APRES L'ACHAT
CFA19004439	Kit fixation sur table
CFA19011569	Kit guides GN 1/1
CFA19013205	Support SH-11 aux dimensions 815x724x650
CFA19013208	Support sur roulettes aux dimensions 815x724x650
CFA19013401	Support avec guides aux dimensions 815x724x650
CFA19013402	Support sur roulettes avec guides aux dimensions 815x724x650
CFA19013352	Chariot porte-structure pour support SH-11 aux dimensions 530x840x1020
CFA19011733	Support chaud
CFA19073674	Support fermé avec guides et portes aux dimensions 815x724x650
CFA19012163	Kit de superposition 6 niveaux GN 1/1 sur 10 niv GN 1/1

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

FRANSTAL Platinium

Fours Rapido

- Chaleur pulsée puissance jusqu'à 3000W
- Convection Plage de température: 95 ° à 270 ° C avec vitesse du ventilateur réglable
- Micro-ondes puissance jusqu'a 2000 W pour chauffer très rapidement et réduire les temps de cuisson
- Encombrement réduit au minimum, enceinte de cuisson optimisée
- S'adapte à un comptoir de 70 cm de profondeur et peut contenir une pizza jusqu'à 30 cm.
- Menu personnalisable 1200 programmes
- Écran Tactile Haute Définition de 7"
- Connection Wi-Fi de série, Ethernet et USB.
- Protection anti-adhésives pour la chambre de cuisson en dotation
- Nettoyage des filtres à air magnétiques en un seul passage.
- Le four Rapido est livré avec : Plaque cuisson lisse/ Spatule / Kit revetement anti adhesif.

FOUR RAPIDO

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Litre	Micro-ondes (Kw)	Chaleur pulsé	Puiss.élec. (kW)	Tension
CLARAP1	358 x 743 x 578	312x312x178	17,2	1,00	3,00	3,68	MONO 230+T
CLARAP3	358 x 743 x 578	312x312x178	17,2	2,00	3,00	5,95	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour four RAPIDO
CLAOPC10	Plaque de cuisson - lisse
CLAOKRA	Kit de revêtement interne anti-adhésif - 4 pièces
CLAOPFA	Spatule four en aluminium
CLAOKP004	Kit pieds pour four
CLAOCTF300	Plat en téflon - perforées - 2 pcs. - Dimensions : Long.300 X P300 xH25
CLAOCTF150	Plat en téflon - perforées - 2 pcs. - Dimensions : Long.150 X P300 xH25
CLAOCTL140	Plat en téflon - lisse - 2 pcs. - Dimensions : Long.140 X P280 xH25
CLAOCTL280	Plat en téflon - lisse - 2 pcs. - Dimensions : Long.280 X P280 xH25
CLAOPPC	Plaque en pierre - Dimensions : Long.280 X P280 x H15
CLAOPSA	Plateau d'appui supérieur
CLAOPRG	Plaque pour griller - rayée
CLAOPCP	Panneau de couverture arrière
CLAOSR20	Support de base - Dimensions : Long.700 X P800 xH850
CLAOSOCL	6 bouteilles capacité 1L - Détergent four liquide
CLAOSOPR	6 bouteilles : Protecteur four liquide (1L)
CLAORP04	Kit roulettes
CLAOSTK	Starter kit accessoires de cuisson
CLAOPGL	Speedy panini - Double plaque rayée pour paninis et sandwichs

CUISEUR VAPEUR

FRANSTAL Platinium

Cuiseur vapeur à pression

- Précision de température de 60° à 119°C
- Basse température 60° à 97°C
- Sous pression / vapeur saturée 97° à 119°C
- Signal sonore/70 programmes de cuisson prémémorisés/ 200 places de mémorisation
- Système AQA: Adaptation à la quantité
- Capacité 3 x GN 1/1
- Adoucisseur d'eau intégré / Surpresseur

CUISEUR À VAPEUR 3 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
CPAD311SF	624 x 844 x 867	Cuiseur pression avec température Maxi. 119°c. Adoucisseur integré, avec suppresseur Sonde à coeur de série	16	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour cuiseur
CPA889453	Soubassement cuiseur construction en inox. Avec glissières de rangement pour GN 1/1 avec supports GN Dimensions : 620 x 720 x 900 mm

MULTICUISEUR ET RÔTISSOIRE 9KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CCB14100861	600 x 650 x 800	9 kg	75 kg	3,1	MONO 230+T

MULTICUISEUR ET RÔTISSOIRE 12KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CCB14100874.TRI	780 x 650 x 800	12 kg	90 kg	6,4	TRI 400+T+N
CCB14100874	780 x 650 x 800	12 kg	90 kg	6,4	TRI 400+N+T

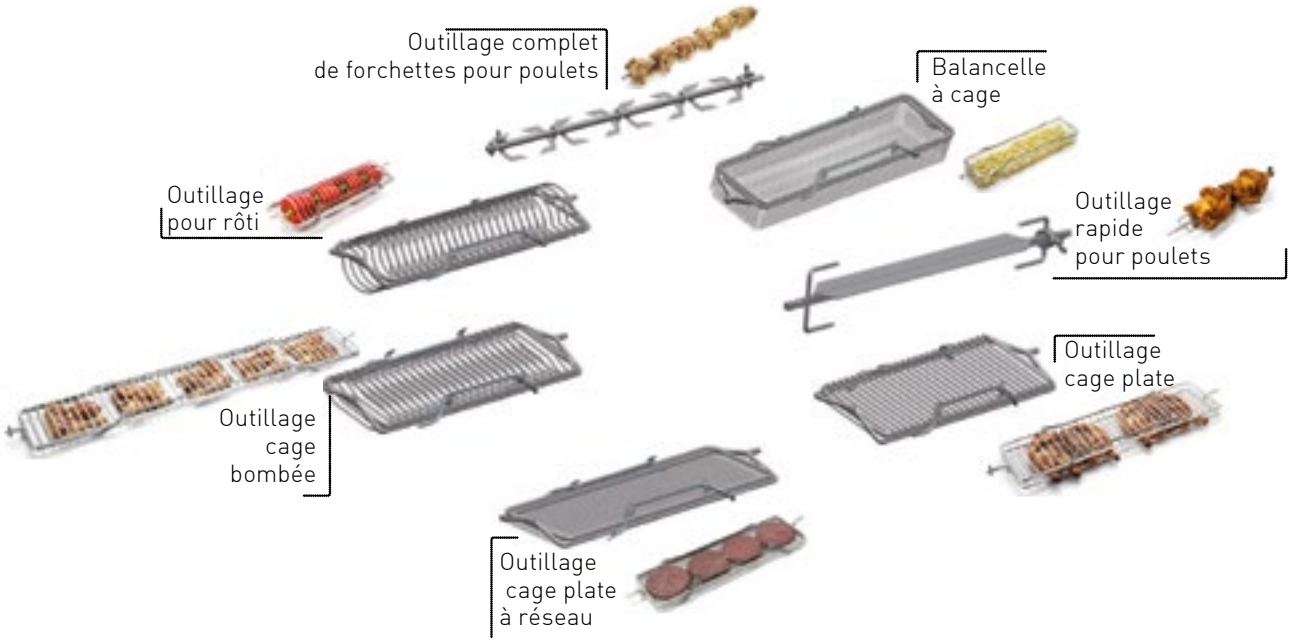
Référence	Accessoires & options pour multicuiseur
CCB10120005	Papier thermique de cuisson - Dimension : 200 m, H 50 cm
CCBAROMI-25	Boîte d'arômes - Poids : 2,5 Kg
CCBGUANTI-CB	Gants isolants
CCB10120007	Sachets thermiques de cuisson, 600 pièces - Dimension : 440 x 270 mm

MULTICUISEUR ET RÔTISSOIRE

FRANSTAL Gold

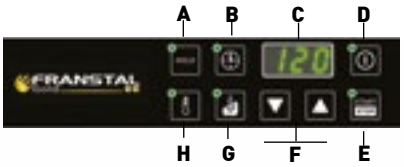
Multicuiseur et Rôtissoire

- Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé
- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires pendant la cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, rôtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché
- Réduction des temps de cuisson jusqu'au 50%
- Jusqu' à 9 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme cowntdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud de la nourriture
- Livré sans outillage



RÉFÉRENCE	Outillage doté de fourchettes pour poulets	Outillage rapide pour poulets	Outillage cage plate	Outillage cage bombée	Outillage cage plate à réseau	Outillage pour rôti ø 100 mm	balancelle à cage
CCB14100861	CCB04041329 330 mm*	CCB14080355 320 mm*	CCB14080340 305 mm*	CCB14080342 305 mm*	CCB14080341 305 mm*	CCB14080339 305 mm*	CCB14080376 305 mm*
CCB14100874	CCB04041231 460 mm*	CCB14080279 450 mm*	CCB14080264 435 mm*	CCB14080265 435 mm	CCB14080302 435 mm*	CCB14080278 435 mm*	CCB14080266 435 mm*

* Mesure utile de cuisson



A Fonction de maintien après cuisson
B Réglage du temps
C Affichage numérique
D Touche ON/OFF
E Touche START/STOP
F Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps
G Contrôle par sonde à coeur
H Réglage thermique

Four statique

- Four à cuisson lente et maintien en température
- Contrôle électronique temps, température, sonde à coeur
- Supports des grilles extractibles
- 2 évents d'évacuation de l'humidité
- Avec sonde à coeur
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre
- Fermeture de la porte magnétique
- Pieds à ventouse
- Portable
- Les poignées sont non inclues

FOUR STATIQUE 3 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0CSC031E	450 x 635 x 405	+30°C/+120°C	75	0,7	MONO 230+T

FOUR STATIQUE 5 GN1/1

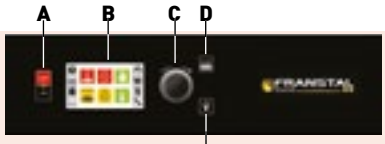
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0CSC051E	450 x 635 x 555	+30°C/+120°C	75	1	MONO 230+T

FOUR STATIQUE 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0CSC052E	655 x 755 x 555	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours STATIQUE
CM0ATR001	Chassîs roues pour CSC031E et CSC051E
CM0ATR002	Chassîs roues 2+2 avec freins pour CSC052E
CM0AGX011	Grille acier inox GN1/1 - tout en inox 18/10
CM0ACN011	Plaque en aluminium perforée téflonée - Dimension 530 x 325 x H10 mm
CM0AGX021	Grille acier inox GN2/1 - tout en inox 18/10
CM0AKI	Supplement Version à encastrer
CM0AKM	Kit 4 poignées latérales
CM0APSCSC	Inversion ouverture porte
CM0C2	Couleur Noire

FOUR STATIQUE
CUISSON LENTE FRANSTAL Gold



Version E
Contrôle électronique du temps, de la température et avec programmateur.

A Interrupteur général
B Écran tactile
C Bouton de réglage et "ENTER" de sélection
D Touche START/STOP
E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

Four statique mobile
- Four à cuisson lente et maintien en température
- Température +30°C/+160°C
- Contrôle électronique temps, température et Delta T
- Sonde à coeur
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre
- Sonnerie de fin de cycle avec départ différé
- Bassin découpé dans la chambre avec vidange
- Roulettes 2+2 avec frein Ø 125 mm (Ø 150 mm pour modèle CMOCHC282E) et bords butoir de caoutchouc
- Porte vitrée avec éclairage

FOUR STATIQUE 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCHC052E	805 x 895 x 945	+30°C/+160°C	75	2,8	MONO 230+T

FOUR STATIQUE 5 GN2/1 - 10 GN1/1 AVEC FUMOIR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tiroir	Générateur	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCHS052E	805 x 895 x 1155	Récupérateur des cendres	De fumée en acier inoxydable	+30°C/+160°C	75	2,95	MONO 230+T

FOUR À CUISSON LENTE STATIQUE 8 GN2/1 - 16 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCHC082E	805 x 895 x 1170	+30°C/+160°C	75	2,8	MONO 230+T

FOUR À CUISSON LENTE STATIQUE 8 GN2/1 - 16 GN1/1 AVEC FUMOIR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Tiroir	Générateur	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCHS082E	805 x 895 x 1380	Récupérateur des cendres	De fumée en acier inoxydable	+30°C/+160°C	75	2,95	MONO 230+T

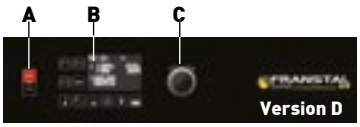
FOUR STATIQUE 8+8 GN2/1 - 16+16 GN1/1

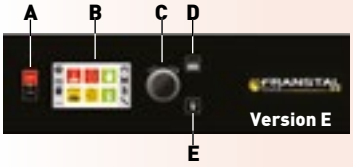
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Compartiments	Plage de température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCHC282E	815 x 885 x 1995	2	2 à commande indépendante	+30°C/+160°C	75	2,8+2,8	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours STATIQUE GN1/1
CMOAGX011	Grille acier inox GN1/1 - tout en inox 18/10

Référence	Accessoires & options fours STATIQUE GN2/1
CMOAGX021	Grille acier inox GN2/1 - tout en inox 18/10

Référence	Accessoires & options fours STATIQUE
CMOAUS00X	Porte USB
CMOATL001	Sachet des copeaux bois pour fumoir
CMOATL002	Sac des copeaux bois pour fumoir
CMOADB00X	Boîte 56 pastilles nettoyage four écowash





Version D/ E

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmateur avec 100 recettes

A Interrupteur général

B Écran tactile gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme (version E)

C Poignée encodeur pour naviguer à travers les fonctions du four et régler les paramètres de cuisson

D Touche START/STOP

E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 GN1/1 OU 600 X 400 - PORTE VITRÉE ET ÉCLAIRAGE

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOGRE061E	800 x 690 x 822	Tactile LCD	64	3,45	MONO 230+T
CMOGRE061D	800 x 690 x 822	LCD 1 couleur	64	3,45	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CMOABA061	Support avec étagère

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 GN2/3 - PORTE VITRÉE ET ÉCLAIRAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOGRE060E	550 x 650 x 822	Tactile LCD	64	3,45	MONO 230+T
CMOGRE060D	550 x 650 x 822	LCD 1 couleur	64	3,45	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CMOABA060	Support avec étagère 550 x 540 x H900 mm

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 GN1/1 - PORTE VITRÉE ET ÉCLAIRAGE

Introduction plateau côté étroit

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOGRE106E	550 x 820 x 822	Tactile LCD	64	3,45	MONO 230+T
CMOGRE106D	550 x 820 x 822	LCD 1 couleur	64	3,45	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CMOABA106	Support avec étagère

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CMOAUS00X	Porte USB sauvegard Log HACCP et mise à jour logiciel seulement pour version E et D
CMOASW00R	Système de nettoyage automatique en 3 niveaux pour modèle CMOGRE
CMOAES00X	Douchette de rinçage avec connexion au réseau d'eau pour modèle CMOGRE
CMOAID00X	Vitre interne de la porte ouvrable pour le nettoyage pour modèle CMOGRE
CMOASG00X	Système de réduction de la vitesse du ventilateur pour cycles delicats CMOGRE
CMOABC00X	Kit de guides glissants pour installation encastré dans un meuble CMOGRE060
CMOASC00M	Sonde à trois points de lecture CMOGRE
CMOAFC011	Panier acier inox GN1/1
CMOABC01X	Soubassement coulissant pour installation encastré

Voir autres options page 1.58

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Gold

Four de remise et maintien en température

- Plage de température +30°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Event de la chambre
- Contrôle électronique du temps, température et humidificateur
- Pieds réglables
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle et départ différé

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 5 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO051E	800 x 710 x 855	Tactile LCD	90	6,3	TRI 400 +N+T
CMORRO051D	800 x 710 x 855	LCD 1 couleur	90	6,3	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO061E	800 x 710 x 855	Tactile LCD	75	6,3	TRI 400 +N+T
CMORRO061D	800 x 710 x 855	LCD 1 couleur	75	6,3	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 6 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO062E	860 x 860 x 935	Tactile LCD	90	12,5	TRI 400 +N+T
CMORRO062D	860 x 860 x 935	LCD 1 couleur	90	12,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 7 GN2/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO072E	860 x 860 x 935	Tactile LCD	75	12,5	TRI 400 +N+T
CMORRO072D	860 x 860 x 935	LCD 1 couleur	75	12,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 8 GN1/1 OU 600X400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO081E	800 x 710 x 1155	Tactile LCD	90	12,5	TRI 400 +N+T
CMORRO081D	800 x 710 x 1155	LCD 1 couleur	90	12,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 8 GN2/1

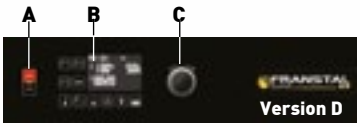
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO082E	860 x 860 x 1155	Tactile LCD	90	15,5	TRI 400 +N+T
CMORRO082D	860 x 860 x 1155	LCD 1 couleur	90	15,5	TRI 400 +N+T

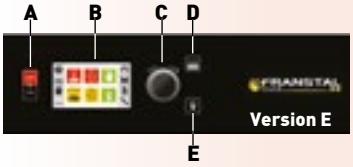
FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 10 GN1/1 OU 600X400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRO101E	800 x 710 x 1155	Tactile LCD	75	12,5	TRI 400 +N+T
CMORRO101D	800 x 710 x 1155	LCD 1 couleur	75	12,5	TRI 400 +N+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CM0A0L061	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 061/051)
CM0A0L072	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 062/072)
CM0A0L101	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 081/101)
CM0ABA011	Piètement tout en inox 18/10 Pieds réglables - (Modèles 061/081/101)
CM0ABA021	Piètement tout en inox 18/10 Pieds réglables - (Modèles 062/072/082)

Voir autres options page 1.59





Version D/ E

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmateur

A Interrupteur général

B Écran tactile gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme (version E)

C Poignée encodeur pour naviguer à travers les fonctions du four et régler les paramètres de cuisson

D Touche START/STOP

E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 10 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
CM0RR0102E	RR0102E	860 x 860 x 1155	Tactile LCD	75	15,5	TRI 400 +N+T
CM0RR0102D	RR0102D	860 x 860 x 1155	LCD 1 couleur	75	15,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 11 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
CM0RR0111E	RR0111E	800 x 710 x 1615	Tactile LCD	90	15,5	TRI 400 +N+T
CM0RR0111D	RR0111D	800 x 710 x 1615	LCD 1 couleur	90	15,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 11 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
CM0RR0112E	RR0112E	860 x 860 x 1615	Tactile LCD	90	23,2	TRI 400 +N+T
CM0RR0112D	RR0112D	860 x 860 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	90	23,2	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 14 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension
CM0RR0141E	RR0141E	800 x 710 x 1615	Tactile LCD	75	15,5	TRI 400 +N+T
CM0RR0141D	RR0141D	800 x 710 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	75	15,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE 14 GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puissance (kW)	Tension d'alim. (V)
CM0RR0142E	RR0142E	860 x 860 x 1615	Tactile LCD	75	23,2	TRI 400 +N+T
CM0RR0142D	RR0142D	860 x 860 x 1615	Tactile LCD 1 couleur	75	23,2	TRI 400 +N+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CM0A0L102	Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 102/082)
CM0A0L141	Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 111/141)
CM0A0L142	Porte vitrée - Double verre sécurité Lampe 40W - (Modèles 112/142)
CM0ABA021	Pieds réglables - (Modèles 102/62/72/82)
CM0ACS141	Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dimensions 625 x 610 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (111/141)
CM0ACS142	Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dimensions 675 x 820 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (112/142)

Voir autres options page 1.59

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Gold

Four de remise et maintien en température

- Plage de température +30°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Event automatique et vidange de la chambre
- Contrôle électronique du temps, température et humidificateur
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle et départ différé

Accessoires & options communs suplémentaires pour four de remise et maintien en température

Référence	Accessoires & options pour les GN1/1
CMOAST051	Structure sans grilles 5 GN1/1
CMOAST061	Structure sans grilles 6 GN1/1
CMOAST081	Structure sans grilles 8 GN1/1
CMOAST101	Structure sans grilles 10 GN1/1
CMOAST111	Structure sans grilles 11 GN1/1
CMOAST141	Structure sans grilles 14 GN1/1
CMOAFC011	Panier acier inox GN1/1
CMOAGX011	Grille acier inox GN1/1 en inox 18/10
CMOACR011	Chariot basculant pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant pour modèles 051/061
CMOACS011	Chariot fixe pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe Pour modèles 081/101
	Accessoires & options pour les GN2/1
CMOAST062	Structure sans grilles 6 GN2/1
CMOAST072	Structure sans grilles 7 GN2/1
CMOAST082	Structure sans grilles 8 GN2/1
CMOAST102	Structure sans grilles 10 GN2/1
CMOAST112	Structure sans grilles 11 GN2/1
CMOAST142	Structure sans grilles 14 GN2/1
CMOAFC021	Panier acier inox GN2/1
CMOAGX021	Grille acier inox GN2/1 en inox 18/10
CMOACR021	Chariot basculant pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant pour modèles 062/072
CMOACS021	Chariot fixe pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe Pour modèles 082/102
	Accessoires & options pour les Niveau 600 x 400 mm
CMOASP051	Structure sans grilles 5 Niveau - 600 x 400 mm
CMOASP061	Structure sans grilles 6 Niveau - 600 x 400 mm
CMOASP081	Structure sans grilles 8 Niveau - 600 x 400 mm
CMOASP101	Structure sans grilles 10 Niveau - 600 x 400 mm
CMOASP111	Structure sans grilles 11 Niveau - 600 x 400 mm
CMOASP141	Structure sans grilles 14 Niveau - 600 x 400 mm
CMOAGX064	Grille acier inox (inox 18/10) Niveau - 600 x 400 mm

Référence	Accessoires & options communs suplémentaires pour four de remise et maintien en température
CMOASC00S	Sonde à coeur avec lecture sur la pointe
CMOARRF04X	Kit composé de 4 roulettes, 2 avec freins
CMOASA003	Réserve d'eau à positionner à l'arrière de l'appareil, pour version sans prise d'eau du réseau CMORRO
CMOASC00N	Sonde à coeur pour sous-vide
CMOASC00M	Sonde à coeur avec lecture sur la pointe (Gamme gold) sur trois points
CMOAUS00X	Porte USB sauvegard Log HACCP et mise à jour logiciel seulement pour version E/D
CMOAAU00X	Contrôle automatique du climat dans la chambre, système Climachef pour version E/D
CMOAPSRRO	Porte ouvrant dans le sens contraire pour CMORRO

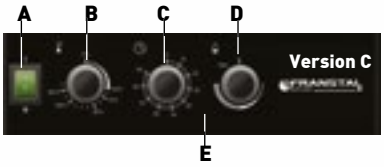
Voir autres options page 1.59

Référence	Accessoires & options pour référence CMOGRE
CMOABA060	Support four avec étagère inox pour GRE060 Dimension : 550 x 540 x H900 mm
CMOABA061	Support four avec étagère inox pour GRE061 Dimension : 800 x 580 x H900 mm
CMOABA106	Support four avec étagère inox pour GRE106 Dimension : 550 x 710 x H900mm
CMOABP060	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN2/3 pour version GRE060 Dimension : 550 x 540 x H900 mm
CMOABP061	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN1/1 pour version GRE061 Dimension : 800 x 580x H900 mm
CMOABP106	Support four avec étages inox en bas avec glissières GN1/1 pour version GRE106 Dimension : 550 x 710 x H900mm
CMOACA060	Support avec placard et glissières GN2/3 pour version GRE060 Dimension : 550 x 540 x H900 mm
CMOACA061	Support avec placard et glissières GN1/1 pour version GRE061 Dimension : 800 x 580 x H900 mm
CMOACA106	Support avec placard et glissières GN1/1 pour version GRE106 Dimension : 550 x 710 x H900mm
CMOABC00X	Soubassement coulissant pour installation encastré pour version GCE060D et E
CMOABC01X	Soubassement coulissant pour installation encastré pour version GCE061D et E
CMOASK060X	Kit de surposition pour version GCE060D-E
CMOASK061X	Kit de surposition pour version GCE061D-E
CMOASK106X	Kit de surposition pour version GCE106D-E
CMOASC00M	Sonde à coeur multipoint pour versions D et E
CMOASC00N	Sonde à coeur aiguille pour versions D et E
CMOASC00S	Sonde à coeur pour versions D et E
CMOACC060	Hotte de ventilation pour version GRE060D-E
CMOACC061	Hotte de ventilation pour version GRE061D-E
CMOACC106	Hotte de ventilation pour version GRE106D-E
CMOAPSGRE	Ouverture porte contraire GRE
CMOASG00X	Reduction de vitesse ventilateur Speed grade pour versions D et E
CMOAKCGRE	Système de condensation complet pour versions D et E
CMOAPX006	Paire de glissières pour bac 600x400 pour version CMOGRE061
CMOASAGRE	Reservoir d'eau à tiroir 2,5L pour version Versions D et E
CMOASW00R	Système de nettoyage automatique Ecowash pour version Versions D et E
CMOAID00X	Vitre interne de la porte ouvrable pour le nettoyage pour modèle CMOGRE
CMOAUS00X	Porte USB HACCP pour version Versions D et E
CMOABB00X	Boite 56 sachet pour rinçage du four pour version Versions D et E
CMOADB00X	Boite 56 pastilles nettoyage four Ecowash pour versions D et E
CMOAES00X	Douchette exterieure pour versions D et E
CMOAIS00X	Douchette integrée et tiroir pour sonde à coeur pour versions D et E

ACCESSOIRES ET OPTIONS
FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Gold

Référence	Accessoires & options pour référence CMORRO
CM0ABA011	Support four avec étagère inox pour version CMORRO051-061 Dimension : 790x645xH840mm
CM0ABA021	Support four avec étagère inox pour version CMORRO062-072 Dimension : 580x795x940h
CM0ARRF04X	Kit de roulettes en acier inox 2 avec freins
CM0ASC00M	Sonde à coeur multipoint pour versions D et E
CM0ASC00S	Sonde à coeur pour versions D et E
CM0ASC00N	Sonde à coeur aiguille pour versions D et E
CM0ACR011	Chariot Basculant pour version CMORRO051-061-081-101 Dimension : 740x520x1060h
CM0ACR021	Chariot Basculant pour version CMORRO062-072-082-102 Dimension : 790x650x1060h
CM0ACS011	Chariot fixe pour version CMORRO051-061-081-101 Dimension : 740x520x1060h
CM0ACS021	Chariot fixe pour version CMORRO062-072-082-102 Dimension : 790x650x1060h
CM0ACS141	Chariot avec soulevage pour version RRO111-141 Dimension : 625x610x1290h
CM0ACS142	Chariot avec soulevage pour version RRO112-142 Dimension : 675x820x1290h
CM0AOL061	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO051-061
CM0AOL072	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO062-072
CM0AOL101	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO081-101
CM0AOL102	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO082-102
CM0AOL141	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO111-141
CM0AOL142	Porte vitrée et éclairage interne enceinte pour version CMORRO112-142
CM0ASP051	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO051
CM0ASP061	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO061
CM0ASP081	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO081
CM0ASP101	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO101
CM0ASP111	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO111
CM0ASP141	Structure en inox pour plateaux 600x400 pour version CMORRO141
CM0AST051	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO051
CM0AST061	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO061
CM0AST062	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO062
CM0AST072	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO072
CM0AST081	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO081
CM0AST082	Structure en inox pour bacs GN 2/1 pour version CMORRO082
CM0AST101	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO101
CM0AST111	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO111
CM0AST141	Structure en inox pour bacs GN 1/1 pour version CMORRO141
CM0APSRRO	Option Inversion ouverture porte
CM0APX001	Glissières patisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO051-061
CM0APX002	Glissières patisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO081-101
CM0APX003	Glissières patisserie/boulangerie 600x400 pour version CMORRO111-141
CM0AAU00X	Logiciel Climachef pour la gestion de l'humidité automatique pour version Serie D et E
CM0ASA003	Réserve d'eau pour installation sans reseau d'eau
CM0ASG00X	Reduction de vitesse ventilateur Speed grade pour version D et E
CM0AUS00X	Porte USB HACCP pour versions D et E
CM0AWF1100	Système de filtration de l'eau Brita



Version C

A Interrupteur général
B Poignée de réglage de la température de cavité
C Poignée de réglage du temps
D Poignée de réglage de l'humidité dans la cavité

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 5 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORR0051C	800 x 710 x 855	5 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	6,3	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE COMPACT 6 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

** Introduction plateau côté étroit

* Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMOGRE106C**	550 x 820 x 822	6 GN1/1	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T
CMOGRE061C*	800 x 690 x 822	6 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T
CMOGRE060C	550 x 650 x 822	6 GN2/3	+30°C/+160°C	64	3,4	MONO 230+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 6 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORR0061C	800 x 710 x 855	6 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	6,3	TRI 400 +N+T
CMORR0062C	860 x 860 x 935	6 GN2/1	+30°C/+160°C	90	12,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 7 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORR0072C	860 x 860 x 935	7 GN2/1	+30°C/+160°C	75	12,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 8 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORR0081C	800 x 710 x 1155	8 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0082C	860 x 860 x 1155	8 GN2/1	+30°C/+160°C	90	15,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 10 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORR0101C	800 x 710 x 1155	10 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	12,5	TRI 400 +N+T
CMORR0102C	860 x 860 x 1155	10 GN2/1	+30°C/+160°C	75	15,5	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Silver

Four de remise et maintien en température

- Supports des grilles extractibles
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Pieds réglables
- Event manuel et vidange de la chambre
- Contrôle électromécanique du temps, température et humidificateur
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte
- Sonnerie de fin de cycle et départ différé

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 11 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORRO111C	800 x 710 x 1615	11 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	90	15,5	TRI 400 +N+T
CMORRO112C	860 x 860 x 1615	11 GN2/1	+30°C/+160°C	90	23,2	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE 14 NIVEAUX - AVEC HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORRO141C	800 x 710 x 1615	14 GN1/1 ou 600 x 400	+30°C/+160°C	75	15,5	TRI 400 +N+T
CMORRO142C	860 x 860 x 1615	14 GN2/1	+30°C/+160°C	75	23,2	TRI 400 +N+T

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE - SANS HUMIDITÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Plage de température	Pas (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CMORRS040C	650 x 625 x 575	4 GN2/3	+30°C/+160°C	-	3,45	MONO 230+T
CMORRS060C	650 x 625 x 650	6 GN2/3	+30°C/+160°C	-	3,45	MONO 230+T
CMORRS071C	825 x 655 x 725	7 GN1/1	+30°C/+160°C	-	6,3	TRI 400 +N+T
CMORRS090C	650 x 625 x 875	9 GN2/3	+30°C/+160°C	-	6,8	TRI 400 +N+T
CMORRS101C	825 x 655 x 950	10 GN1/1	+30°C/+160°C	-	12,5	MONO 230+T
CMORRS102C	945 x 860 x 950	10 GN2/1	+30°C/+160°C	-	15,5	MONO 230+T
CMORRS122C	945 x 860 x 1100	12 GN2/1	+30°C/+160°C	-	15,5	TRI 400 +N+T

Référence	Accessoires & options fours de remise et maintien en température
CMOABA011	Support four avec étagères - pieds réglables - (Modèles 051/061/081/101)
CMOAOL061	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 061/ 51)
CMOAOL072	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 062/072)
CMOAOL101	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 081/101)
CMOABA021	Support four avec étagères - pieds réglables - (Modèles 062/072/082/102)
CMOAOL102	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 102/082)
CMOAOL141	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 111/141)
CMOAOL142	Porte vitrée - Double vitrage sécurité Lampe 40W - (Modèles 112/142)
CMOACS141	Chariot fixe pour structure GN 1/1 - Dim. 625 x 610 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (111/141)
CMOACS142	Chariot fixe pour structure GN 2/1 - Dim. 675 x 820 x 1290 Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - (112/142)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES POUR RÉFÉRENCE CMORRO
CMOAPSRRO	Porte ouverture dans le sens contraire - gamme CMORRO
CMOARRF04X	Kit composé de 4 roulettes, 2 avec freins - gamme CMORRO
CMOASA003	Réserve d'eau à positionner à l'arrière de l'appareil, pour version sans prise d'eau du réseau gamme CMORRO

ACCESSOIRES ET OPTIONS
FOURS DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Silver

Référence	Accessoires & options pour 600 x 400 mm
CM0ASP051	Structure sans grilles 5 Niveaux 600 x 400
CM0ASP061	Structure sans grilles 6 Niveaux 600 x 400
CM0ASP081	Structure sans grilles 8 Niveaux 600 x 400
CM0ASP101	Structure sans grilles 10 Niveaux 600 x 400
CM0ASP111	Structure sans grilles 11 Niveaux 600 x 400
CM0ASP141	Structure sans grilles 14 Niveaux 600 x 400
CM0AGX064	Grille acier inox Niveaux 600 x 400 en inox 18/10
CM0AGC064	Grille chromée Niveaux 600 x 400

Référence	Accessoires & options GN1/1
CM0AST051	Structure sans grille 5 GN1/1
CM0AST061	Structure sans grille 6 GN1/1
CM0AST081	Structure sans grille 8 GN1/1
CM0AST101	Structure sans grille 10 GN1/1
CM0AST111	Structure sans grille 11 GN1/1
CM0AST141	Structure sans grille 14 GN1/1
CM0AFC011	Panier acier inox GN1/1
CM0AGX011	Grille acier inox GN1/1 en inox 18/10
CM0ACR011	Chariot basculant pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant
CM0ACS011	Chariot fixe pour structure GN1/1 Dim. 740 x 520 x1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe

Référence	Accessoires & options GN2/1
CM0AST062	Structure sans grille 6 GN2/1
CM0AST072	Structure sans grille 7 GN2/1
CM0AST082	Structure sans grille 8 GN2/1
CM0AST102	Structure sans grille 10 GN2/1
CM0AST112	Structure sans grille 11 GN2/1
CM0AST142	Structure sans grille 14 GN2/1
CM0AFC021	Panier acier inox GN2/1
CM0AGX021	Grille acier inox GN2/1 en inox 18/10
CM0ACR021	Chariot basculant pour structure GN2/1 Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan basculant
CM0ACS021	Chariot fixe pour structure Dim. 790 x 650 x 1060 - Roulettes 2+2 avec frein Ø 125mm - Plan fixe

Version E

Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec programmateur

A Interrupteur général
B Écran tactile gérer jusqu'à 9 phases de cuisson pour chaque programme
C Poignée encodeur pour naviguer à travers les fonctions du four et régler les paramètres de cuisson
D Touche START/STOP
E Touche d'éclairage de la chambre de cuisson

ARMOIRE DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE COMBINÉ FROID/CHAUD À CHARIOT AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Glissières	Plage de Température	Refroidissement	Puiss. (kW)
CMORRFC20E	1150 x 810 x 2320	80 assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+0°C/+160°C	Ventilé par évaporateur en inox	12,5
CMORRFC40E	1150 x 1100 x 2320	126 assiettes Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+0°C/+160°C	Ventilé par évaporateur en inox	23,2

Référence	Accessoires & options fours de remise de maintien en température CMORRFC
CMOAOL000	Porte vitrée et éclairage Double vitrage sécurité - Lampe 40W

ARMOIRE DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE COMBINÉ FROID/CHAUD - SUR PIEDS AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Glissières	Plage de Température	Refroidissement	Puiss. (kW)
CMORRDG20E	1010 x 715 x 2270	60 assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+0°C/+160°C	Ventilé par évaporateur en inox	12,5
CMORRDG40E	1010 x 895 x 2270	100 assiettes Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+0°C/+160°C	Ventilé par évaporateur en inox	23,2

Référence	Accessoires & options fours de remise de maintien en température CMORRD
CMOAOL000	Porte vitrée et éclairage Double vitrage sécurité - Lampe 40W
CMOASG00X	Réduction de vitesse ventilateur Speed grade

ARMOIRE DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE A CHARIOT

* Introduction plateau côté large

** Introduction plateau côté étroit

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Glissières	Plage de Température	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CMORRFF20E*	1150 x 830 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	-	12,5
CMORRFT20E**	940 x 1020 x 1950	62 Assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	Transversale	12,5
CMORRFF22E*	1150 x 860 x 1950	80 Assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	Passante	12,5
CMORRFT22E**	940 x 1055 x 1950	62 Assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	Transversale et passante	12,5
CMORRFF40E*	1150 x 1100 x 1950	126 Assiettes Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	-	23,2
CMORRFF42E*	1150 x 1130 x 1950	126 Assiettes Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	Passante	23,2

Référence	Accessoires & options fours de remise de maintien en température CMORRFF -CMORRFT
CMOACPP084	Chariot porte-assiettes 80 assiettes Ø 230-310mm
CMOACPP126	Chariot porte-assiettes 126 assiettes Ø 230-310mm
CMOACPT020	Chariot a glissieres 20 GN1/1
CMOACPT040	Chariot a glissieres 20 GN2/1 - 40 GN1/1
CMOACT0084	Couverture thermique pour chariot porte-assiettes 80 assiettes- (Pour Réf. CMOACPP084- Chariot)
CMOACT0126	Couverture thermique pour chariot porte-assiettes 126 assiettes- (Pour Réf. CMOACPP126 - Chariot)
CMOACT0020	Couverture thermique pour chariot a glissieres 20 GN1/1 - (Pour Réf. CMOACPT020 - Chariot)
CMOACT0040	Couverture thermique pour chariot a glissieres 20 GN2/1 - 40 GN1/1- (Pour Réf. CMOACPT040 -Chariot)
CMOACT0062	Couverture thermique - 62 assiettes 230-310mm - (Pour Réf. CMOACPP062 - Chariot)
CMOACPP062	Chariot porte-assiettes - 62 assiettes 230-310mm

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Gold

Armoire de maintien en température

- Fermeture de la porte à trois points
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Butoirs en acier inox 18/10 dans la chambre
- Chambre en mesure d'accueillir des chariots de formats variés
- Minuterie pour départ différé
- Sonde à coeur avec un point de lecture
- Event automatique avec contrôle electronique du climat dans la chambre, système Climachef
- Contrôle électronique du temps, de la température et de l'humidité avec écran tactile LCD
- Programmable avec 100 recettes
- Tension d'alimentation : TRI400+N+T

Armoire de maintien en température à chariot

- Calorifugeage total avec de la laine de roche ou de verre
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Port USB CMOAD500X
- Sonnerie de fin de cycle
- Arrêt automatique des ventilateurs à l'ouverture de la porte

FOUR DE REMISE EN TEMPÉRATURE À CHARIOT - SUR PIEDS

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Glissières	Plage de Température	Puiss. (kW)
CMORRFG20E	1010x715x1950	60 Assiettes Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	12,5
CMORRFG40E	1010x895x1950	100 Assiettes	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+160°C	23,2

Référence	Accessoires & options fours de remise de maintien en température CMORRFG
CMOAGPP060	Chariot porte-assiettes - 60 assiettes 230-310mm - (Pour Réf. CMORRFG20)
CMOAGPP100	Chariot porte-assiettes - 100 assiettes 180-310mm - (Pour Réf. CMORRFG40)
CMOAGTO060	Couverture thermique - 60 assiettes 230-310mm - (Pour Réf. CMOAGPP060 - Chariot)
CMOAGTO100	Couverture thermique - 100 assiettes 180-310mm - (Pour Réf. CMOAGPP100 - Chariot)

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À CHARIOT

* Introduction plateau côté large

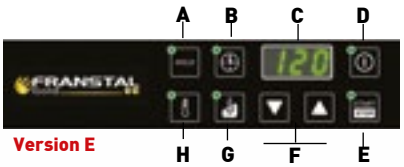
** Introduction plateau côté étroit

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Capacité Assiettes	Glissières	Plage de Température	Caractéristiques	Puiss. (kW)
CMOHHFF20E*	1150 x 830 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	-	6,3
CMOHHFT20E**	940 x1020 x 1950	62 ass. Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	Transversale	6,3
CMOHHFF22E*	1150 x 860 x 1950	80 ass. Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	Passante	6,3
CMOHHFT22E**	940 x 1055 x 1950	62 ass. Ø 230-310mm	20 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	Transversale et passante	6,3
CMOHHFF40E*	1150 x 1100 x 1950	126 ass. Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	-	7,8
CMOHHFF42E*	1150 x 1130 x 1950	126 ass. Ø 230-310mm	40 GN1/1 ou porte-assiettes	+30°C/+90°C	Passante	7,8

Référence	Accessoires & options fours de remise de maintien en température CMOHHFF - HHFT
CMOACTO062	Couverture thermique - 62 assiettes 230-310mm - (Pour Réf. CMOACPP062 - Chariot)
CMOACPP062	Chariot porte-assiettes - 62 assiettes 230-310mm
CMOALP000	Alarme visuelle feu clignotant de fin de cycle pour modèle CMOHHFF

TIROIR A CUISSON LENTE

& MAINTIEN EN TEMPÉRATURE STATIQUE



Version E

A Fonction de maintien après cuisson
B Réglage du temps
C Affichage numérique
D Touche ON/OFF
E Touche START/STOP
F Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps
G Contrôle par sonde à coeur
H Réglage thermique

Tiroir à cuisson lente et maintien en température statique

- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique du temps, de la température
- Sonde à coeur
- Pieds ventouse
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux évents d'évacuation de l'humidité
- Portable (avec option poignées)
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistances à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

TIROIR GN1/1 - LARGEUR 450 MM

Introduction plateau côté étroit

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCSD001E	450 x 650 x 300	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1 - Hauteur 150mm	0,7	MONO 230+T
CMOCSD002E	450 x 650 x 510	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T
CMOCSD003E	450 x 650 x 720	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T

TIROIRS CUISSON BASSE TEMPÉRATURE ENCASTRABLE GN1/1 - 450 MM

Introduction plateau côté étroit

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCSD001ER	450 x 650 x 220	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1	0,7	MONO 230+T
CMOCSD002ER	450 x 650 x 430	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1	MONO 230+T

TIROIR GN1/1 - LARGEUR 650 MM

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCSD011E	660 x 585 x 300	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1 - Hauteur 150mm	0,7	MONO 230+T
CMOCSD012E	660 x 585 x 510	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T
CMOCSD013E	660 x 585 x 720	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1 - Hauteur 150mm	1	MONO 230+T

TIROIRS CUISSON BASSE TEMPERATURE ENCASTRABLE 650 MM

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCSD011ER	660 x 585 x 220	1 tiroir pour 1 bac GN 1/1	0,7	MONO 230+T
CMOCSD012ER	660 x 585 x430	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1	MONO 230+T

*Encastrables avec commande déportée

TIROIRS CUISSON BASSE TEMPERATURE 705 MM AVEC TEMPÉRATURES INDÉPENDANTES

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Tiroir	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOCSD212E	705 x 680 x 600	2 tiroirs pour 2 bacs GN 1/1	1,4	MONO 230+T
CMOCSD313E	705 x 680 x 820	3 tiroirs pour 3 bacs GN 1/1	2,1	MONO 230+T

TIROIR DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE STATIQUE

A Affichage numérique
B Touche ON/OFF
C Touche START/STOP
D Touches pour augmenter/ diminuer la température et le temps

Armoire et tiroir de maintien en température statique

- Température +30°C/+120°C
- Contrôle électronique de la température
- Pieds ventouse
- Supports des grilles extractibles
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux évents d'évacuation de l'humidité
- Portable (avec option poignées)
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

ARMOIRE 3 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHSH031E	450 x 635 x405	3 niveaux GN1/1	0,7	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options chariot de maintien en température statique
CMOATR001	Châssis roues 2+2 avec frein

ARMOIRE 5 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHSH051E	450 x 635 x555	5 niveaux GN1/1	1	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options chariot de maintien en température statique
CMOATR001	Châssis roues 2+2 avec frein

ARMOIRE 5 GN2/1 - 10 GN1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHSH052E	655 x 755 x 555	5 niveaux GN2/1 - 10 GN1/1	1,5	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options chariot de maintien en température statique
CMOATR002	Châssis roues 2+2 avec frein

TIROIR - LARGEUR 450 MM

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss.élec.(kW)	Tension
CMOHSW001E	450 x 650 x 300	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHSW002E	450 x 650 x 510	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHSW003E	450 x 650 x 720	3 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHSW001ER	450 x 650 x 220*	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHSW002ER	450 x 650 x 430*	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T

Introduction plateau côté étroit

*Encastrables avec commande déportée

Référence	Accessoires & options armoire de maintien en température statique
CMOATR004	Châssis roues 2+2 avec frein pour CMOHSW001E / 002 / 003

TIROIR GN1/1 - LARGEUR 660 MM

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Caractéristiques	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHSW011E	660 x 585 x 300	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHSW012E	660 x 585 x 510	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHSW013E	660 x 585 x 720	3 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T
CMOHSW011ER	660 x 585 x 220*	1 tiroir GN1/1	0,7	MONO 230+T
CMOHSW012ER	660 x 585 x 430*	2 tiroirs GN1/1	1	MONO 230+T

Introduction plateau côté large

*Encastrables avec commande déportée

Référence	Accessoires & options armoire de maintien en température statique
CMOATR003	Châssis roues 2+2 avec frein pour CMOHSW011E / 012E / 013E

Version E
Contrôle électronique de la température

A Touche ON/OFF
B Touches pour augmenter/diminuer la température et le temps
C Touche START/STOP

CHARIOT 5 GN2/1 - 10 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHHT052E	755 x 855 x 790	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

CHARIOT 8 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHHT081E	550 x 735 x 1010	+30°C/+120°C	75	1	MONO 230+T

CHARIOT 8 GN2/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHHT082E	755 x 855 x 1010	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

CHARIOT 16 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Porte	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHHT161E	550 x 735 x 1760	2	+30°C/+120°C	75	2	MONO 230+T
CMOHHT161EP	550 x 735 x 1760	4 Traversante Passante	+30°C/+120°C	75	2	MONO 230+T

CHARIOT DE MAINTIEN
EN TEMPÉRATURE STATIQUE

Chariot de maintien en température statique

- Contrôle électronique de la température
- Roulettes avec2 +2 freins ø125mm
- Bords butoirs en caoutchouc
- Supports des grilles extractibles
- Fermeture de la porte magnétique
- Deux évents d'évacuation de l'humidité, par porte
- Portable
- Chauffage statique de la chambre obtenu à l'aide de résistance à fil de basse consommation qui enveloppe entièrement la chambre

CHARIOT 16 GN2/1 - 32 GN1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Porte	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0HHT162E	765 x 860 x 1760	2	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T
CM0HHT162EP	765 x 860 x 1760	4 Traversante Passante	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T

2 X 8 GN 2/1 OU 2 X 16 GN 1/1

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Porte	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0HHT282E	765 x 860 x 1760	2 portes et comp.à commande indépendante	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T
CM0HHT282EP	765 x 860 x 1760	4 portes et comp.à commande indépendante Passante	+30°C/+120°C	75	3	MONO 230+T

CHARIOT VERSION ASSIETTES

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Assiette	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CM0HHB048E	910 x 860 x 1040	48 assiettes 260mm	+30°C/+120°C	75	0,75	MONO 230+T
CM0HHB096E	920 x 855 x 1820	96 assiettes 260mm	+30°C/+120°C	75	1,5	MONO 230+T

Référence	Accessoires communs aux chariots
CM0APSHHT	Porte ferrage à gauche
CM0AGX021	Grille acier inox GN2/1 - tout en inox 18/10
CM0APPHHT	Kit 4 pieds réglables en inox

Chariot de remise et maintien en température

- Températures d'exercise +30°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Roulettes 2+2 avec frein Ø150mm
- Bords butoirs en caoutchouc
- Event automatisé et vidange de la chambre (avec option climachef)
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'overture de la porte
- Minuterie pour départ différé
- Sonnerie de fin de cycle
- Contrôle électronique du temps, température et humidificateur

VERSION D : Électronique avec programmation

VERSION E : Électronique avec programmation sur écran tactile

CHARIOT 5 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT051E	890 x 815 x 1010	Tactile LCD	93	3,45	MONO 230+T
CMORRT051D	890 x 815 x 1010	Commande élec programmable	93	3,45	MONO 230+T

CHARIOT 6 GN2/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT061E	890 x 815 x 1010	Tactile LCD	78	3,45	MONO 230+T
CMORRT061D	890 x 815 x 1010	-	78	3,45	MONO 230+T

CHARIOT 8 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT081E	890 x 815 x 1310	Tactile LCD	-	6,8	TRI 400 +N+T
CMORRT081D	890 x 815 x 1310	Commande élec programmable	-	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT101E	890 x 815 x 1310	Tactile LCD	76	6,8	TRI 400 +N+T
CMORRT101D	890 x 815 x 1310	Commande élec programmable	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN2/1 OU 20 GN1/1

* Introduction plateau côté étroit

** Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT112E	1010 x 855 x 1130	Tactile LCD	10 GN2/1* 20 GN1/1**	76	6,8	TRI 400 +N+T
CMORRT112D	1010 x 855 x 1130	Commande élec programmable	10 GN2/1* 20 GN1/1**	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT161E	890 x 815 x 1800	Tactile LCD	72	6,8	TRI 400 +N+T
CMORRT161D	890 x 815 x 1800	Commande élec programmable	72	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN2/1 OU 32 GN1/1

* Introduction plateau côté étroit

** Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT153E	1010 x 855 x 1680	Tactile LCD	16 GN2/1* 32 GN1/1**	72	10,15	TRI 400 +N+T
CMORRT153D	1010 x 855 x 1680	Commande élec programmable	16 GN2/1* 32 GN1/1**	72	10,15	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN2/1

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT162E	950 x 965 x 1900	Tactile LCD	79	10,15	TRI 400 +N+T
CMORRT162D	950 x 965 x 1900	Commande élec programmable	79	10,15	TRI 400 +N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
CMOASC00S	Sonde a coeur avec lecture sur la pointe

CHARIOT DE REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

FRANSTAL Gold

Chariot de remise et maintien en température

- Supports des grilles extractibles pour faciliter le nettoyage
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Réservoir d'eau invisible
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Roulettes 2+2 avec frein Ø125mm
- Bords butoirs de caoutchouc
- Event manuel et vidange de la chambre
- Inversion périodique du sens de marche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'overture de la porte
- Commande électromécanique

VERSION C : Électromécanique

CHARIOT 5 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT051C	890 x 815 x 1010	+30°C/+160°C	93	3,45	MONO 230+T

CHARIOT 6 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT061C	890 x 815 x 1010	+30°C/+160°C	78	3,2	TRI 400 +N+T

CHARIOT 8 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT081C	890 x 815 x 1310	+30°C/+160°C	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT101C	890 x 815 x 1310	+30°C/+160°C	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN2/1 OU 20 GN1/1

* Introduction plateau côté étroit

** Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT112C	1010 x 855 x 1130	+30°C/+160°C	10 GN2/1* 20 GN1/1**	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN1/1 OU 600 X 400

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT161C	890 x 815 x 1800	+30°C/+160°C	72	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN2/1 OU 32 GN1/1

* Introduction plateau côté étroit

** Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Niveaux	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT153C	1010 x 855 x 1680	+30°C/+160°C	16 GN2/1* 32 GN1/1**	72	10,15	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN2/1

Introduction plateau côté large

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Plage de Température	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRT162C	950 x 965 x 1900	+30°C/+160°C	88	10,15	TRI 400 +N+T

CHARIOT COMBINÉ
ET CHARIOT MAINTIEN FROID

FRANSTAL Gold

Chariot combiné maintien froid / Remise en température et maintien chaud

- Température +0°C/+160°C
- Supports des grilles extractibles
- Bords butoirs de caoutchouc
- Chauffage ventilé par résistances blindées
- Groupe compresseur R452A
- Refroidissement ventilé par évaporateur en inox
- Réservoir d'eau invisible
- Poignées de la porte avec fermeture à déclic
- Roulettes 2+2 avec frein Ø125mm
- Event automatique et vidange de la chambre
- Inversion périodique du sensdemarche des ventilateurs
- Blocage automatique des ventilateurs à l'overture de la porte

CHARIOT 5 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD051E	890 x 815 x 1340	Tactile LCD	93	3,45	MONO 230+T

CHARIOT 6 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD061E	890 x 815 x 1340	Tactile LCD	78	3,45	MONO 230+T

CHARIOT 8 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD081E	890 x 815 x 1640	Tactile LCD	96	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN1/1 OU 600 X 400

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD101E	890 x 815 x 1640	Tactile LCD	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 10 GN2/1 OU 20 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD112E	1010 x 855 x 1430	Tactile LCD	76	6,8	TRI 400 +N+T

CHARIOT 16 GN2/1 OU 32 GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Écran	Pas (mm)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMORRD153E	1010 x 855 x 1980	Tactile LCD	72	10,2	TRI 400 +N+T

Chariot et tiroirs de maintien froid

- Tout en inox 18/10
- Contrôle électronique de la température avec programme de dégivrage
- Coque injectée
- Porte type magnétique
- Tiroirs avec chassis porte plaques
- Groupe compresseur R452A
- Bac de récupération de la condensation

Chariot de maintien froid

- Refroidissement par aéro-évaporateur
- Roulettes avec frein Ø 150mm
- Supports de grilles extractibles
- Bords butoir de caoutchouc

CHARIOT DE MAINTIEN FROID POSITIF +0°C/+5°C

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Portes	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHCT102E	800 x 865 x 1760	2	10 GN2/1 - 20 GN1/1	0,65	MONO 230+T
CMOHCT132E	800 x 865 x 1760	1	13 GN2/1 - 26 GN1/1	0,65	MONO 230+T

CHARIOT DE MAINTIEN FROID NÉGATIF -18°C/+5°C

Référence	Dimensions l x P x H(mm)	Portes	Niveaux	Puiss.élec. (kW)	Tension
CMOHFT102E	800 x 880 x 1830	2	10 GN2/1 - 20 GN1/1	1,05	MONO 230+T
CMOHFT132E	800 x 880 x 1830	1	13 GN2/1 - 26 GN1/1	1,05	MONO 230+T

FOUR À PIZZA

FRANSTAL Silver

Four à pizzas

- Vitre en verre anti-incendie extra large
- Avant en acier inoxydable
- Éclairage intérieur pour chaque chambre de cuisson
- Contrôle de température séparé pour la chaleur supérieure et inférieure par thermostat
- Plage de température: 50 ° - 450 ° C
- Carrosserie en acier peint
- Thermomètre pour affichage de température analogique
- Lampe témoin de commande
- Ventilation des fumées de cuisson par cheminée intégrée
- Isolation interne avec de la roche minérale de haute qualité whool
- Économie d'énergie avec interrupteur d'alimentation
- Poignée de porte isolée thermiquement

FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPF7070ET	970 x 890 x 430	700 x 700 x 150	4	Ø 34 cm	82 kg	5	TRI 400+N+T

FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPF7070DET	970 x 890 x 760	700 x 700 x 150	4+4	Ø 34 cm	155 kg	10	TRI 400+N+T

Fond en pierre réfractaire de haute qualité - Poignées de porte isolée thermiquement

Référence	Accessoires & options pour four à pizzas
CGMPM70	châssis inférieur pour FPF7070ET & FPF7070DET Dim. 970 x 800 x 850
CGMROLL-KIT	Set de 4 roues pour les châssis de four à pizza

FOUR À PIZZA Ø 34 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPE7070DE	1030 x 930 x 720	700 x 700 x 150	4+4	Ø 34 cm	175 kg	10	TRI 400+N+T

FOUR À PIZZA Ø 34 CM (6+6) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPE70105DE	1030 x 1280 x 720	700 x 1050 x 150	6+6	Ø 34 cm	215 kg	15	TRI 400+N+T

Fond en pierre réfractaire ignifugé - Chambre en acier inoxydable - Portes de chambre avec contrepoids
Poignées de porte isolée et ergonomique

Référence	Accessoires & options pour four à pizzas
CGMPMPE70	châssis inférieur pour FPE7070DE - Dimensions : 1030 x 930 x 850
CGMPMPE70105	châssis inférieur pour FPE70105DE - Dimensions : 1030 x1280 x 850

FOUR À PIZZA Ø 33 CM (4+4) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPG44DE	1010 x 1030 x 800	67 x 68 x 15	4+4	Ø 33 cm	188 kg	10	TRI 400+N+T

FOUR À PIZZA Ø 33 CM (6+6) AVEC THERMOMÈTRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm) Fours	Chbre de cuisson	Capacité Pizza	Diam. pizza	Poids (kG)	Puiss.élec. (kW)	Tension
CGMFPG66DE	1010 x 1380 x 800	67 x 103 x 15	6+6	Ø 33 cm	240 kg	15	TRI 400+N+T

Chambre de cuisson entièrement en pierre réfractaire de haute qualité - Portes de chambre avec contrepoids
Poignée de porte isolée et ergonomique - Évacuation à vapeur réglable

Référence	Accessoires & options pour four à pizzas
CGMPMPG44	châssis inférieur pour FPG44 Dim. 1010 x910 x 850
CGMPMPG66	châssis inférieur pour FPG66 Dim. 1010 x1260 x 850

FOURNEAU SUR MESURE

FRANSTAL Platinium

"DANS LA CONSTRUCTION D'UN FOURNEAU SUR-MESURE, CHAQUE ÉLÉMENT EST PENSÉ SÉPARÉMENT POUR S'INTÉGRER DANS UN ESPACE QUI SOIT LE PLUS FONCTIONNEL LORS DE VOTRE TRAVAIL EN CUISINE."

La conception d'un piano Sur-Mesure Franstal Platinium fait appel à des valeurs que nous partageons avec vous :

Qualité et exigence.

Fabriqué en France, ce sont les matériaux les plus durables et les plus fiables qui sont retenus.

L'objectif recherché : votre satisfaction.....pour longtemps.

UNE FINITION SOIGNÉE & PERSONNALISÉE DE TOUS LES ÉQUIPEMENTS

FOURNEAU PLATINIUM SUR MESURE

L'excellence dans la restauration

DU SUR MESURE ADAPTÉ À VOS BESOINS

Caractéristiques

- Angles, dessus et cheminées rayon 10 mm
- Châssis tubulaire avec renforts en acier inox
- Fixation du dessus par goujons cuivrés (40 environ m², résistance à la traction : 500 kg)
- Façades inox 18/10
- Habillage des faces verticales acier inox ou émail entièrement lisse
- Habillage sans vis de fixation en façade
- Capots de commande inox incurvés sous le dessus pour protéger les organes de commande

Induction multizone :
- 4 inducteurs multizones de 810 x 420 mm 3,5 kW unitaire

Plaque coup de feu
- Puissance : 11 kW
- Dim. : 900 x 450 mm ou 750 x 450 mm

Plaque de cuisson par radian sous vitrocéramique :
- Dim. : 370 x 370 ou 690 x 370 mm
- 1 ou 2 foyers rayonnants de 2,1 ou 4kW

Tiroirs chauffants :
- 1, 2 ou 3 tiroirs superposés GN/1
- Puissance : 1 kW - MONO 230 V+N+T

Brûleur feu vif
- Puissances : 6,5 ou 10 kW
- Type couronne.

Cuiseur vapeur Multi-fonction
- Modèle GN1/1
- Capacités utiles 12 litres.

Four gaz et électrique
- GN2/1 puissance de 7.5 kW à 12 kW
- Modèle 1 face ou traversant

AUTRES COMPOSANTS DISPONIBLES

Friteuses - Wok asiatique gaz (32 kW) ou à induction - Induction (simple ; double multifonction) - Grillade barreaux fonte sur bac à eau - Grillade type Charcoal bareau - Module réfrigéré - Rangement neutre - Porte et accès techniques.

ACCESSOIRES POSSIBLES

Prise de courant encastrée et protégée dans un panneau de commande - Tiroir inox ouvert pour repos des aliments - Tiroir de rangement à glissières - Étagère pleine à clayettes amovibles pour le nettoyage - Colonne de support (étagère ou salamandre)

FOURNEAU SUR MESURE

FRANSTAL Gold

UN MATERIEL POUR ATTEINDRE L'EXCELLENCE

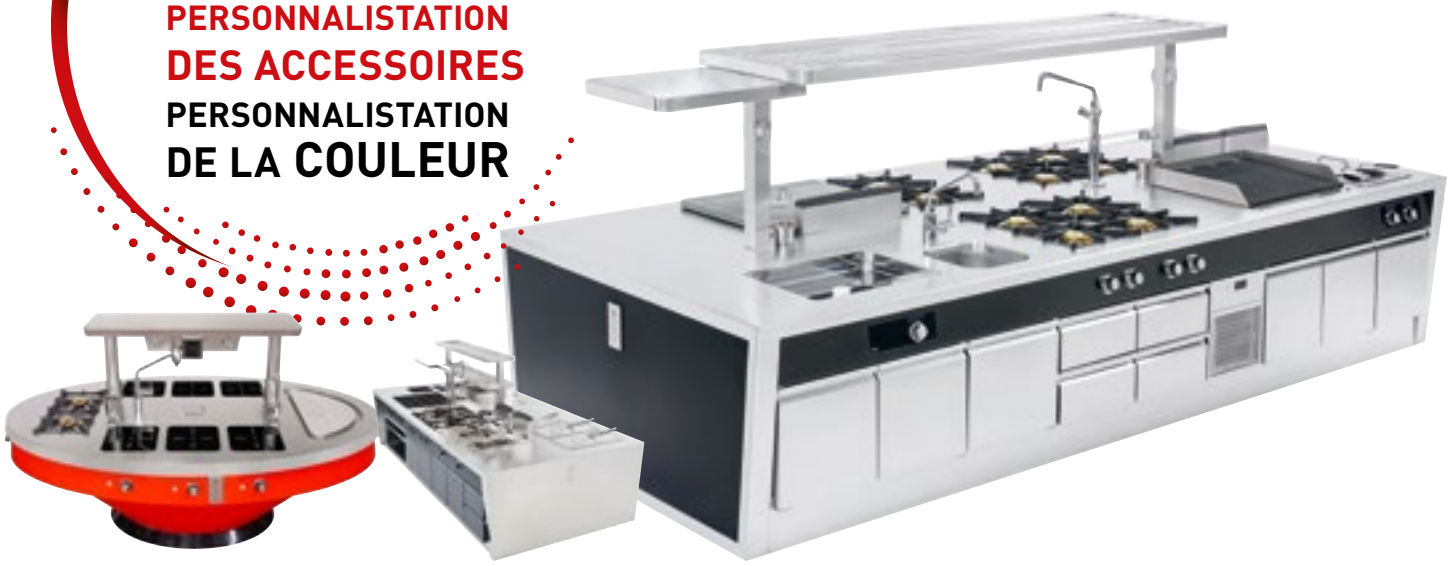
"CHAQUE CHEF A SES PRÉFÉRENCES. DANS L'ATTENTE DE DÉCOUVRIR LES VÔTRES, NOUS AVONS DÉCIDÉ DE VOUS OFFRIR LE MAXIMUM DANS TOUS LES DOMAINES."

Technologies infrarouge et induction. Équipements au gaz et électriques. Cuisson directe et indirecte. Commandes analogiques et numériques. Chaque chef choisit ses techniques pour atteindre l'excellence. Toutes les versions sont disponibles avec commandes électroniques pour un réglage plus précis de la température.

UN FOURNEAU selon vos envies

PERSONNALISTATION DES ACCESSOIRES

PERSONNALISTATION DE LA COULEUR



FOURNEAU GOLD SUR MESURE

La maîtrise dans la restauration

UNE LARGE GAMME D'ÉLÉMÉNTS PERSONNALISABLES POUR ADAPTER VOTRE CUISINE

Caractéristiques

- Monobloc sur mesure en 30/10 mm d'épaisseur pour une solidité maximale
- Plan de cuisson vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur avec système à induction, wok éléctrique, ou infrarouge (5 ou 7 kw)
- Sauteuses multifonctions de 11,5 et 24 litres
- Plancha gaz et électriques (20 modèles differents)
- Plaque de cuisson bi-composant qui unit une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, et un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 à finition polie
- Grilles éléctriques, gaz et à pierre de lave
- Cuiseurs à pâtes (30 et 40 litres)
- Friteuses gaz et éléctriques de 18, 10 et 7+7 litres

LARGE GAMME D'ÉLÉMENTS de cuisson

et accessoires comme : porte salamandre, étagère centrale, colonne d'eau, éclairage à led, prises électriques, poignée main-courante, porte-mixeur, etc...

ACCESSOIRES POSSIBLES

Disponibles avec fours gaz GN 2/1, fours électriques statiques et à convection, chauffe assiettes, module réfrigéré ou simplement rangement neutre fermé ou ouvert. A poser sur socle inox, muret ou maçonné.

Caractéristiques générales
- Qualité inox - AISI 304L
- Épaisseur 30/10ième
- Pieds inox

2 FEUX NUS - 10 KW / 7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
CRORX39444191	400 x 900 x 230	élément à poser	17	MON230+T
CRORX39445610	400 x 900 x 900	baie ouverte	17	MON230+T
CRORX39449160	400 x 900 x 900	placard fermé	17	MON230+T

PLAQUE MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUE 20 DM² - 2 ZONES DE CHAUFFE - 2X3 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449167	400 x 900 x 230	élément à poser	6	TRI400+N+T
CRORX39449168	400 x 900 x 900	baie ouverte	6	TRI400+N+T
CRORX39449169	400 x 900 x 900	placard fermé	6	TRI400+N+T

2 ZONES DE CUISSON RADIANTES ÉLECTRIQUE - 2 X 4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444233	400 x 900 x 230	élément à poser	8	TRI400+N+T
CRORX39444761	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	TRI400+N+T
CRORX39449176	400 x 900 x 900	placard fermé	8	TRI400+N+T

2 ZONES DE CUISSON INDUCTION ÉLECTRIQUE - 2 X 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449178	400 x 900 x 230	élément à poser	7	TRI400+N+T
CRORX39449179	400 x 900 x 900	baie ouverte	7	TRI400+N+T
CRORX39449180	400 x 900 x 900	placard fermé	7	TRI400+N+T

2 ZONES DE CUISSON INDUCTION ÉLECTRIQUE - 2 X 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449184	400 x 900 x 230	élément à poser	10	TRI400+N+T
CRORX39449185	400 x 900 x 900	baie ouverte	10	TRI400+N+T
CRORX39449186	400 x 900 x 900	placard fermé	10	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold

Feux nus
- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plaques multifonctions
- Plaque à snacker - Multizones
- Pare-éclaboussures amovible
- élément de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- **Pignons latéraux à rajouter**

2 zones de cuisson radiantes électrique
- Régulation séparée par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux à rajouter**

Induction & Wok
- Plaques de cuisson vitrocéramiques à induction
- Régulation séparée
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux à rajouter**

Grillade gaz
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons latéraux à rajouter**

Grillade électrique
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons latéraux à rajouter**
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie

FRANSTAL Fab

WOK INDUCTION CUVE Ø300 MM - 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449190	400 x 900 x 230	élément à poser	3,5	TRI400+N+T
CRORX39449191	400 x 900 x 900	baie ouverte	3,5	TRI400+N+T
CRORX39449192	400 x 900 x 900	placard fermé	3,5	TRI400+N+T

WOK INDUCTION CUVE Ø300 MM - 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449193	400 x 900 x 230	élément à poser	5	TRI400+N+T
CRORX39449194	400 x 900 x 900	baie ouverte	5	TRI400+N+T
CRORX39449195	400 x 900 x 900	placard fermé	5	TRI400+N+T

GRILLADE ÉLECTRIQUE 20 DM² - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444282	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
CRORX39445677	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449227	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

GRILLADE GAZ 20 DM²- 10 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
CRORX39447046	400 x 900 x 230	élément à poser	10	MON230+T
CRORX39445651	400 x 900 x 900	baie ouverte	10	MON230+T
CRORX39449224	400 x 900 x 900	placard fermé	10	MON230+T

GRILLADE GAZ À BARREAUX À PIERRES DE LAVE-FERMÉ- 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance gaz (kW)	Tension
CRORX39446677	400 x 900 x 900	placard fermé	12	MON230+T

Référence	Accessoires & options pour grillade gaz à pierres de lave
CRORX9449310	Sac pierres de lave

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX LISSE 20 DM² - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449196	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MON230+T
CRORX39449197	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MON230+T
CRORX39449198	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MON230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX RAINURÉE 20 DM² - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449199	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MON230+T
CRORX39449200	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MON230+T
CRORX39449201	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MON230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 20 DM² - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39444357	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MON230+T
CRORX39445776	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MON230+T
CRORX39449205	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MON230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 20 DM² - 8 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39444373	400 x 900 x 230	élément à poser	8	MON230+T
CRORX39445792	400 x 900 x 900	baie ouverte	8	MON230+T
CRORX39449207	400 x 900 x 900	placard fermé	8	MON230+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 20 DM² - 7,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449314	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449315	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449213	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX RAINURÉE 20 DM² - 7,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449316	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449317	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449214	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Plaque a snacker gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 20 DM² - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444878	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
CRORX39445891	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449216	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 20 DM² - 7.2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444894	400 x 900 x 230	élément à poser	7,2	TRI400+N+T
CRORX39445917	400 x 900 x 900	baie ouverte	7,2	TRI400+N+T
CRORX39449218	400 x 900 x 900	placard fermé	7,2	TRI400+N+T

Bain-Marie

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Robinet avec rejet 15/21 non raccordé
- **Pignons latéraux à rajouter**

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - VIDANGE SOUS CUVE - 2,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444019	400 x 900 x 230	élément à poser	2,2	MONO230+T
CRORX39445933	400 x 900 x 900	baie ouverte	2,2	MONO230+T
CRORX39449229	400 x 900 x 900	placard fermé	2,2	MONO230+T

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - VIDANGE EN FACADE - 2,2 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39445380	400 x 900 x 230	élément à poser	2,2	MONO230+T
CRORX39445346	400 x 900 x 900	baie ouverte	2,2	MONO230+T
CRORX39449230	400 x 900 x 900	placard fermé	2,2	MONO230+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Feux nus
- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plaques coup de feu
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Grille inox
- Allumage électrique par train d'étincelles sur plaque coup de feu
- **Pignons latéraux à rajouter**

4 FEUX NUS - 2X10 KW / 2X7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445842	800 x 900 x 230	Élément à poser	34	MONO230+T
CRORX39445156	800 x 900 x 900	Baie ouverte	34	MONO230+T
CRORX39449161	800 x 900 x 900	Placard fermé	34	MONO230+T
CRORX39445057	800 x 900 x 900	Four gaz	46,5	MONO230+T
CRORX39445268	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 34/Élec. 2	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25 DM² DROITE - 6.75 KW - 2 FEU NUS 10 KW / 7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445883	800 x 900 x 230	Élément à poser	23,75	MONO230+T
CRORX39445115	800 x 900 x 900	Baie ouverte	23,75	MONO230+T
CRORX39449164	800 x 900 x 900	Placard fermé	23,75	MONO230+T
CRORX39448028	800 x 900 x 900	Four électrique	Gaz 23,75/élec.8	TRI400+N+T
CRORX39445032	800 x 900 x 900	Four gaz	Gaz 36,25	MONO230+T
CRORX39445224	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 23,75/élec.2	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25 DM² GAUCHE - 6,75 KW - 2 FEU NUS 10 KW / 7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445867	800 x 900 x 230	Élément à poser	23,75	MONO230+T
CRORX39445099	800 x 900 x 900	Baie ouverte	23,75	MONO230+T
CRORX39449163	800 x 900 x 900	Placard fermé	23,75	MONO230+T
CRORX39448002	800 x 900 x 900	Four électrique	Gaz 23,75/élec.8	TRI400+N+T
CRORX39445016	800 x 900 x 900	Four gaz	35,75	MONO230+T
CRORX39445085	800 x 900 x 900	Placard chauffant	Gaz 23,75/élec.2	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 50 DM² - 8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39444993	800 x 900 x 230	Élément à poser	8	MONO230+T
CRORX39445131	800 x 900 x 900	Baie ouverte	8	MONO230+T
CRORX39449162	800 x 900 x 900	Placard fermé	8	MONO230+T
CRORX39445073	800 x 900 x 900	Four gaz	20	MONO230+T

PLAQUE MULTIFONCTIONS ÉLECTRIQUE 40 DM² - 4 ZONES DE 3KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449170	800 x 800 x 230	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449171	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449172	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449173	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449174	800 x 800 x 900	Four gaz	Gaz 12,5/élec.12	TRI400+N+T
CRORX39449175	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900
PLAN DE CUISSON

Plan de cuisson
- Plaques vitrocéramiques à induction ou radiantes
- Dimensions plaque 690 x 370 mm
- Régulation séparée par thermostat de précision
- Commande par potentiomètre
- Sécurité thermique
- Protection contre la surchauffe
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plaques multifonctions électriques
- Pare-éclaboussures amovible
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commande par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- **Pignons latéraux à rajouter**

Four inférieur
- GN2/1 - Hauteur 340 mm
- Livré avec une grille

4 ZONES DE CUISSON RADIANTES ÉLECTRIQUE - 4 X 4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39423002	800 x 900 x 230	Élément à poser	16	TRI400+N+T
CRORX39423727	800 x 900 x 900	Baie ouverte	16	TRI400+N+T
CRORX39449177	800 x 900 x 900	Placard fermé	16	TRI400+N+T

4 ZONES DE CUISSON INDUCTION ÉLECTRIQUES - 4 X 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449181	800 x 900 x 230	Élément à poser	14	TRI400+N+T
CRORX39449182	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14	TRI400+N+T
CRORX39449183	800 x 900 x 900	Placard fermé	14	TRI400+N+T

4 ZONES DE CUISSON INDUCTION ÉLECTRIQUES - 4 X 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449187	800 x 900 x 230	Élément à poser	20	TRI400+N+T
CRORX39449188	800 x 900 x 900	Baie ouverte	20	TRI400+N+T
CRORX39449189	800 x 900 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour plan de cuisson
CRORX39482691	Système électrique de détention de récipients Equipement pour 2 feux nus - lot de 5 tresses fournies nécessite l'option allumage électrique

Référence	Accessoires et options pour plan de cuisson
CRORX39482658	2 feux nus - 4,5 kW / 4,5 kW - En remplacement de 10 kW / 7 kW
CRORX39482657	2 feux nus - 4,5 kW / 7 kW - En remplacement de 10 kW / 7 kW
CRORX39443458	Allumage électrique pour 2 feux nus
CRORX39443474	Allumage électrique pour 4 feux nus
CRORX39449165	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus - cuvette amovible
CRORX39449166	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus - cuvette amovible
CRORX39449311	Grattoir lisse pour plaque multifonctions

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Plaque à snacker à gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

PLAQUE À SNACKER GAZ INOX DUPLEX LISSE 40 DM² - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449202	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449203	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449204	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 40 DM² - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445401	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39472001	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449206	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 2/3, RAINURÉE 1/3

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445424	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39472013	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449208	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 1/2, RAINURÉE 1/2

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39445446	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39472024	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449209	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 40 DM² - 15,7 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449210	800 x 900 x 230	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449211	800 x 900 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449212	800 x 900 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T

Référence	Accessoires et options pour plan de cuisson à gaz
CRORX39449311	Grattoir lisse pour plaques à snacker

GRILLADE GAZ 2 X 20 DM² - 2 X 10 KW - PLAQUE EN FONTE NERVURÉE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CRORX39447038	800 x 900 x 230	Élément à poser	20
CRORX39444597	800 x 900 x 900	Baie ouverte	20
CRORX39449225	800 x 900 x 900	Placard fermé	20

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold

Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons latéraux à rajouter**

Grillade électrique

- Régulation thermostatique
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons latéraux à rajouter**

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 40 DM² - 14,4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449318	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449319	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449215	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 40 DM² - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448080	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39447157	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449217	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 2/3, RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM² - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448091	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39447168	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449219	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 1/2, RAINURÉE 1/2 À GAUCHE 40 DM² - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448102	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39447179	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449220	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 40 DM² - 14,4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449221	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449222	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449223	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour plaque à snacker
CRORX39449311	Grattoir lisse

GRILLADE ÉLECTRIQUE 2 X 20 DM² - 14.4 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance (kW)	Tension
CRORX39447525	800 x 900 x 230	Élément à poser	14,4	TRI400+N+T
CRORX39448044	800 x 900 x 900	Baie ouverte	14,4	TRI400+N+T
CRORX39449228	800 x 900 x 900	Placard fermé	14,4	TRI400+N+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Marmites gaz

- Épaissuer 8 mm
- Cuve avec fond thermodiffuseur inox 316L
- Couvercle articulé et équilibré
- Alimentation eau chaude/eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Robinet de vidange à boisseau
- Remplissage et mise à niveau automatique du bain Marie
- **Pignons latéraux à rajouter**

Marmite électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Cuve avec fond thermo-diffuseur inox 316 L
- Couvercle articulé et équilibré
- Alimentation eau chaude / eau froide
- Vidange par robinet à boisseau
- Remplissage et mise à niveau automatiques du bain-marie (modèle bain marie)
- **Pignons latéraux à rajouter**

MARMITE CHAUFFE DIRECTE À GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss.Gaz (kW)	Tension
CRORX39445214	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MONO230+T
CRORX39445230	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MONO230+T
CRORX39445255	1200 x 900 x 900	200	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	30	MONO230+T

MARMITE - BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39445297	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MONO230+T
CRORX39445313	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	24,5	MONO230+T
CRORX39445339	1200 x 900 x 900	200	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	30	MONO230+T

MARMITE CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39445271	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	12	TRI400+N+T
CRORX39445461	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	12	TRI400+N+T

MARMITE - BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Cuve ronde	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39445354	800 x 900 x 900	100	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	18	TRI400+N+T
CRORX39445370	800 x 900 x 900	150	Fond thermodiffuseur inox AISL 316 épaisseur 8 mm	27	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour Marmite - bain-marie et chauffe directe
CRORX39449248	Rejet articulé en remplacement du rejet fixe sur marmites 100 et 150 Litres

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold

Sauteuse gaz

- Cuve avec fond thermodiffuseur bimétallique (8mm+2mm)
- Cuve rectangulaire
- Couvercle articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude/eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- **Pignons latéraux à rajouter**

Sauteuse électrique

- Cuve rectangulaire
- Fond thermo-diffuseur bimétallique (8 mm + 2 mm)
- Couvercle articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
- Éléments de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie
- **Pignons latéraux à rajouter**

FRANSTAL UK Fab

SAUTEUSE BASCULANTE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface DM²	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39445602	800 x 900 x 900	55	35	12,5	MONO230+T
CRORX39445624	1000 x 900 x 900	75	50	25	MONO230+T
CRORX39445412	1600 x 900 x 900	120	80	37,5	MONO230+T

SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface DM²	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39447180	800 x 900 x 900	75	50	16,7	TRI400+N+T
CRORX39445453	1600 x 900 x 900	120	80	28	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour sauteuse
CRORX39449249	Trémie d'égouttage pour S 35 dm²
CRORX39449250	Trémie d'égouttage pour S 50 dm²
CRORX39449251	Trémie d'égouttage pour S 80 dm²
CRORX39446154	Basculement manuel pour S 35 dm² et S 50 dm²
CRORX39449252	Couvercle doublé pour S 35 dm²
CRORX39449253	Couvercle doublé pour S 50 dm²
CRORX39449254	Couvercle doublé pour S 80 dm²
CRORX39447080	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 35 dm²
CRORX39447102	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 50 dm²
CRORX39447124	Trémie support bacs GN1/1 - Pour S 80 dm²

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve et échangeur en inox AISI 316L
- Couvercle + 2 paniers 1/2
- Éléments de chauffe inox blindés
- Thermostat de sécurité
- Électrovannne de remplissage d'eau
- **Pignons latéraux à rajouter**

CUISEUR À PÂTES GAZ - 30 LITRES - 10 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39446811	400 x 900 x 900	30	Placard fermé	10	MONO230+T

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE - 30 LITRES - 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Soubassement	Puiss. élec (kW)	Tension
CRORX39446602	400 x 900 x 900	30	Placard fermé	12	TRI400 +N+T

Référence	Accessoires et options pour cuiseur
CRORX39470057	Grand panier - Dim. (mm) : 295 x 300 x 215
CRORX39470068	Panier 1/2 - Dim. (mm) : 150 x 300 x 215
CRORX39470079	Panier 1/6 - Dim. (mm) : 130 x 130 x 215
CRORX39486880	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - Pour cuiseur à pâtes gaz
CRORX39486868	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - Pour cuiseur à pâtes électrique
CRORX39486902	Relevages automatiques indépendants - 2 paniers 1/2 - Pour cuiseur à pâtes gaz

CUVE DE RINÇAGE PÂTES + VIDANGE SOUS CUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Mélangeur	Soubassement
CRORX39449312	400 x 900 x 900	eau chaude /eau froide	Placard avec porte fermé

PLAN DE TRAVAIL INOX - À POSITIONNER ENTRE 2 MODULES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CRORX39443953	200 x 900 x 230	Élément supérieur seul
CRORX39445966	200 x 900 x 900	Habillage frontal

PLAN DE TRAVAIL INOX - LARGEUR 200MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CRORX39423301	200 x 900 x 900	Habillage frontal placard fermé

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold

Cuiseur à pâtes gaz

- Cuve et échangeur en inox AISI316L
- Couvercle + 2 paniers 1/2
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage par train d'étincelles
- Électrovannne de remplissage d'eau
- **Pignons latéraux à rajouter**

Cuve de rinçage pâtes

- Tube de vidange avec robinet à boisseau placé sous la cuve sur placard avec porte
- Grille de fond de cuve
- Mélangeur eau chaude / eau froide
- Cuve en acier inox 304L

PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 400MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
CRORX39443995	Élément seul	400 x 900 mm
CRORX39445958	Baie ouverte	400 x 900 mm
CRORX39449239	Placard fermé	400 x 900 mm

PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 600MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
CRORX39443987	Élément seul	600 x 900 mm
CRORX39445974	Baie ouverte	600 x 900 mm
CRORX39449240	Placard fermé	600 x 900 mm

PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 800MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
CRORX39443979	Élément seul	800 x 900 mm
CRORX39445990	Baie ouverte	800 x 900 mm
CRORX39449241	Placard fermé	800 x 900 mm

PLAN DE TRAVAIL INOX - PROFONDEUR 900MM - LARGEUR 1000MM

Référence	Référence	Dimension L x P (mm)
CRORX39449242	Élément seul	1000 x 900 mm
CRORX39449243	Baie ouverte	1000 x 900 mm
CRORX39449244	Placard fermé	1000 x 900 mm

PLAN DE TRAVAIL INOX SUR PLACARD CHAUFFANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Porte	Glissières	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39445727	400 x 900 x 900	1	4 niveaux GN1/1	1	MONO230+T
CRORX39445768	800 x 900 x 900	1	4 niveaux GN2/1	1	MONO230+T

Référence	Accessoires et options pour plan de travail
CRORX39446964	Kit échelle - 6 niv.- 6 paires de glissières GN1/1 - 1 étagère placard de 400 mm
CRORX39446295	Étagère intermédiaire - pour placard de 400 mm
CRORX39486935	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 400 mm
CRORX39446972	Kit échelle - pour placard de 600 mm
CRORX39446980	Kit échelle - pour placard de 800 mm
CRORX39449247	Kit échelle - pour placard de 1000 mm
CRORX39446253	Étagère intermédiaire - pour placard de 600 mm
CRORX39446238	Étagère intermédiaire - pour placard de 800 mm
CRORX39449245	Étagère intermédiaire - pour placard de 1000 mm
CRORX39486924	Double porte latérale accès technique
CRORX39486942	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 600 mm
CRORX39486957	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 800 mm
CRORX39449246	Panneau frontal de fermeture - pour placard de 1000 mm

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Friteuse à gaz
- Construction inox AISI304L
- Épaisseur 30/10 ème
- Couvercle amovible et panier
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Fonction défigeage
- Brûleur type «torche» avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Bac récupérateur d'huile non inclus
- **Pignons latéraux à rajouter**

Friteuse électrique
- Couvercle amovible et panier
- Eléments de chauffe blindés
- Thermostat de sécurité
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Fonction défigeage
- Bac récupérateur d'huile non inclus
- **Pignons latéraux à rajouter**

Bac de salage
- Bac de salage chauffant GN1/1
- Éléments de chauffe électriques
- Doseur d'énergie
- Accés frontal
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plan de travail inox
- Modules de filtration
- Système de filtration intégré avec pompe de remplissage
- Alimentation électrique 380V Tri+N+T
- Pour friteuses de part et d'autre du module, prévoir 1kit de raccordement par lot de friteuses
- **Pignons latéraux à rajouter**

Production : Données pour frites 6 x 6 surgelés

FRITEUSE GAZ - HAUTE PERFORMANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Panier capacité (Kg)	Production horaire (Kg)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39447935	400 x 900 x 900	12	1,25 kg / frites	14 kg	Placard fermé	Gaz : 10 Élec. : 0,5	MONO230+T
CRORX39489302	400 x 900 x 900	18	1,5kg / frites	30kg	Placard fermé	Gaz : 17,5 Élec. : 0,5	MONO230+T
CRORX39444639	400 x 900 x 900	25	2,5kg / frites	60kg	Placard fermé	Gaz : 30 Élec. : 0,5	MONO230+T

FRITEUSE ÉLECTRIQUE - HAUTE PERFORMANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Panier capacité (Kg)	Production horaire (Kg)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39489335	400 x 900 x 900	15	1,5 kg / frites	30 kg	Placard fermé	13,5	TRI400+N+T
CRORX39445594	400 x 900 x 900	28	2,5kg / frites	60kg	Placard fermé	27	TRI400+N+T

PLAN DE TRAVAIL INOX - SYSTÈME FILTRATION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Module filtration	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39444046	400 x 900 x 900	S/ placard fermé	1 module de filtration pour 4friteuses maxi	0,5	MONO230+T

BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN1/1-VIDANGE SOUS CUVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448134	400 x 900 x 230	Élément à poser	0,75	MONO230+T
CRORX39447213	400 x 900 x 900	Baie ouverte	0,75	MONO230+T
CRORX39449237	400 x 900 x 900	Placard fermé	0,75	MONO230+T

BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN1/1-VIDANGE EN FACADE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448145	400 x 900 x 230	Élément à poser	0,75	MONO230+T
CRORX39447224	400 x 900 x 900	Baie ouverte	0,75	MONO230+T
CRORX39449238	400 x 900 x 900	Placard fermé	0,75	MONO230+T

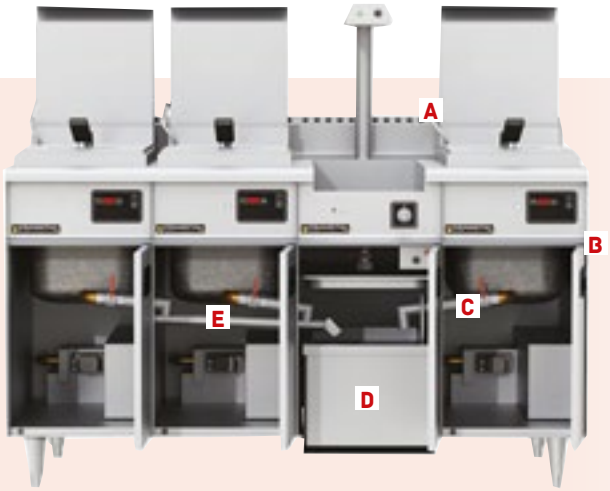
BAC DE SALAGE ÉLECTRIQUE GN 1/1 - ACCÈS FRONTAL - RAMPE CHAUFFANTE CÉRAMIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Module filtration	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448156	400 x 900 x 900	S/ placard fermé	1 module de filtration pour 4friteuses maxi	1,9	MONO230+T

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold



Les ensembles frituriers sont à composer, en associant :

- 1 à 4 friteuses "Haute Performance" gaz (modèle 25LGaz) ou électriques (modèle 28L Élec.)
- Un module de filtration unique
- Système de filtration intégré dans le placard avec dessus neutre ou bac de salage (suivant modèle)
- 1 ou 2 kits de raccordement de vidange suivant le positionnement du module de filtration dans l'ensemble friturier et suivant le nombre de friteuses (4 au maximum) qui lui sont associées

Bac amovible de récupération d'huile(capacité utile 30 litres) équipé de son support filtre, du média filtrant et d'une grille de maintien. Commande de la pompe de remplissage par interrupteur avec voyant de mise sous tension. Vanne manuelle permettant de sélectionner la cuve de la friteuse à remplir. Canne flexible pour le remplissage de la cuve (1 canne par friteuse ou 1 canne pour 2 friteuses juxtaposées). Temps de transfert de l'huile liquide : 3 min/25 litres

LÉGENDES :
A/ CANNE FLEXIBLE POUR REMPLISSAGE DE LA CUVE
B/ DISPOSITIF DE VIDANGE DE LA CUVE AVEC COLLECTEUR D'ÉVACUATION DE L'HUILE À FILTRER
C/ KIT DE RACCORDEMENT DE VIDANGE POUR 1 FRITEUSE
D/ MODULE DE FILTRATION
E/ KIT DE RACCORDEMENT DE VIDANGE POUR 2 FRITEUSES

Référence	Accessoires et options pour friteuse & bac de salage
CRORX39482258	Bac de filtration indépendant sur roulettes avec pompe de remplissage
CRORX39488613	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier - Dim. : 345 x 95 x 190 mm - Pour 12 gaz 18 gaz et 15 électrique
CRORX39422037	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier - Dim. : 345 x 115 x 190 mm - Pour 25 gaz et 30 électrique
CRORX39488235	Grand panier - Dim. : 345 x 210 x 190 mm - Pour 12 gaz, 18 gaz et 15 électrique
CRORX39420464	Grand panier - Dim. : 345 x 290 x 190 mm - Pour 25 gaz et 30 électrique
CRORX39488354	Demi-panier - Dim. : 345 x 95 x 190 mm - Pour 12 gaz 18 gaz et 15 électrique
CRORX39444456	Demi-panier - Dim. : 345 x 115 x 190 mm - Pour 25 gaz et 30 électrique
CRORX39477597	Bac récupérateur d'huile avec élément filtrant - Contenance 35 Litres - Pour friteuses électriques
CRORX39488292	Système de filtration intégré avec bac et pompe de remplissage - Pour friteuses électriques
CRORX39488213	Relevage automatique 1 panier - Pour 18 gaz
CRORX39445925	Relevage automatique 1 panier ou 2 demi-paniers - Pour 25 gaz
CRORX39488279	Relevage automatique 1 panier - Pour 15 électrique
CRORX39482290	Relevage automatique 1 panier ou 2 demi-paniers - Pour 30 électrique
CRORX39482308	Relevage automatique indépendants 2 demi-paniers - Pour 30 électrique

Référence	Accessoires et options pour friteuse & bac de salage
CRORX39447957	Rampe chauffante céramique 0,65 kW - Support inox
CRORX39448077	Adaptation placard pour bac de filtration mobile (CRORX39182258) - Attention : pour l'adaptation du placard pour filtre mobile, il est impératif de positionner celui-ci entre 2 autres appareils

Référence	Accessoires et options pour plan de travail & bac de salage
CRORX39444145	Kit raccordement vidange 1 friteuse
CRORX39444167	Kit raccordement vidange 2 friteuses
CRORX39444189	Kit raccordement vidange 3 friteuses
CRORX39444201	Kit raccordement vidange 4 friteuses

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

Soubassement réfrigéré

- Livré 1 clayette par porte et avec détendeur au R134A (pour les référence sans groupe)
- Revêtement intérieur et extérieur inox
- Tableau de commandes et logement du groupe à droite
- Groupe hermétique à condensation par air
- Groupe au R134A

ATTENTION : l'option "Cadre de superposition" est obligatoire pour superposition d'élément supérieurs

SOUBASSEMENT 800MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
CROFX39469902	800 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	1	0,3	MONO230+T
CROFX39472071	800 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	1	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 800mm
CRORX39447912	Cadre de superposition 800 mm

SOUBASSEMENT 1200MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
CROFX39469789	1200 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	2	0,45	MONO230+T
CROFX39472072	1200 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	2	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 1200mm
CRORX39447891	Cadre de superposition 1200 mm

SOUBASSEMENT 1600MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. élec.(kW)	Tension
CROFX39469791	1600 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	3	0,45	MONO230+T
CROFX39472073	1600 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	3	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 1600mm
CRORX39447902	Cadre de superposition 1600 mm

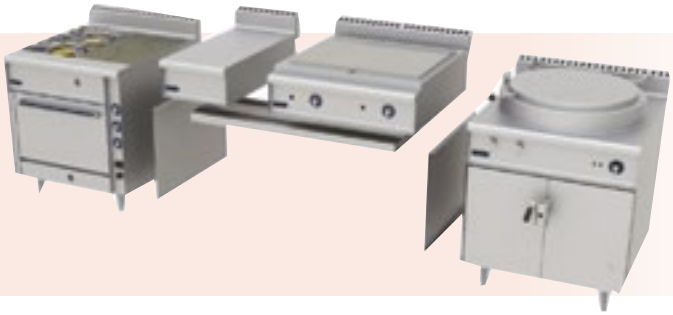
Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CROFX39469793	Module à 2 tiroirs. En remplacement d'une porte, pour bacs GN 1/1 hauteur 100/150 mm
CROFX39484955	Paire de glissières en "U" pour clayettes et bacs GN 1/1
CROFX39480318	Grille inox GN 1/1

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39486980	Cadre support. Module extérieur de 400 mm
CRORX39444345	Cadre support. Module extérieur de 600 mm
CRORX39486992	Cadre support. Module extérieur de 800 mm

Vendu sans pignons de finition voir page 1.93

GAMME 900

FRANSTAL Gold



Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE EN PONT
CRORX39444245	Traverses porteuses, montage en pont 600 mm
CRORX39444175	Traverses porteuses, montage en pont 800 mm
CRORX39444267	Traverses porteuses, montage en pont 1000 mm
CRORX39444159	Traverses porteuses, montage en pont 1200 mm
CRORX39444323	Traverses porteuses, montage en pont 1400 mm
CRORX39444134	Traverses porteuses, montage en pont 1600 mm
CRORX39444118	Traverses porteuses, montage en pont 2000 mm
CRORX39444092	Traverses porteuses, montage en pont 2400 mm
CRORX39444084	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses
CRORX39444076	1 pignon renforcé droite, support traverses porteuses. Pour appareils avec four
CRORX39444050	1 pignon renforcé gauche, support traverses porteuses. Pour appareils avec four
CRORX39447830	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses. Pour friteuse capacité 12 L
CRORX39447806	1 pignon renforcé droite ou gauche, support traverses porteuses. Pour friteuses capacité 15 L / 25L / 28L

	ACCESSOIRES COMMUNS POUR GAMME 900
CRORX39446824	Porte ferrage gauche,placard de 400 mm
CRORX39446691	Porte ferrage droit,placard de 400 mm
CRORX39446717	Porte ferrage gauche et droite, placard de 800 mm
CRORX39420381	Pignon d'extrémité pour élément supérieurs
CRORX39446550	Pignon d'extrémité pour élément compacts
CRORX39423419	Pignon d'extrémité,à l'aplomb du dosseret
CRORX39422185	Pignon d'extrémité, à l'aplomb du dosseret - Pour appareils avec four
CRORX39446535	Plaque d'extrémité pour fourneau central
CRORX39447558	Habillage arrière inox pour élément supérieurs 400 mm
CRORX39447566	Habillage arrière inox pour élément supérieurs 600 mm
CRORX39447574	Habillage arrière inox pour élément supérieurs 800 mm
CRORX39446733	Habillage arrière inox pour élément sur placard 400 mm
CRORX39446758	Habillage arrière inox pour élément sur placard 600 mm
CRORX39446774	Habillage arrière inox pour élément sur placard 800 mm
CRORX39446816	Habillage arrière inox pour élément sur placard 1000 mm
CRORX39446899	Habillage arrière inox pour élément sur placard 1200 mm
CRORX39444223	Habillage arrière inox pour élément sur placard 1600 mm
CRORX39446766	Habillage arrière inox pour élément sur four 800 mm
CRORX39448069	Habillage arrière inox pour élément sur four 1200 mm
CRORX39499815	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39486960	Châssis support pour une largeur totale de 800 mm
CRORX39486962	Châssis support pour une largeur totale de 1200 mm (Châssis non compatible avec fours en soubassement)
CRORX39423026	Châssis support pour une largeur totale de 1600 mm (Châssis non compatible avec fours en soubassement)
CRORX39422211	Lot de 4 vérins pour montage sur socle
CRORX39422427	Lot de 4 vérins pour montage sur socle, pour appareils avec four
CRORX39469065	Barre de dressage inox 304, diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire

Caractéristiques générales GAMME 800

- Largeur 400 mm
- Construction inox AISI304
- Épaisseur du dessus en inox 30/10e
- Pieds inox
- **Pignons latéraux à rajouter**

2 FEUX NUS - 4,5KW/4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Puissance gaz (kW)
CRORX39448874	400 x 800 x 242	Élément à poser	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9
CRORX39448981	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9
CRORX39448982	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 feux vifs : 2x4,5 KW	9

2 FEUX NUS - 7KW/4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Puissance gaz (kW)
CRORX39448873	400 x 800 x 242	Élément à poser	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5
CRORX39448974	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5
CRORX39448975	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 feux vifs : 7 + 4,5 KW	11,5

Référence	Accessoires & options pour plan de cuisson à gaz
CRORX39443458	Allumage électrique pour 2 feux nus
CRORX39443474	Allumage électrique pour 4 feux nus
CRORX39482691	Induc'Flam - Système électrique de détection de récipients. Équipement pour 2 feux nus - Lot de 5 tresses fournies - nécessite l'option allumage électrique
CRORX39448777	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus cuvette amovible
CRORX39449147	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus cuvette amovible

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39448852	Barre de dressage inox AISI304L, diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plan de cuisson gaz
- Feux nus et grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse sur feux nus
- Épaisseur du dessus 30/10e
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plan de cuisson électrique
- Élements de chauffe inox blindé
- Commandés par doseur d'energie
- Pare éclaboussures amovible
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- **Pignons latéraux à rajouter**

Plan de cuisson vitrocéramique
- Radiant électrique
- Dimensions plaque 650 x 325 mm
- Régulation par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- **Pignons latéraux à rajouter**

PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. élec.(kW)
CRORX39448909	Élément à poser	400 x 800 x 242	2 zone de chauffe 2x3kW	6
CRORX39449015	Baie ouverte	400 x 800 x 900	2 zone de chauffe 2x3kW	6
CRORX39449016	Placard fermé	400 x 800 x 900	2 zone de chauffe 2x3kW	6

PLAN DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. (kW)
CRORX39448879	Élément à poser	400 x 800 x 242	2x4kW	8
CRORX39449022	Baie ouverte	400 x 800 x 900	2x4kW	8
CRORX39449023	Placard fermé	400 x 800 x 900	2x4kW	8

Référence	Accessoires & options pour plan de cuisson électrique
CRORX39449311	Grattoir lisse

MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	CRORX39448698	CRORX39448692
Habillage latéral à droite pour élément	CRORX39448699	CRORX39448691
Habillage arrière inox pour élément compact 200	CRORX39448948	CRORX39448949
Habillage arrière inox pour élément compact 400	CRORX39451198	CRORX39451190
Habillage arrière inox pour élément compact 600	CRORX39449145	CRORX39449146
Habillage arrière inox pour élément compact 800	CRORX39448712	CRORX39448728
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	CRORX39448729

Plaque induction

- Plaque de cuisson vitrocéramique à induction
- Régulation separée
- Dimensions plaque : 650 x 325 mm
- Commande par potentiometre
- Sécurité thermique
- **Pignons latéraux à rajouter**

NE PAS POSITIONNER D'INDUCTION SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT

PLAQUE A INDUCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Type de feux	Dimensions plaques (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448935	400 x 800 x 242	Élément à poser	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T
CRORX39449029	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T
CRORX39449030	400 x 800 x 900	Placard fermé	Induction élect. 2x5kW	650 x 325	10	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour plaque à induction électrique
CRORX39448907	Commandes sensitives - affichage digital des niveaux de puissance, pour 2 foyers induction
CRORX39448908	Commandes sensitives - affichage digital des niveaux de puissance, pour 4 foyers induction

Wok induction

- Commande par potentiomètre
- Securité thermique

NE PAS POSITIONNER D'INDUCTION SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT

WOK A INDUCTION ÉLECTRIQUE 3,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Diamètre Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449320	400 x 800 x 242	Élément à poser	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T
CRORX39449321	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T
CRORX39449322	400 x 800 x 900	Placard fermé	Ø 300 mm	3,5	TRI400+N+T

WOK A INDUCTION ÉLECTRIQUE 5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Diamètre Cuve	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449323	400 x 800 x 242	Élément à poser	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T
CRORX39449324	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T
CRORX39449325	400 x 800 x 900	Placard fermé	Ø 300 mm	5	TRI400+N+T

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plaque coup de feu gaz

- Cuvette de propreté amovible
- Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelle
- Construction structure porteuse en tôle inox 20/10e d'épaisseur
- Épaisseur du dessus 30/10e
- **Pignons lateraux à rajouter**

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM² - 6,75KW

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm)	Type de feux	Puiss. gaz (kW)
CRORX39448667	Élément à poser	400 x 800 x 242	Plaque coup de feux gaz 25 dm³	6,75
CRORX39448988	Baie ouverte	400 x 800 x 900	Plaque coup de feux gaz 25 dm³	6,75
CRORX39448989	Placard fermé	400 x 800 x 900	Plaque coup de feux gaz 25 dm³	6,75

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39448852	Barre de dressage inox AISI304L diam 33 mm non montée prix au metre linéaire

MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	CRORX39448698	CRORX39448692
Habillage latéral à droite pour élément	CRORX39448699	CRORX39448691
Habillage arrière inox pour élément compact 200	CRORX39448948	CRORX39448949
Habillage arrière inox pour élément compact 400	CRORX39451198	CRORX39451190
Habillage arrière inox pour élément compact 600	CRORX39449145	CRORX39449146
Habillage arrière inox pour élément compact 800	CRORX39448712	CRORX39448728
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	CRORX39448729

Plaque à snacker gaz

- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

PLAQUE A SNACKER INOX DUPLEX LISSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449033	400 x 800 x 242	Élément à poser	Duplex inox lisse 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449034	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Duplex inox lisse 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449035	400 x 800 x 900	Placard fermé	Duplex inox lisse 20 dm²	8	MONO230+T

PLAQUE A SNACKER INOX DUPLEX RAINURÉE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449154	400 x 800 x 242	Élément à poser	Duplex inox rainuré 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449155	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Duplex inox rainuré 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449156	400 x 800 x 900	Placard fermé	Duplex inox rainuré 20 dm²	8	MONO230+T

PLAQUE A SNACKER CHROMÉE LISSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448919	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome lisse 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449036	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome lisse 20 dm²	8	MONO230+T
CRORX39449037	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome lisse 20 dm²	8	MONO230+T

PLAQUE A SNACKER CHROME RAINURÉE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448920	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome rainuré 20 dm³	8	MONO230+T
CRORX39449038	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome rainuré 20 dm³	8	MONO230+T
CRORX39449039	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome rainuré 20 dm³	8	MONO230+T

Grillade pierre de laves

- A barreaux
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Pare-éclaboussures amovible
- Livrée avec crochet de grille et pierres de lave
- Gradin 3 niveaux pour la grille

GRILL GAZ À PIERRE DE LAVE

Référence	Dimensions L x P x H (mm	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448953	400 x 800 x 900	Placard fermé	Barreaudé	12	MONO230+T

Référence	Accessoires & options pour grillade gaz P.D.L
CRORX39449310	Sac de pierre de lave

MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD

Sélectionner les élément supérieurs à poser - Prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39448852	Barre de dressage inox AISI304L diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

Plaque à snacker électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Commande par doseur d'energie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

PLAQUE A SNACKER INOX DUPLEX LISSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449062	400 x 800 x 242	Élément à poser	Inox lisse 20 dm²	8	TRI 400+N+T
CRORX39449063	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Inox lisse 20 dm²	8	TRI 400+N+T
CRORX39449064	400 x 800 x 900	Placard fermé	Inox lisse 20 dm²	8	TRI 400+N+T

PLAQUE A SNACKER INOX DUPLEX RAINURÉE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39449157	400 x 800 x 242	Élément à poser	Inox nervuré 20 dm²	6	TRI 400+N+T
CRORX39449158	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Inox nervuré 20 dm²	6	TRI 400+N+T
CRORX39449159	400 x 800 x 900	Placard fermé	Inox nervuré 20 dm²	6	TRI 400+N+T

PLAQUE A SNACKER CHROME LISSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448890	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome lisse 20 dm²	6	TRI 400+N+T
CRORX39449065	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome lisse 20 dm²	6	TRI 400+N+T
CRORX39449066	400 x 800 x 900	S/ Placard fermé	Chrome lisse 20 dm²	6	TRI 400+N+T

PLAQUE A SNACKER CHROME RAINURÉE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448891	400 x 800 x 242	Élément à poser	Chrome rainurée 20 dm³	6	TRI 400+N+T
CRORX39449067	400 x 800 x 900	Baie ouverte	Chrome rainurée 20 dm³	6	TRI 400+N+T
CRORX39449068	400 x 800 x 900	Placard fermé	Chrome rainurée 20 dm³	6	TRI 400+N+T

Grillade électrique

- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Collecteur de graisse incorporé
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée

GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448884	400 x 800 x 242	Élément à poser	20 dm³	6	TRI 400+N+T
CRORX39449102	400 x 800 x 900	Baie ouverte	20 dm³	6	TRI 400+N+T
CRORX39449103	400 x 800 x 900	Placard fermé	20 dm³	6	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour grillade gaz P.D.L
CRORX39449310	Sac de pierre de lave

ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	CRORX39448698	CRORX39448692
Habillage latéral à droite pour élément	CRORX39448699	CRORX39448691
Habillage arrière inox pour élément compact 200	CRORX39448948	CRORX39448949
Habillage arrière inox pour élément compact 400	CRORX39451198	CRORX39451190
Habillage arrière inox pour élément compact 600	CRORX39449145	CRORX39449146
Habillage arrière inox pour élément compact 800	CRORX39448712	CRORX39448728
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	CRORX39448729

PLAN DE CUISSON 4 FEUX NUS - 2 X 7KW/2 X 4,5 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448703	800 x 800 x 242	Élément à poser	23	MONO230+T
CRORX39448976	800 x 800 x 900	Baie ouverte	23	MONO230+T
CRORX39448977	800 x 800 x 900	Placard fermé	23	MONO230+T
CRORX39448978	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	23	TRI400+N+T
CRORX39448979	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	32,1	MONO230+T
CRORX39448980	800 x 800 x 900	Placard chauffant	23	MONO230+T

PLAN DE CUISSON 4 FEUX NUS - 4 X4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448704	800 x 800 x 242	Élément à poser	18	MONO230+T
CRORX39448983	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18	MONO230+T
CRORX39448984	800 x 800 x 900	Placard fermé	18	MONO230+T
CRORX39448985	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18	TRI400+N+T
CRORX39448986	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,1	MONO230+T
CRORX39448987	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM² - TAMPON - 6,75KW 2 FEUX NUS À DROITE - 2X4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448709	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,75	MONO230+T
CRORX39449005	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,75	MONO230+T
CRORX39449006	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,75	MONO230+T
CRORX39449007	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,75	TRI400+N+T
CRORX39449008	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	24,85	MONO230+T
CRORX39449009	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,75	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM² - TAMPON - 6,75KW 2 FEUX NUS À GAUCHE - 2X4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448710	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,75	MONO230+T
CRORX39449010	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,75	MONO230+T
CRORX39449011	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,75	MONO230+T
CRORX39449012	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,75	TRI400+N+T
CRORX39449013	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	24,85	MONO230+T
CRORX39449014	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,75	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM² - TAMPON - 6,75KW - 2 FEUX NUS À DROITE - 7KW /4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448707	800 x 800 x 242	Élément à poser	18,25	MONO230+T
CRORX39448995	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18,25	MONO230+T
CRORX39448996	800 x 800 x 900	Placard fermé	18,25	MONO230+T
CRORX39448997	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18,25	TRI400+N+T
CRORX39448998	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,35	MONO230+T
CRORX39448999	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18,25	MONO230+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 25DM² - TAMPON - 6,75KW - 2 FEUX NUS À GAUCHE - 7KW+4,5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss.gaz (kW)	Tension
CRORX39448708	800 x 800 x 242	Élément à poser	18,25	MONO230+T
CRORX39449000	800 x 800 x 900	Baie ouverte	18,25	MONO230+T
CRORX39449001	800 x 800 x 900	Placard fermé	18,25	MONO230+T
CRORX39449002	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	18,25	TRI400+N+T
CRORX39449003	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	27,35	MONO230+T
CRORX39449004	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18,25	MONO230+T

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plans de cuisson gaz

- Largeur 800 mm
- Feux nus et plaque coup de feu
- Grille inox
- Cuvette de propreté amovible
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse sur feux nus et PCF
- Structure porteuse en tôle inox 20/10e d'épaisseur
- Allumage électrique par train d'étincelles sur PCF
- **Pignons lateraux à rajouter**

FRANSTAL Fab

Référence	Accessoires et options pour plaque de cuisson
CRORX39443458	Allumage électrique pour 2 feux nus
CRORX39443474	Allumage électrique pour 4 feux nus
CRORX39482691	Induct'Flam : Système électrique de détection de récipients, équipment pour 2 feux nus. Lot de 5 tresses fournies, nécessite l'option allumage électrique
CRORX39448777	Cuvette à eau avec trop plein sous 2 feux nus - Cuvette amovible
CRORX39449147	Cuvette à eau avec trop plein et remplissage par électrovanne sous 2 feux nus. Cuvette amovible avec vindage à l'arrière

MONTAGE A POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448698	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448699	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448927	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassementsréfrigéré
CRORX39448928	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448948	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
CRORX39451198	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
CRORX39449145	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
CRORX39448712	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
CRORX39448949	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
CRORX39451190	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
CRORX39449146	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
CRORX39448728	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
CRORX39448729	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 - diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément - H. 750 mm
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément - H. 750 mm

Plaque multifonction

- 4 zones de chauffe 4x3 kW
- Inox duplex
- Pare-éclaboussures amovible
- Eléments de chauffe inox blindés
- Commandés par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Multizones
- **Pignons lateraux à rajouter**

PLAQUE MULTIFONCTION ÉLEC. 40 DM²

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448910	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449017	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449018	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449019	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	20	TRI400+N+T
CRORX39449020	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449021	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

4 ZONES DE CUISSON VITROCÉRAMIQUES - 4 X 4KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448924	800 x 800 x 242	Élément à poser	16	TRI400+N+T
CRORX39449024	800 x 800 x 900	Baie ouverte	16	TRI400+N+T
CRORX39449025	800 x 800 x 900	Placard fermé	16	TRI400+N+T
CRORX39449026	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	24	TRI400+N+T
CRORX39449027	800 x 800 x 900	four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	16	TRI400+N+T
CRORX39449028	800 x 800 x 900	placard chauffant	18	TRI400+N+T

4 ZONES DE CUISSON INDUCTION - 4 X 5KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448936	800 x 800 x 242	Élément à poser	20	TRI400+N+T
CRORX39449031	800 x 800 x 900	Baie ouverte	20	TRI400+N+T
CRORX39449032	800 x 800 x 900	Placard fermé	20	TRI400+N+T

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 50 DM² TAMPON ET COURONNE DE DILATATION - 8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39451111	800 x 800 x 242	Élément à poser	8	MONO230+T
CRORX39448990	800 x 800 x 900	Baie ouverte	8	MONO230+T
CRORX39448991	800 x 800 x 900	Placard fermé	8	MONO230+T
CRORX39448992	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	8	TRI400+N+T
CRORX39448993	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1 - 9,1 Kw	17,1	MONO230+T
CRORX39448994	800 x 800 x 900	Placard chauffant	8	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 40 DM² - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448921	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449045	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449046	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
CRORX39449047	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
CRORX39449048	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ INOX 40 DM² - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449040	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449041	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449042	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
CRORX39449043	800 x 800 x 900	Four élec. GN2/1 - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
CRORX39449044	800 x 800 x 900	Placard chauffant	15,7	MONO230+T

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plaque induction
- Plaque de cuisson vitrocéramique à induction
- Régulation séparée
- Dimensions plaques 650 x 325 mm
- Commande par potientiomètre
- Sécurité thermique
- **Pignons lateraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR OU PLACARD CHAUFFANT

Plaque coup de feu
- Brûleur avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles sur PCF
- **Pignons lateraux à rajouter**

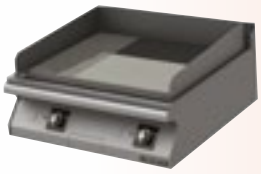
Plaque à snacker gaz
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

Plans de cuisson électrique vitrocéramique
- 4 zones - 4x4kw
- Dimensions plaques 650 x 325 mm
- Régulation séparée par thermostat de précision
- Protection contre la surchauffe
- **Pignons lateraux à rajouter**

Référence	Accessoires et options pour plaque de cuisson
CRORX39449311	Grattoir lisse pour plaques multifonctions et à snacker
CRORX39448908	Commandes sensitives avec affichage digital des niveaux de puissance - 4 foyers induction

MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448698	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448699	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448927	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448928	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448948	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
CRORX39451198	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
CRORX39449145	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
CRORX39448712	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
CRORX39448949	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
CRORX39451190	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
CRORX39449146	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
CRORX39448728	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
CRORX39448729	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire



PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 2/3 RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM² - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448922	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449049	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449050	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
CRORX39449051	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
CRORX39449052	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME LISSE 1/2 RAINURÉE 1/2 À GAUCHE 40 DM² - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39448923	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449053	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449054	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
CRORX39449055	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
CRORX39449056	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER GAZ CHROME RAINURÉE 40 DM² - 15,7KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39449057	800 x 800 x 242	Élément à poser	15,7	MONO230+T
CRORX39449058	800 x 800 x 900	Baie ouverte	15,7	MONO230+T
CRORX39449059	800 x 800 x 900	Placard fermé	15,7	MONO230+T
CRORX39449060	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	15,7	TRI400+N+T
CRORX39449061	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	15,7	MONO230+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 40 DM² - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448892	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449075	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449076	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449077	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449078	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449079	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	14	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 2/3 RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM² - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448893	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449080	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449081	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449082	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449083	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449084	800 x 800 x 900	Placard chauffant- 2 Kw	14	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME LISSE 2/3 RAINURÉE 1/3 À GAUCHE 40 DM² - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448894	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449085	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449086	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449087	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449088	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449089	800 x 800 x 900	Placard chauffant - 2 Kw	14	TRI400+N+T

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plaque à snacker gaz
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

Plaque à snacker électrique
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandé par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

Soubassement four
- Électrique puissance 8Kw
- Gaz Puissance 9,1 kw
- GN 2/1
- **Pignons lateraux à rajouter**

Référence	Accessoires et options pour plaque de cuisson
CRORX39449311	Grattoir lisse pour plaques multifonctions et à snacker

MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448698	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448699	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448927	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448928	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448948	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
CRORX39451198	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
CRORX39449145	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
CRORX39448712	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
CRORX39448949	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
CRORX39451190	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
CRORX39449146	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
CRORX39448728	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
CRORX39448729	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à pose
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE CHROME RAINURÉE 40 DM² - 12 KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39449090	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449091	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449092	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449093	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449094	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449095	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

PLAQUE À SNACKER ÉLECTRIQUE INOX DUPLEX LISSE 40 DM² - 12KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39449069	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449070	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449071	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449072	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449073	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449074	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

GRILLADE GAZ 2 X 20 DM² - 2X8KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39448914	800 x 800 x 242	Élément à poser	16	MONO230+T
CRORX39449098	800 x 800 x 900	Baie ouverte	16	MONO230+T
CRORX39449099	800 x 800 x 900	Placard fermé	16	MONO230+T
CRORX39449100	800 x 800 x 900	Four électrique - 8 Kw	16	TRI400+N+T
CRORX39449101	800 x 800 x 900	Placard chauffant	18	TRI400+N+T

GRILLADE ÉLECTRIQUE 2 X 20 DM² - 2X6KW

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448885	800 x 800 x 242	Élément à poser	12	TRI400+N+T
CRORX39449104	800 x 800 x 900	Baie ouverte	12	TRI400+N+T
CRORX39449105	800 x 800 x 900	Placard fermé	12	TRI400+N+T
CRORX39449106	800 x 800 x 900	Four électrique	20	TRI400+N+T
CRORX39449107	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	12	TRI400+N+T
CRORX39449108	800 x 800 x 900	Placard chauffant	14	TRI400+N+T

GAMME 800

FRANSTAL Gold

Plaque à snacker électrique
- Éléments de chauffe inox blindés
- Commandé par doseur d'énergie
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

Grillade gaz
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Collecteur de graisse incorporé avec bac de récupération
- Pare-éclaboussures amovible
- Plaque de grillade en fonte nervurée
- **Pignons lateraux à rajouter**
- NE PAS POSITIONNER SUR FOUR GAZ

Soubassement four
- Électrique puissance 8 Kw
- Gaz Puissance 9,1 kw
- GN 2/1

MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448698	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448699	Habillage latéral à droite pour élément supérieur - H. 245 mm
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément compact - H. 750 mm
CRORX39448927	Habillage latéral à droite pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448928	Habillage latéral à gauche pour élément supérieur sur soubassement réfrigéré
CRORX39448948	Habillage arrière inox pour élément supérieur 200 mm - H. 245 mm
CRORX39451198	Habillage arrière inox pour élément supérieur 400 mm - H. 245 mm
CRORX39449145	Habillage arrière inox pour élément supérieur 600 mm - H. 245 mm
CRORX39448712	Habillage arrière inox pour élément supérieur 800 mm - H. 245 mm
CRORX39448949	Habillage arrière inox pour élément compact 200 mm - H. 750 mm
CRORX39451190	Habillage arrière inox pour élément compact 400 mm - H. 750 mm
CRORX39449146	Habillage arrière inox pour élément compact 600 mm - H. 750 mm
CRORX39448728	Habillage arrière inox pour élément compact 800 mm - H. 750 mm
CRORX39448729	Habillage arrière inox pour élément compact 1000 mm - H. 750 mm
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée - Prix au mètre linéaire

FRITEUSE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. Gaz (kW)	Tenslon
CRORX39449148	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,25 kg	12	14kg	10	MONO230+T
CRORX39449149	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,50 kg	18	30kg	17,5	MONO230+T

*Frites surgelés 6x6 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec. (kW)	Tenslon
CRORX39451131	400 x 800 x 242	Élément à poser	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T
CRORX39449116	400 x 800 x 900	Baie ouverte	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T
CRORX39448937	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,25 kg	12	14kg	9	TRI400+N+T

*Frites surgelés 6x6 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE HAUTE PERFORMANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Capacité Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec.(kW)	Tenslon
CRORX39448895	400 x 800 x 900	Placard fermé	1 panier 1,5 kg	15	30kg	13,5	TRI400+N+T

*Frites surgelés 6x6 mm

FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 2 CUVES

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Panier	Capacité (L)	Rendement (Kg/H)*	Puiss. élec. (kW)	Tenslon
CRORX39448938	400 x 800 x 900	Placard fermé	2 paniers	2x8	2 x14kg	14	TRI400+N+T

*Frites surgelés 6x6 mm

Référence	Accessoires & options pour friteuse
CRORX39482258	Bac de filtration indépendant sur roulettes avec pompe de remplissage
CRORX39488613	2 demi-paniers en remplacement d'un grand panier dimensions : 345 x 95 x 190 mm
CRORX39488235	Grand panier pour friteuses 8/15litres dimensions : 345 x 210 x 190 mm
CRORX39488354	Demi-panier dimensions : 345 x 95 x 190 mm
CRORX39448952	Panier pour friteuses 8/15litres
CRORX39448955	Système de filtration intégré avec bac et pompe de remplissage - Pour 15 E HP
CRORX39448954	Bac récupérateur d'huile pour friteuses électriques avec élément filtrant contenance 35 litres
CRORX39448943	Relevage automatique 1 panier sur friteuse électrique Haute Performance

GAMME 800
FRITEUSES FRANSTAL Gold

Friteuse gaz
- 1 panier
- Couvercle amovible et panier
- Brûleur type "torche"avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électronique par train d'étincelles
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Fonction défigeage
- Bac récupérateur d'huile non inclus

Friteuse électrique et HP
- Couvercle amovible et panier
- Élément de chauffe blindés
- Thermostat de sécurité
- Thermostat électronique à commandes sensitives
- Fonction fonte lente des graisses
- Bac récupérateur d'huile non inclus

Bac de salage électrique
- Bac chauffant GN 1/1
- Élément de chauffe électrique
- Doseur d'énergie
- Accès frontal

BAC DE SALAGE GN1/1 ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Vidange	Puiss. élec.(kW)	Tenslon
CRORX39448897	400 x 800 x 242	Élément à poser	En façade	0,75	MONO230+T
CRORX39449117	400 x 800 x 900	Baie ouverte	En façade	0,75	MONO230+T
CRORX39449118	400 x 800 x 900	Placard fermé	En façade	0,75	MONO230+T

Référence	Accessoires & options pour bac de salage
CRORX39447957	Rampe chauffante céramique

MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les éléments supérieurs à poser, prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts. Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

ACCESSOIRES COMMUNS POUR MONTAGE

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	CRORX39448698	CRORX39448692
Habillage latéral à droite pour élément	CRORX39448699	CRORX39448691
Habillage arrière inox pour élément compact 200	CRORX39448948	CRORX39448949
Habillage arrière inox pour élément compact 400	CRORX39451198	CRORX39451190
Habillage arrière inox pour élément compact 600	CRORX39449145	CRORX39449146
Habillage arrière inox pour élément compact 800	CRORX39448712	CRORX39448728
Habillage arrière inox pour élément compact 1000	-	CRORX39448729

GAMME 800
CUISEUR À PÂTES

FRANSTAL Gold

Cuiseur à pâtes gaz

- Cuve et échangeur en inox AISI 316 L
- Couvercle et 2 paniers 1/2
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Électrovanne de remplissage d'eau
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

Cuiseur à pâtes électrique

- Cuve et échangeur en inox AISI 316 L
- Couvercle et 2 paniers 1/2
- Élément de chauffe inox blindés
- Thermostat de sécurité
- Électrovanne de remplissage d'eau
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39448899	400 x 800 x 242	Élément à poser	2,2	MONO230+T
CRORX39448901	800 x 800 x 242	Élément à poser	4,4	TRI400+N+T
CRORX39449109	400 x 800 x 900	Baie ouverte	2,2	MONO230+T
CRORX39449110	400 x 800 x 900	Placard fermé	2,2	MONO230+T
CRORX39449111	800 x 800 x 900	Baie ouverte	4,4	TRI400+N+T
CRORX39449112	800 x 800 x 900	Placard fermé	4,4	TRI400+N+T
CRORX39449113	800 x 800 x 900	Four électrique	12,4	TRI400+N+T
CRORX39449114	800 x 800 x 900	Four gaz - 9 Kw	4,4	TRI400+N+T
CRORX39449115	800 x 800 x 900	Placard chauffant	6,4	MONO230+T

CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Capacité (L)	Puiss. gaz (kW)	Tension
CRORX39451146	400 x 800 x 900	S/ Placard fermé	30	10	MONO230+T

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Capacité (L)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX9448933	400 x 800 x 900	Placard fermé	30	12	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour cuiseur à pâtes
CRORX39470057	Grand panier - Dim. (mm) : 295 x 300 x 215
CRORX39470068	Panier 1/2 - Dim. (mm) : 150 x 300 x 215
CRORX39470079	Panier 1/6 - Dim. (mm) : 130 x 130 x 215
CRORX39448946	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - Pour 30 L électrique
CRORX39448934	Revages automatiques indépendants - 2 paniers 1/2 - Pour 30 L électrique
CRORX39448947	Relevage automatique - 1 panier ou 2 paniers 1/2 - Pour 30 L gaz

CUVE DE RINCAGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Caractéristiques
CRORX39449119	400 x 800 x 900	Placard fermé	Mélangeur eau chaude / eau froide Grille de fond de cuve

MONTAGE À POSER SUR BAIE AU PLACARD
Sélectionner les élément supérieurs à poser - Prévoir les 2 pignons de finition qui ne sont pas livrés avec les éléménts supérieurs suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
CRORX39448852	Barre de dressage inox304 diam 33 mm non montée prix au metre linéaire

GAMME 800
BAIN-MARIE FRANSTAL Gold

Bains-Marie électrique
- Éléments de chauffe inox blindés
- Régulation thermostatique
- Robinet avec rejet 15/21 non raccordé
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

Cuve de rinçage à pâtes
- Avec vidange sous cuve sur placard avec porte
- Mélangeur eau chaude / eau froide
- Cuve en acier inoxydable AISI304 L
- Tube de vidange avec robinet à boisseau placé sous la cuve
- Grille de fond de cuve
- Pare-éclaboussures amovible
- **Pignons lateraux à rajouter**

Meuble neutre
- Plan de travail inox
- Épaisseur 30/10
- **Pignons lateraux à rajouter**

MEUBLE NEUTRE LARGEUR 200MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
CRORX39448905	200 x 800 x 242	Élément à poser
CRORX39449120	200 x 800 x 900	Placard fermé par tôle inox

MEUBLE NEUTRE LARGEUR 400MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
CRORX39448902	400 x 800 x 242	Élément à poser
CRORX39449121	400 x 800 x 900	Baie ouverte
CRORX39449122	400 x 800 x 900	Placard fermé

MEUBLE NEUTRE LARGEUR 600MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
CRORX39449123	600 x 800 x 242	Élément à poser
CRORX39449124	600 x 800 x 900	Baie ouverte
CRORX39449125	600 x 800 x 900	Placard fermé

MEUBLE NEUTRE LARGEUR 800MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements
CRORX39448904	800 x 800 x 242	Élément à poser
CRORX39449126	800 x 800 x 900	Baie ouverte
CRORX39449127	800 x 800 x 900	Placard fermé

MEUBLE NEUTRE LARGEUR 800MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39449128	800 x 800 x 242	Four élec. GN2/1	Élec. : 8	TRI400+N+T
CRORX39449129	800 x 800 x 900	Four gaz GN2/1	Gaz : 9,1	TRI400+N+T
CRORX39449130	800 x 800 x 900	Placard chauffant	Élec. : 2	MONO230+T

BAC DU CHEF NEUTRE LARGEUR 400MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassements	Caractéristiques
CRORX39448906	400 x 800 x 242	Élément à poser	Vidange - Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
CRORX39449131	400 x 800 x 900	Baie ouverte	
CRORX39449132	400 x 800 x 900	Placard fermé	

Caractéristiques	Hauteur 245 mm	Hauteur 750 mm
Habillage latéral à gauche pour élément	CRORX39448698	CRORX39448692
Pignon latéral à droite pour élément	CRORX39448699	CRORX39448691
Habillage arrière inox pour élément compact 200	CRORX39448948	CRORX39448949
Habillage arrière inox pour élément compact 400	CRORX39451198	CRORX39451190
Habillage arrière inox pour élément compact 600	CRORX39449145	CRORX39449146
Habillage arrière inox pour élément compact 800	CRORX39448712	CRORX39448728
Habillage arrière inox pour élément compact1000	-	CRORX39448729

Marmites gaz/électrique & Bain-Marie

- Cuve ronde fixe avec fond thermodiffuseur inox AISI 316L épaisseur 8 mm
- Couvercle doublé, articulé et équilibré-Robinet d'alimentation EC/EF
- Vidange par robinet à boisseau
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse (gaz)
- Allumage électrique par train d'étincelle (gaz)
- Remplissage et mise à niveau automatiques du bain-marie
- Thermoplongeurs commandés par doseur d'énergie (électrique)
- **Pignons lateraux à rajouter**

MARMITE CHAUFFE DIRECTE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39448792	800 x 800 x 900	80	19,6	MONO230+T

MARMITE CHAUFFE DIRECTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39448793	800 x 800 x 900	80	12	TRI400+N+T

MARMITE BAIN-MARIE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39451124	800 x 800 x 900	80	19,6	MONO230+T

MARMITE BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CRORX39451125	800 x 800 x 900	80	18	TRI400+N+T

MONTAGE EN PONT

1 / Sélectionner les appareils **A** de gauche et de droite (appareils sur pieds de la gamme tels que fourneaux, marmites, sauteuses...
2 / Prévoir les 2 pignons de finition **B** (hauteur 750 mm) qui ne sont pas livrés avec les appareils
3 / Sélectionner les éléments supérieurs **C** à mettre en pont
4 / Sélectionner un jeu de traverses porteuses **D** de longueur équivalente aux appareils placés en pont
5 / Prévoir les 2 habillages internes supports traverses porteuses **E**

GAMME 800

MARMITES & SAUTEUSES

Sauteuse gaz & électrique

- Sauteuse basculantes
- Fond thermo-diffuseur bimétallique (8 mm + 2 mm)
- Couvercle doublé articulé et équilibré
- Basculement électrique par vérin
- Robinet d'alimentation eau chaude / eau froide
- Brûleurs avec dispositif de sécurité et veilleuse (gaz)
- Allumage électrique par train d'étincelles et surveillance de flamme par ionisation (gaz)
- Eléments de chauffe inox blindés commandés par doseur d'énergie (ref. électrique)
- **Pignons lateraux à rajouter**

Sauteuse fixe électrique

- 2 zones de chauffe séparées
- Evacuation, bouchon et guides support bac
- **Pignons lateraux à rajouter**

SAUTEUSE BASCULANTE GAZ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM²)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39451126	800 x 800 x 900	80	35	12	MON230+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM²)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39448771	1000 x 800 x 900	110	50	22	MON230+T

SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM²)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CRORX39451127	800 x 800 x 900	80	35	10,5	TRI400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuve (L)	Surface (DM²)	Puiss. Gaz (kW)	Tension
CRORX39448772	1000 x 800 x 900	110	50	16,7	TRI400+N+T

SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE MULTIFONCTIONS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Surface (DM²)	Dimension cuve L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39448939	800 x 800 x 900	25	520 x 480 x 100	Placard avec portes	8,1	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour montage de pont
CRORX39448714	Traverses porteuses - Montage en pont 600 mm
CRORX39448715	Traverses porteuses - Montage en pont 800 mm
CRORX39448716	Traverses porteuses - Montage en pont 1000 mm
CRORX39448717	Traverses porteuses - Montage en pont 1200 mm
CRORX39448718	Traverses porteuses - Montage en pont 1400 mm
CRORX39448719	Traverses porteuses - Montage en pont 1600 mm
CRORX39448950	Traverses porteuses - Montage en pont 1800 mm
CRORX39448720	Traverses porteuses - Montage en pont 2000 mm
CRORX39448951	Traverses porteuses - Montage en pont 2200 mm
CRORX39448721	Traverses porteuses - Montage en pont 2400 mm
CRORX39451200	2 habillages internes droite & gauche

Placards neutre 400 mm et 600 mm

- Construction inox AISI304L
- Moufle intérieur hygiénique et amovible
- Partie arrière du moufle amovible
- Équipé de porte en acier inox, doublée, à fermeture mécanique, munie d'une poignée et articulée sur 2 pivots inox
- **Pignons lateraux à rajouter**

PLACARDS 400 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte
CRORX39448619	400 x 800 x 658	ouvert	1
CRORX39449136	400 x 800 x 658	fermé	1

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre 400mm
CRORX39451195	Kit 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN 1/1 - Livré avec 1 étagère
CRORX39448609	Étagère intermédiaire pour placards
CRORX39451188	Porte ferrage à droite pour soubassement neutre largeur 400 mm

PLACARDS 600 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte
CRORX39449135	600 x 800 x 658	ouvert	2
CRORX39449137	600 x 800 x 658	fermé	2

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre 600mm
CRORX39449139	Kit 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN 1/1 - Livré avec 1 étagère
CRORX39449140	Étagère intermédiaire pour placards
CRORX39449336	2 portes pour soubassement neutre largeur 600 mm

Sens de DEVIS /COMMANDE

MONTAGE EN PONT

1 / Sélectionner les appareils porteurs **A** de gauche et de droite (appareils sur pieds de la gamme tels que fourneaux, marmites, sauteuses...

2 / Prévoir les 2 pignons de finition **B** (hauteur 750 mm) qui ne sont pas livrés avec les appareils

3 / Sélectionner les éléments supérieurs **C** à mettre en pont

4 / Sélectionner un jeu de traverses porteuses **D** de longueur équivalente aux appareils placés en pont

5 / Prévoir les 2 habillages internes supports traverses porteuses **E**

GAMME 800
PLACARDS NEUTRE /CHAUFFANT

FRANSTAL Gold

Placard chauffant électrique 2 kW

- 2 portes calorifugée
- Chauffe par 2 éléments inox blindés
- Régulation par thermostat de précision (30 °C - 110 °C)
- Moufle intérieur hygiénique et amovible
- Livré avec 1 étagère intermédiaire
- **Pignons lateraux à rajouter**

PLACARDS 800 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Élément	Porte	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39448620	800 x 800 x 658	ouvert	2		-
CRORX39449138	800 x 800 x 658	fermé	2		-
CRORX39448689	800 x 800 x 658	chauffant	2	2	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre 800mm
CRORX39451197	Kit 2 x 2 échelles 6 niveaux pour platerie format GN 1/1 - Livré avec 2 étagères
CRORX39448611	Étagère intermédiaire pour placards
CRORX39451189	2 portes pour soubassement neutre largeur 800 mm

Hauteur 245 mm	Accessoires communs pour montage à poser
CRORX39448698	Habillage latéral à gauche pour élément
CRORX39448699	Habillage latéral à droite pour élément
CRORX39448948	Habillage arrière inox pour élément compacts 200
CRORX39451198	Habillage arrière inox pour élément compacts 400
CRORX39449145	Habillage arrière inox pour élément compacts 600
CRORX39448712	Habillage arrière inox pour élément compacts 800

Hauteur 750 mm	Accessoires communs pour montage à poser
CRORX39448692	Habillage latéral à gauche pour élément
CRORX39448691	Habillage latéral à droite pour élément
CRORX39448949	Habillage arrière inox pour élément compact 200
CRORX39451190	Habillage arrière inox pour élément compact 400
CRORX39449146	Habillage arrière inox pour élément compact 600
CRORX39448728	Habillage arrière inox pour élément compact 800
CRORX39448729	Habillage arrière inox pour élément compact 1000

Référence	Accessoires communs supplémentaires
CRORX39448770	4 vérins de mise à niveau en remplacement des pieds pour montage sur socle ou montage à poser
CRORX39451192	4 roulettes dont 2 avec frein (attention aucun élément de 400 mm de largeur sur roulettes)
CRORX39448852	Barre de dressage inox 304 diamètre 33 mm non montée prix au mètre linéaire

ÉLÉMENT À POSER

MONTAGE A POSER

Sélectionner les éléments supérieurs à poser
- Prévoir les 2 pignons de finition (hauteur 250 mm) qui ne sont pas livrés avec les éléménts supérieurs
Suivant le nombre d'appareils retenus prévoir 4 vérins de mise à niveau par appareil.(Voir pages accessoires communs).

1 - Préciser la nature du gaz (Gaz natuel / Butane/ Propane)

2 - Commander le fourneau de la gauche vers la droite de manière à ce que cela soit complètement compréhensible par le fabricant.

3 - Transmettre si possible un plan du fourneau pour éviter toute erreur d'interprétation.

Attention les pignons d'extremités sont à commander séparément

Soubassement réfrigéré

- Livré 1 clayette par porte et avec détendeur au R134A (pour les reférence sans groupe)
- Revêtement intérieur et extérieur inox
- Tableau de commandes et logement du groupe à droite
- Groupe hermétique à condensation par air
- Groupe au R134A
- **Pignons lateraux à rajouter**

ATTENTION : L'option "Cadre de superposition" est obligatoire pour superposition d'élément supérieur

SOUBASSEMENT 800MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
CROFX39469902	800 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	1	0,3	MONO230+T
CROFX39472071	800 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	1	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 800mm
CRORX39451201	Cadre de superposition 800 mm

SOUBASSEMENT 1200MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
CROFX39469789	1200 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	2	0,45	MONO230+T
CROFX39472072	1200 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	2	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 1200mm
CRORX39448722	Cadre de superposition 1200 mm

SOUBASSEMENT 1600MM GN1/1

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Groupe	Température	Porte	Puiss. (KW)	Tension
CROFX39469791	1600 x 700 x 635	Logé	+0 °C/+10 °	3	0,45	MONO230+T
CROFX39472073	1600 x 700 x 635	À distance	+0 °C/+10 °	3	-	-

Référence	Accessoires & options pour soubassement 1600mm
CRORX39448723	Cadre de superposition 1600 mm

Soubassement Four gaz /électrique GN2/1

- Soubassement four GN 1/1
- Dimension interieur 300 x 540 x P 700 mm
- Régulation par thermostatique
- Bruleurs avec dispositif de securite et veilleuse
- Allumage électrique par train d'étincelles
- Livré avec 1 étagère intermédiaire
- **Pignons lateraux à rajouter**

SOUBASSEMENT FOURS

Référence	Élément	Dimensions L x P x H (mm) Exterieures	Dimensions L x P x H (mm) Intérieures	GN	Puiss. (kW)	Tension
CRORX39449150	Gaz	800 x 800 x 658	540 x 700 x 300	GN2/1	9,1	MONO 230+T
CRORX39448684	Électrique	800 x 800 x 658	540 x 700 x 300	GN2/1	8	TRI400+N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES
CROFX39469793	Module à 2 tiroirs en remplacement d'une porte - Pour bacs GN 1/1 hauteur 100/150 mm
CROFX39484955	Paire de glissières en "U" pour clayettes et bacs GN 1/1
CROFX39480318	Grille inox GN 1/1
CRORX39448927	Pignon d'extrémité droite pour élément supérieurs sur soubassements réfrigérés
CRORX39448928	Pignon d'extrémité gauche pour élément supérieurs sur soubassements réfrigérés

SAUTEUSE MULTIFONCTION

Mise en service par démonstrateur culinaire FRANSTAL OFFERTE.

Tout en 1 SNACKER - FRIRE
MIJOTER - POCHER

CARACTÉRISTIQUES

- Douchette en façade - Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage
- Support 3 niveaux GN2/1 en soubassement
- 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h
- Cuve gauche : fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite - 9 kW - Volume utile
- Cuve droite : fonctions marmite, sauteuse braisière - 9 kW - Volume utile 16 litres
- 2 cuves indépendantes
- 2 écrans de contrôle tactiles
- Fond de cuve inox 304
- Couvercles doublés et équilibrés avec joint d'étanchéité
- 1 sonde à coeur avec régulation électronique multipoints par cuve
- Régulation de température fond de cuve multipoints
- Remplissage des cuves par rejet eau chaude / eau froide avec compteur volumétrique
- Douchette en façade
- Systèmes de vidange séparés des jus et eaux de nettoyage
- Gradin 3 niveaux support bacs GN 2/1 en soubassement
- **Pignons lateraux à rajouter**

IMPORTANTE MONTÉE EN TEMPÉRATURE

en assurant une maîtise au degré près : 250°C en 3 minutes

SAUTEUSE MULTIFONCTION

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
CRORX39449141	800 x 800 x 900	Double	Appareil multifonctions	18	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour Dual Cook
CRORX39449153	Chariot support bac GN2/1

CUVE DE GAUCHE :
- Fonctions friteuse, cuiseur à pâtes, sauteuse, marmite - 9 kW
- Volume utile 30 litres (10 litres en mode friteuse)
- Capacité horaire mode friteuse : 15 kg/h

CUVE DE DROITE :
- Fonctions marmite, sauteuse braisière - 9 kW
- Volume utile 16 litres

Système modulable

- Composé de 53 modèles avec des modules de 400, 800 mm de largeur
- Matériaux de première qualité : acier inox AISI 304
- Dessus en 20/10 mm d'épaisseur, finitions Scotch Brite
- Faible impact environnemental : consommation réduite et haute efficacité

Plan de cuisson gaz

- Brûleurs en fonte et diffuseurs de flamme en laiton étanches aux liquides, scellés au plan en acier AISI 304 à moulage profond
- Brûleurs garantis à vie et actionnés par un robinet à vanne
- Dotés de soupape de sécurité à thermocouple et de veilleuse protégée par un couvercle en acier pour faciliter les opérations de nettoyage et de maintenance

2 FEUX VIFS 2 X 6KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07701000	SG7F2B	400 x 730 x 280	Elément à poser	12

4 FEUX VIFS 4 X 6KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07702000	SG7F4B	800 x 730 x 280	ÉLéMENT à poser	24

Référence	Option pour plan de cuisson gaz
CBESC2	Vidange plan 2 feux vifs
CBESC4	Vidange plan 4 feux vifs

Four à gaz

- Avec brûleur à flamme auto-stabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160° à 280°C
- Chambre du four en AISI 430, avec supports à 4 niveaux et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable
- Cheminée interne en acier inoxydable et brûleur en acier inoxydable AISI 304
- Poignée de porte à haute résistance en acier AISI 304 d'une épaisseur 20/10
- Pieds réglables. Standard : 1 grille four anti-renversement

4 FEUX VIFS 4 X 6KW SUR FOUR GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07704000	SG7F4+FG	800 x 730 x 900	Four gaz	31,8

Four électrique

- A convection avec ventilateur à inversion de rotation, chambre du four en AISI 430 entièrement en acier inoxydable avec support à 3 niveaux pour grilles/plaques de four GN1/1
- Thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50° à 270°C
- Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température
- Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304
- Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10
- Pieds réglables

4 FEUX VIFS 4 X 6KW SUR FOUR CONVECTION

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance (kW) gaz	Puissance (kW) élec.	Tension
CBE07704800	SG7F4+FE2	800 x 730 x 900	Four convection	24	4,48	TRI400N + T

Four électrique

- Entièrement en acier INOX, avec glissières à 4 niveaux pour les grilles/plateaux 2/1GN
- Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50° à 270° C
- Voyant de ligne et voyant de température atteinte
- Porte et contre-porte arrondies et embouties en acier INOX AISI 304
- Poignée de porte à haute résistance en acier AISI 304 d'une épaisseur 20/10
- Pieds réglables. Standard : 1 grille four anti-renversement

4 FEUX VIFS 4 X 6KW SUR FOUR ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance (kW) gaz	Puissance (kW) élec.	Tension
CBE07705000	SG74F+FE	800 x 730 x 900	Four électrique	24	7,5	TRI400N + T

Plaque coup de feu gaz

- Brûleur central en fonte à combustion optimisée
- Puissance maximale de 10 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse protégée
- Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel à hautes prestations d'isolation
- Plaque en acier à haute épaisseur avec des zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords

PLAQUE COUP DE FEU GAZ 1 BRÛLEUR 10 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07862500	SG7TPB	800 x 730 x 280	Elément à poser	10

Plaque coup de feu électrique

- Surface en acier spécial très épais avec 4 zones de cuisson indépendantes
- Chauffage par résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par les thermostats
- Voyant électrique de fonctionnement

PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE 4 X 2,5 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07880000	SE7TPB	800 x 730 x 280	Elément à poser	10	TRI 400N + T

PLAQUES COUP DE FEU AU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07871000	SG7T4PB	400 x 730 x 290	Elément à poser	7

PLAQUES COUP DE FEU + DEUX FEUX VIFS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07872000	SG7T4P2FB	800 x 730 x 290	Elément à poser	19

PLAQUES COUP DE FEU + DEUX FEUX VIFS SUR FOUR AU GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07874000	SG7T4P2F+FG	400 x 730 x 900	Four gaz	26,8

Une gamme complète de plancha à gaz et électriques à plaque lisse, nervurée ou mixte

- La cuisson uniforme est garantie par le plan en acier Compound : la partie supérieure en acier inoxydable AISI 316 offre une résistance et une hygiène parfaites
- La partie inférieure en acier assure la diffusion maximale de la chaleur en optimisant l'économie d'énergie
- Le plan, le tiroir et le trou ont des bords arrondis

PLANCHA GAZ PLAQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
CBE07301300	SG7FL4B/CPD	400X730X280	Elément à poser	simple	6,9 kw
CBE07302300	SG7FL8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	13,8 kw

PLANCHA GAZ NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
CBE07303300	SG7FR4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	6,9 kw
CBE07304300	SG7FR8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	13,8 kw

PLANCHA GAZ 2/3 LISSE ET 1/3 NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. gaz (kW)
CBE07305300	SG7FM8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	2/3 lisse 1/3 nervurée	13,8 kw

PLANCHA ÉLECTRIQUE PLAQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07401300	SE7FL4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	4,8 kw	TRI400+N+T
CBE07402100	SE7FL8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	9,6 Kw	TRI400+N+T

PLANCHA ÉLECTRIQUE NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07403300	SE7FR4B/CPD	400 x 730 x 280	Elément à poser	simple	4,8 kw	TRI400+N+T
CBE07404300	SE7FR8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	Double	9,6 kw	TRI400+N+T

PLANCHA ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE ET 1/3 NERVURÉE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Surface de cuisson	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07405300	SE7FM8B-2/CPD	800 x 730 x 280	Elément à poser	2/3 lisse 1/3 nervurée	9,6 KW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour plancha
CBE7PSFT40	Ecran anti-éclaboussures plancha simple
CBE7PSFT80	Ecran anti-éclaboussures plancha double
CBESPL	Raclette lisse
CBESPR	Raclette nervurée
CBETPTO	Bouchon en teflon

GAMME 700

FRANSTAL Gold

Grillade gaz, pierre de lave

- Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible
- Design particulier permettant de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses
- Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage
- Tiroir étanche entièrement réalisé en acier de grande longueur pour la récolte de la cendre et des graisses
- Pierres de lave en dotation
- Pieds réglables

GRILLADE GAZ PIERRE DE LAVE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07050100	SG7PL40B	400 x 730 x 280	Elément à poser	7 kw

GRILLADE DOUBLE GAZ PIERRE DE LAVE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07110100	SG7PL80B	800 x 730 x 280	Elément à poser	14 KW

Grillade gaz

- Allumage piézoélectrique avec protection en silicone
- Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304
- Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible
- Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage
- Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau

GRILLADE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07070500	SG7WG40M	400 x 730 x 900	Placard ouvert	9 kw

GRILLADE DOUBLE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. gaz (kW)
CBE07130500	SG7WG80M	800 x 730 x 900	Placard ouvert	18 kw

Grillade électrique

- Réglage de la puissance par un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C
- Voyants lumineux de signalisation
- Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct
- Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes
- Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage
- Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau

GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07155100	SE7CG40B	400 x 730 x 280	Elément à poser	Rèsistances pivotantes	4,08 kw	TRI400+N+T

GRILLADE DOUBLE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07155600	SE7CG80B	800 x 730 x 280	Elément à poser	Rèsistances pivotantes	8,16 KW	TRI400+N+T

Cuisseur à pâtes

- Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les oeufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.
- Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie arrière du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus
- La cuve emboutie en acier AISI 316 de 30 l, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour poser les larges paniers
- L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable

CUISEUR À PÂTES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Élements	Capacité (l)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07180000	SG7CP40M	400 x 730 x 900	Gaz	30	10 KW	MONO 230+T
CBE07230000	SE7CP40M	400 x 730 x 900	Électrique	30	6 KW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options pour cuiseur à pâtes
CBECS1/1	Grand panier 1/1
CBECS1/2	Panier 1/2
CBECS1/3	Panier 1/3
CBECS1/6DX	Panier 1/6 poignée à droite
CBECS1/6SX	Panier 1/6 poignée à gauche

Friteuse électrique

- Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%
- La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage
- Contrôle de la température par le biais du thermostat électronique et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel
- Temps moyen de friture 4 minutes
- Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190°C)

FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 1 BAC

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Élements	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07501000	SE7F10-4B	400 x 730 x 280	À poser	10	18/20 KG	9	TRI400+N+T
CBE07501500	SE7F10-4M	400 x 730 x 900	Placard fermé	10	18/20 KG	9	TRI400+N+T
CBE07505600	SE7F18-4MS	400 x 730 x 900	Placard fermé	18	25/30 KG	18	TRI400+N+T

FRITEUSE ÉLECTRIQUE - 2 BACS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Élements	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07520500	SE7F7+7-4M	400 x 730 x 900	Placard fermé	7+7	20 KG	16	TRI400+N+T

Référence	Accessoires et options friteuse électrique
CBE39612000	Démi-panier 7 litres
CBE39501600	Demi-panier 10 litres
CBE39610000	Panier 10 litres
CBE32502400	Démi-panier 18 litres

Friteuse gaz

- Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile
- Deux Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Veuilleuse et système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat
- Réglage de la température de 110 à 190°C. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190°C.)
- Allumage électrique

FRITEUSE GAZ - 1 BAC

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Élements	Capacité (l)	Rendement (KG/ H)	Puiss. gaz (kW)	Tension
CBE07560000	SGL18MI	400 x 730 x 900	Placard fermé	18	25/30 kg	14	MONO 230 +T

Référence	Accessoires et options friteuse gaz
CBE39611100	Démi-panier 18 litres
CBE39611000	Panier 18 litres

Bac de salage

- Cuvette 1/1GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur
- Le faux fond amovible perforé et moulé facilite l'égouttement et la récolte du produit
- Présence de goulotte et d'évacuation des graisses, interrupteur d'allumage

BAC DE SALAGE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) interieur	Dimensions L x P x H (mm) cuve	Élements	Puissance élec. (kW)	Tension
CBE07803000	SE7SP-4B	400 x 730 x 280	325 x 530 x 150 h	À poser	1,1	MONO 230 +T

Bain-marie

- Idéal pour maintenir les aliments chauds
- Gastronorm disponibles jusqu'à une hauteur de 150 mm
- La cuve emboutie, caractérisée par des bords arrondis et larges, assure facilité de nettoyage et hygiène maximale

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) interieur	cuve	Élements	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07801000	SE7BM4B	400 x 730 x 280	GN1/1 - 305 x 510 x 175h	A poser	1,2 kw	MONO 230 +T
CBE07801500	SE7BM4M	400 x 730 x 900	GN1/1 - 305 x 510 x 175h	Placard fermé	1,2 kw	MONO 230 +T

PLONGE INOX

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) interieur	cuve	Élements
CBE07804200	SN7LA-4M	400 x 730 x 900	340 x 400 x 300	Placard fermé
CBE07804700	SN7LA-8M	800 x 730 x 900	340 x 400 x 300	Placard fermé

Sauteuse électrique multifontion

- Le plan de cuisson bimétal allie une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité de la cuisson, avec un revêtement supérieur en acier inox AISI 316 finition brillante
- Trou d'évacuation de 50 mm de diamètre et convoyeur dans un bac en acier inox GN1/1
- Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100°C - 300°C)

SAUTEUSE ÉLECTRIQUE MULTIFONTIONS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm) interieur	cuve	Soubassement	Capacité (L)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CBE07825000	SE7BR4/FIX	400 x 730 x 900	306 x 508 x 75	Baie fermée avec 1 porte	11,5	4,8	TRI400N+T
CBE07822000	SE7BR8/FIX	800 x 730 x 900	630 x 508 x 75	Baie fermée avec 2 portes	24	9,6	TRI400N+T

Plaque induction

- Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm
- Epargne énergetigue maximale grâce au réchauffement de la zone de cuisson qui s'active lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface
- La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan
- Réglage électronique de la température

*En photo version induction éléctronique

PLAQUE INDUCTION 2 ZONES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puissance élec. (kW)	Tension
CBE07736500	SE7P2B/IND	400 x 730 x 280	A poser	7	TRI400+N+T
CBE07736000	SE7P2M/IND	400 x 730 x 900	Placard ouvert	7	TRI400+N+T

PLAQUE INDUCTION 2 ZONES POWER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07736600	SE7P2PB/IND	400 x 730 x 280	A poser	10	TRI400+N+T
CBE07736100	SE7P2PM/IND	400 x 730 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T

PLAQUE INDUCTION 2 ZONES ELECTRONIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07736020	SE7P2M/IND-BFLEX	400 x 730 x 900	Placard ouvert	7	TRI400+N+T
CBE07736120	SE7P2PM/IND-BFLEX	400 x 730 x 900	Placard ouvert	10	TRI400+N+T

PLAQUE INDUCTION 4 ZONES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07736700	SE7P4B/IND	800 x 730 x 280	A poser	14	TRI400+N+T
CBE07736200	SE7P4M/IND	800 x 730 x 900	Placard ouvert	14	TRI400+N+T

PLAQUE INDUCTION 4 ZONES POWER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07736800	SE7P4PB/IND	800 x 730 x 280	A poser	20	TRI400+N+T
CBE07736300	SE7P4PM/IND	800 x 730 x 900	Placard ouvert	20	TRI400+N+T

PLAQUE À INDUCTION WOK

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07738500	SE7WOK-B/IND	400 x 730 x 280	A poser	3,5	TRI400+N+T

GAMME 700

FRANSTAL Gold

Plan de cuisson vitrocéramique

- Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm
- Résistances électriques qui atteignent une temperature de 500°C. Chauffage par rayonnement
- Circuit de réchauffement à zone Carrée de 230x230 mm, avec réglage de la puissance jusqu'à 3,2 kW
- Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles
- Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C, afin de protéger l'opérateur

Élément neutre

- Plan de travail en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 20/10, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite

PLAQUE VITROCERAMIQUE 2 ZONES (2X3,2 KW)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec.(kW)	Tension
CBE07730000	SE7P2B/VTR	400X730X280	A poser	6,4	TRI400+N+T

PLAQUE VITROCERAMIQUE 4 ZONES (4X3,2 KW)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement	Puiss. élec(kW)	Tension
CBE07732000	SE7P4B/VTR	400 x 730 x 280	A poser	12,8	TRI400+N+T
CBE07734400	SE7P4/VTR+FE2	800 x 730 x 900	Four à convection 4,68 kw	17,49	TRI400+N+T
CBE07734000	SE7P4/VTR+FE	800 x 730 x 900	Four éléctrique statique 7,5 kw	20,3	TRI400+N+T

ÉLÉMENT NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CBE07899000	SN7T2B	200 x 730 x 280	A poser
CBE07899100	SN7T2M	200 x 730 x 900	Support fermé
CBE07900000	SN7T4B	400 x 730 x 280	A poser
CBE07901000	SN7T8B+S	800 x 730 x 280	A poser
CBE07901100	SN7T8B	800 x 730 x 280	A poser

SOUBASSEMENT NEUTRE EN 400MM

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Soubassement
CBE07810300	S7SG40	400 x 570 x 650	Placard ouvert
CBE07810500	S7SG40	400 x 570 x 650	2 tiroirs
CBE07810700	S7SG80	800 x 570 x 650	Placard ouvert
CBE07810900	S7SG80	800 x 570 x 650	4 tiroirs
CBE07811100	S7SG120	1200 x 570 x 650	Placard ouvert

Référence	Accessoires et options
CBE07920000	Porte droite
CBE07920100	Porte gauche
CBE07920200	2 portes 400+400mm
CBE07920400	2 portes 600+600mm
CBEZCT	Plinthe en inox
CBEBOC7/1	Joint en inox fin ligne
CBEBOC7/2	Joint en inox
CBES7PC1DX	Panneau laterale en inox fin ligne droite
CBES7PC1SX	Panneau laterale en inox fin ligne gauche
CBES7PC2	Panneau inox laterale pour îlot
CBECA/1	Colonne d'eau
CBEV3/A	Voltage 220-240 triphase module simple
CBEV3/B	Voltage 220-240 triphase module double

Généralités

- Conçu en acier inox AISI 304, de 20/10 d'épaisseur (fond de cuve des marmites et des cuiseurs à pâtes en AISI 316)
- L'ensemble du plan de travail est embouti en une seule pièce
- Découpe laser entièrement robotisée garantissant l'assemblage des modules, le nettoyage et l'entretien
- Les soudures, l'emboutissage et le polissage entièrement automatisés garantissent au matériel robustesse, résistance et un ajustement parfait entre les éléments
- 200, 400, 800 ou 1200 mm de large pour s'adapter aux contraintes dimensionnelles de chaque cuisine
- Jonction parfaite pour un maximum d'hygiène et un nettoyage optimisé
- Indice de Protection IPX5
- Une gamme complète de plus de 150 produits et accessoires pour répondre aux besoins de vos clients

Fourneau gaz et électrique avec ou sans four

- Brûleurs d'une conception unique pouvant aller jusqu'à 34 kW pour 4 feux
- Grilles fontes de nouvelles conception (397x350mm) acceptant tous type de récipients
- Four gaz ou électrique GN 2/1 statique
- Plaque de sole en fonte d'une épaisseur de 6 mm pour un meilleur rendement et une diffusion uniforme de la chaleur
- Plaques carrées pour la version électrique de 4 kW de puissance chacune
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FOURNEAU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080335	FRC-G920	400 x 930 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	13,25
CFA19080338	FRC-G920	400 x 930 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	GN	13,25
CFA19080370	FRC-G920 H	400 x 930 x 290	1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	18,2
CFA19080374	FRC-G920 H	400 x 930 x 290	1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	18,2
CFA19080377	FRC-G940	800 x 930 x 290	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	28,7
CFA19080391	FRC-G940	800 x 930 x 290	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	28,7
CFA19080393	FRC-G940 H	800 x 930 x 290	3x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	34,2
CFA19080395	FRC-G940 H	800 x 930 x 290	3x8 kW et 1x10,2 kW	GN	34,2
CFA19080397	FRC-G960	1200 x 930 x 290	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	41,95
CFA19080399	FRC-G960	1200 x 930 x 290	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	GN	41,95
CFA19080420	FRC-G960 H	1200 x 930 x 290	5x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	50,2
CFA19080421	FRC-G960 H	1200 x 930 x 290	5x8 kW et 1x10,2 kW	GN	50,2

FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1 DE 8,60 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Four	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080429	FRC-G941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	37,3
CFA19080450	FRC-G941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	37,3
CFA19080451	FRC-G941 H	800 x 930 x 850	3x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	42,80
CFA19080452	FRC-G941 H	800 x 930 x 850	3x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	42,80
CFA19080453	FRC-G961	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	50,55
CFA19080454	FRC-G961	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	50,55
CFA19080455	FRC-G961 H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	Propane	58,80
CFA19080493	FRC-G961 H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	8,60 kW	GN	58,80

FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ OUVERTURE PANORAMIQUE DE 14 KW (1000X700X290MM)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080508	FRC-G961 OP	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	55,95
CFA19080514	FRC-G961 OP	1200 x 930 x 850	3x5,25 kW, 2x8 kW et 1x10,2 kW	GN	55,95
CFA19080515	FRC-G961 OP H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	64,20
CFA19080516	FRC-G961 OP H	1200 x 930 x 850	5x8 kW et 1x10,2 kW	GN	64,20

FOURNEAU GAZ SUR FOUR GN2/1 ÉLÉCTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. (kW)
CFA19080543	FRC-GE941	800x930x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	Propane	6 kW	28,7 + 6
CFA19080545	FRC-GE941	800 x 930 x 850	2x5,25 kW, 1x8 kW et 1x10,2 kW	GN	6 kW	28,7 + 6

Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 11 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu, chacune d'une puissance de 4 KW (total 16 KW)
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080517	FRC-G910	800 x 930 x 290	1x11 kW	Propane	11,00
CFA19080518	FRC-G910	800 x 930 x 290	1x11 kW	GN	11,00

FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU AVEC FOUR GN2/1 DE 8,60 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs (kW)	Four	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080519	FRC-G911	800 x 930 x 850	1x11 kW	8,60 kW	Propane	19,60
CFA19080520	FRC-G911	800 x 930 x 850	1x11 kW	8,60 kW	GN	19,60

FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. (kW)
CFA19080342	FRC-GP910 LPG	800 x 930 x 290	450 ext et 330 int	Propane	27
CFA19080343	FRC-GP910 NG	800 x 930 x 290	450 ext et 330 int	GN	27

FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS SUR FOUR GAZ DE 7,30 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080344	FRC-GP911 LPG	800 x 930 x 850	450 ext et 330 int	Propane	34,30
CFA19080345	FRC-GP911 NG	800 x 930 x 850	450 ext et 330 int	GN	34,30

FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080531	FRC-E920	400 x 930 x 290	2x4 kW (300x300)	8
CFA19080533	FRC-E940	800 x 930 x 290	4x4 kW (300x300)	16
CFA19080536	FRC-E960	1200 x 930 x 290	6x4 kW (300x300)	24

FOURNEAU ÉLECTRIQUE SUR FOUR GN2/1 OU PANORAMIQUE (OP)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Four	Puiss. élec.(kW)
CFA19080539	FRC-E941	800 x 930 x 850	4x4 kW (300x300)	6 kW	22
CFA19080541	FRC-E961	1200 x 930 x 850	6x4 kW (300x300)	6 kW	30
CFA19080542	FRC-E961 OP	1200 x 930 x 850	6x4 kW (300x300)	12 kW	36

FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coup de feu	Puiss. élec.(kW)
CFA19080512	FRC-E910	800 x 930 x 290	4 zones de 4 kW de 720x720	16

FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU SUR FOUR GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coup de feu	Four	Puiss. élec.(kW)
CFA19080513	FRC-E911	800 x 930 x 850	4 zones de 4 kW de 720x720	6 kW	20

Induction et Wok

- Grande puissance par zone de chauffe de 5 kW
- Epaisseur du plan de travail: 6 mm
- 50% d'économie d'énergie par rapport aux plaques électriques traditionnelles pour un rendement optimal

INDUCTION À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. (kW)
CFA19080331	FRC-I925	400 x 930 x 290	2x5 kW - 280 mm	10
CFA19080369	FRC-I945	800 x 930 x 290	4x5 kW - 280 mm	20

WOK À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. (kW)
CFA19080380	FRW-I905	400 x 930 x 290	1x5 kW - 300 mm	5

Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, module complet, entièrement lisse ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne ou thermostat
- Élément à poser

FRY-TOP GAZ LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080381	FRFT-G905 V L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	Propane	9,25
CFA19080382	FRFT-G905 V L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	GN	9,25
CFA19080385	FRFT-G910 V L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50dm²	Propane	18,5
CFA19080386	FRFT-G910 V L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	GN	18,5

FRY-TOP GAZ NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080383	FRFT-G905 V R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	Propane	9,25
CFA19080384	FRFT-G905 V R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	GN	9,25
CFA19080387	FRFT-G910 V R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	Propane	18,5
CFA19080388	FRFT-G910 V R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	GN	18,5

FRY-TOP GAZ LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080389	FRFT-G910 V LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	Propane	18,5
CFA19080400	FRFT-G910 V LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	GN	18,5

GAMME 900

FRANSTAL Silver

Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, module complet, entièrement lisse ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne
- Élément à poser
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

L : Plaque lisse
R : Plaque rainurée
C : Chrome
L+ R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée

FRY-TOP GAZ CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080401	FRFT-G905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm2	Propane	9,25
CFA19080402	FRFT-G905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm2	GN	9,25
CFA19080405	FRFT-G910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm2	Propane	18,5
CFA19080406	FRFT-G910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm2	GN	18,5

FRY-TOP GAZ CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080403	FRFT-G905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm^2	Propane	9,25
CFA19080404	FRFT-G905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm^2	GN	9,25
CFA19080407	FRFT-G910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm^2	Propane	18,5
CFA19080408	FRFT-G910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm^2	GN	18,5

FRY-TOP GAZ CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080409	FRFT-G910 C LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm^2	Propane	18,5
CFA19080410	FRFT-G910 C LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm^2	GN	18,5

Fry top électrique

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, module complet, entièrement lisse ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 20 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 20 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne ou thermostat

L+ R : Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée
CR : Chrome lime
CR : Chrome rainurée
CLR : Chrome lisse et nervuré

FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080411	FRFT-E905 L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	7,50
CFA19080413	FRFT-E910 L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080412	FRFT-E905 R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	7,50
CFA19080414	FRFT-E910 R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080415	FRFT-E910 LR	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080416	FRFT-E905 C L	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	7,50
CFA19080418	FRFT-E910 C L	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080417	FRFT-E905 C R	400 x 930 x 290	1 zone de 21,50 dm²	7,50
CFA19080419	FRFT-E910 C R	800 x 930 x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080430	FRFT-E910 C LR	800 x 930x 290	2 zones de 23,50 dm²	15,00

GAMME 900

FRANSTAL Silver

Friteuses

- Gamme complète en gaz et électrique d'une capacité de 15 L ou 21 L sur pieds et avec 1 ou 2 cuves
- La puissance est adaptée à chaque type de friteuse pour un rendement optimal
- Montée en température rapide
- Cuve intégrée au plan de travail
- Contrôle de la température par thermostat entre 60°C et 200°C

- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080336	FRF-G9115	400 x 930 x 850	1 grand	Propane	15
CFA19080339	FRF-G9115	400 x 930 x 850	1 grand	GN	15

FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080371	FRF-G9215	800 x 930 x 850	2 grands	Propane	30
CFA19080372	FRF-G9215	800 x 930 x 850	2 grands	GN	30

FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 21 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080373	FRF-G9121 R	400 x 930 x 850	2 petits	Propane	21
CFA19080375	FRF-G9121 R	400 x 930 x 850	2 petits	GN	21

FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 21 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080376	FRF-G9221 R	800 x 930 x 850	4 petits	Propane	42
CFA19080379	FRF-G9221 R	800 x 930 x 850	4 petits	GN	42

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Puiss. gaz (kW)
CFA19080390	FRF-E9115	400 x 930 x 850	1 de 15 L	1 grand	12
CFA19080392	FRF-E9215	800 x 930 x 850	2 de 15 L	2 grands	24
CFA19080394	FRF-E9121 R	400 x 930 x 850	1 de 21 L	2 petits	18
CFA19080396	FRF-E9121 R D *	400 x 930 x 850	1 de 21 L	2 petits	21
CFA19080398	FRF-E9221 R	800 x 930 x 850	2 de 21 L	4 petits	36

* Contrôle numérique

Chauffe-frites

- Cuve GN1/1
- Lampe infrarouge d'une puissance de 1 kW
- Double fond perforé et incliné pour une meilleure élimination de l'huile

CHAUFFE-FRITES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)
CFA19080428	FRMF-E905	400 x 930 x 290	GN 1/1	1

Grillade

- Gamme polyvalente et complète en ½ module et module, gaz et électrique, grille fonte ou inox
- Grilles réversibles pour s'adapter à différents types de cuisson : cannelée pour marquer la viande, horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- Puissance de 11 kW par ½ module en gaz
- Puissance de 7,5 kW par ½ module en électrique
- Gaz propane
- GN : Gaz nature

GRILLADE GAZ SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080550	FRB-G9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm²	Propane	11
CFA19080553	FRB-G9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm²	GN	11
CFA19080555	FRB-G9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm²	Propane	11
CFA19080556	FRB-G9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm²	GN	11
CFA19080558	FRB-G9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm²	Propane	22
CFA19080559	FRB-G9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm²	GN	22
CFA19080560	FRB-G9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm²	Propane	22
CFA19080562	FRB-G9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm²	GN	22

GRILLADE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Puiss. élec.(kW)
CFA19080563	FRB-E9051	400 x 930 x 850	Fonte	1 zone de 24 dm²	7,5
CFA19080564	FRB-E9051 I	400 x 930 x 850	Inox	1 zone de 24 dm²	7,5
CFA19080566	FRB-E9101	800 x 930 x 850	Fonte	2 zones de 24 dm²	15
CFA19080580	FRB-E9101 I	800 x 930 x 850	Inox	2 zones de 24 dm²	15

Sauteuse

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 90 L ou 120 L
- Cuve en acier inoxydable d'une épaisseur de 10 mm et 730x616 mm pour les modèles 90 L et 1130x616 mm pour les modèles 120 L
- Thermostat de régulation de 100 à 310°C
- Levage manuel de la cuve à 90° pour une vidange totale ou motorisé
- Couvercle à double paroi et à fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation à l'arrière
- I : Relevage manuel
- IM : Relevage motorisé
- Gaz propane
- GN : Gaz nature

SAUTEUSE BASCULANTE GAZ DE 90 L ET 120 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080431	FRSB-G910 I	800 x 930 x 850	Inox	Propane	18
CFA19080432	FRSB-G910 I	800 x 930 x 850	Inox	GN	18
CFA19080433	FRSB-G910 IM	800 x 930 x 850	Inox	Propane	18
CFA19080434	FRSB-G910 IM	800 x 930 x 850	Inox	GN	18
CFA19080435	FRSB-G915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	Propane	25
CFA19080436	FRSB-G915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	GN	25

SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE DE 90 L ET 120 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)
CFA19080437	FRSB-E910 I	800 x 930 x 850	Inox	15
CFA19080438	FRSB-E910 IM	800 x 930 x 850	Inox	15
CFA19080439	FRSB-E915 IM	1200 x 930 x 850	Inox	22,5

GAMME 900

FRANSTAL Silver

Marmite

- Gamme gaz et électrique avec capacité de cuve de 100L, 150L ou 200L, fond de cuve en AISI 316
- Dimensions de la cuve de 600x400 mm pour les 100 L, 600x550 mm pour les 150 L et 600x6500 mm pour les 200 L
- Puissance allant de 20 kW jusqu'à 24 kW pour un rendement optimal
- 3 systèmes de sécurité : pressostat de contrôle de la pression de la chambre, thermostat de limiteur de surchauffe de la chambre, soupape de sécurité en cas de surpression
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

MARMITE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080582	FRM-G910	800 x 930 x 850	100	Propane	20
CFA19080583	FRM-G910	800 x 930 x 850	100	GN	20
CFA19080584	FRM-G915	800 x 930 x 850	150	Propane	24
CFA19080585	FRM-G915	800 x 930 x 850	150	GN	24
CFA19080586	FRM-G920	800 x 930 x 850	200	Propane	24
CFA19080587	FRM-G920	800 x 930 x 850	200	GN	24

MARMITE GAZ PRESSION

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080588	FRMP-G910	800 x 930 x 850	100	Propane	20
CFA19080589	FRMP-G910	800 x 930 x 850	100	GN	20
CFA19080590	FRMP-G915	800 x 930 x 850	150	Propane	24
CFA19080591	FRMP-G915	800 x 930 x 850	150	GN	24
CFA19080592	FRMP-G920	800 x 930 x 850	200	Propane	24
CFA19080593	FRMP-G920	800 x 930 x 850	200	GN	24

MARMITE GAZ BAIN-MARIE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080594	FRM-G910 BM	800 x 930 x 850	100	Propane	20
CFA19080595	FRM-G910 BM	800 x 930 x 850	100	GN	20
CFA19080597	FRM-G915 BM	800 x 930 x 850	150	Propane	24
CFA19080598	FRM-G915 BM	800 x 930 x 850	150	GN	24

MARMITE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080599	FRM-E910 BM	800 x 930 x 850	100	22
CFA19080600	FRM-E915 BM	800 x 930 x 850	150	22

Bain-Marie

- Gamme gaz et électrique, ½ module d'une capacité de 22 L (GN 4/3) et module d'une capacité de 44 L (GN 8/3)
- Montée en température rapide
- Régulation par thermostat entre 30°C et 90°C
- Puissance: 3,25 kW pour le ½ module gaz et 6,5 kW pour le module gaz, 3 kW pour le ½ module électrique et 6 kW pour le module électrique
- A poser
- Gaz propane
- GN : Gaz nature

BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080422	FRBM-G905 LPG	400 x 930 x 290	22	Propane	3,25
CFA19080423	FRBM-G905 NG	400 x 930 x 290	22	GN	3,25
CFA19080424	FRBM-G910 LPG	800 x 930 x 290	44	Propane	6,5
CFA19080425	FRBM-G910 NG	800 x 930 x 290	44	GN	6,5

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume	Puiss. élec.(kW)
CFA19080426	FRBM-E905	400 x 930 x 290	22	3
CFA19080427	FRBM-E910	800 x 930 x 290	44	6

Cuiseur à pâtes

- Gamme complète gaz et électrique de 1 ou 2 cuves d'une capacité de 40 L (GN 1/1) fond de cuve en AISI 316
- Dotation : 3 paniers GN 1/3 par cuve
- Puissance de 16 kW pour une cuve de 40 L sur les modèles gaz

- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers (1/3)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080348	FRCP-G905 LPG	400 x 930 x 850	3	Propane	16
CFA19080350	FRCP-G905 NG	400 x 930 x 850	3	GN	16
CFA19080351	FRCP-G910 LPG	800 x 930 x 850	6	Propane	32
CFA19080353	FRCP-G910 NG	800 x 930 x 850	6	GN	32

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

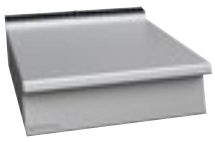
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Paniers (1/3)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080333	FRCP-E905	400 x 930 x 850	3	12
CFA19080334	FRCP-E910	800 x 930 x 850	6	24

Soubassement réfrigéré

- Gamme en 1200 et 1600 mm avec portes ou tiroirs GN 2/3 ou GN 4/3
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m3 de densité
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte
- Hauteur réglable entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser
- Froid ventilé
- Groupe logé
- Température de travail : -2 °C, +8 °C, temp. ambiante de 38 °C
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité	Puiss. (kW)
CFA19080363	FREMFP9-120 BP	1200 x 900 x 590	2 portes	169	250
CFA19080364	FREMFP9-120 B	1200 x 900 x 590	2 tiroirs GN 2/3	169	250
CFA19080365	FREMFP9-120 BH	1200 x 900 x 590	2 tiroirs GN 2/1	169	250
CFA19080366	FREMFP9-160 BP	1600 x 900 x 590	3 portes	240	250
CFA19080367	FREMFP9-160 B	1600 x 900 x 590	3 tiroirs GN 1/1	240	250



Elément neutre et placard

- Dessus embouti, soudé et poli garantissant un ajustement parfait
- 3 versions pour les éléments neutres : 200 mm, 400 mm et 800 mm permettant de répondre à l'ensemble des contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- 4 versions pour les placards allant jusqu'à 1200 mm répondant ainsi à tous les besoins
- Possibilité d'adapter un robinet de remplissage sur les éléments neutres
- Avec ou sans portes

ÉLÉMENT DESSUS NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
CFA19080440	FREN -9025	200 x 930x 290	-
CFA19080441	FREN-905	400 x 930 x 290	-
CFA19080442	FREN-910	800 x 930 x 290	-
CFA19080443	FREN-905C	400 x 930 x 290	Tiroir 300x590x105 (GN 1/1)
CFA19080444	FREN-910 C	800 x 930x 290	Tiroir 700x590x105

PLACARD OUVERT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Options
CFA19080445	FRMB-9025	200 x 930 x 290	
CFA19080446	FRMB-905	400 x 930 x 290	Portes
CFA19080447	FRMB-910	800 x 930 x 290	Portes
CFA19080448	FRMB-915	1200 x 930 x 290	Portes

Référence	Accessoires & options pour éléments neutres
CFA19080449	Porte réversible - 400 x 480mm

Accessoires / Blocs suspendus et ponts

- Kit suspendu mural ou central
- Panneaux latéraux
- Kit pont et plinthes pour blocs gaz ou électriques

Référence	ACCESSOIRES MONTAGE SUSPENDU MURAL
CFA19044933	Kit suspendu mural 1,5M
CFA19044934	Kit suspendu mural 2M
CFA19044935	Kit suspendu mural 2,5M
CFA19044936	Kit suspendu mural 3M
CFA19044937	Kit suspendu mural 3,5M
CFA19044938	Kit suspendu mural 4M
CFA19044939	Kit suspendu mural 4,5M
CFA19044940	Kit suspendu mural 5M
CFA19044941	Kit suspendu mural 5,5M
CFA19044942	Kit suspendu mural 6M

Référence	ACCESSOIRES MONTAGE SUSPENDU CENTRAL
CFA19044944	Kit suspendu central 1,5M
CFA19044945	Kit suspendu central 2M
CFA19044946	Kit suspendu central 2,5M
CFA19044947	Kit suspendu central 3M
CFA19044948	Kit suspendu central 3,5M
CFA19044949	Kit suspendu central 4M
CFA19044950	Kit suspendu central 4,5M
CFA19044951	Kit suspendu central 5M
CFA19044952	Kit suspendu central 5,5M
CFA19044953	Kit suspendu central 6M

Référence	ACCESSOIRES MONTAGE EN PONT
CFA19044954	Kit pont 900 1M
CFA19044955	Kit pont 900 1,5M
CFA19044956	Kit pont 900 2M
CFA19044957	Kit pont 900 2,5M
CFA19044958	Kit pont 900 3M
CFA19044959	Kit pont 900 3,5M
CFA19044960	Kit pont 900 4M

Référence	ACCESSOIRES PLINTHES POUR BLOCS GAZ
CFA19044961	Kit plinthe gaz 1M
CFA19044962	Kit plinthe gaz 1,5M
CFA19044963	Kit plinthe gaz 2M
CFA19044964	Kit plinthe gaz 2,5M
CFA19044965	Kit plinthe gaz 3M
CFA19044966	Kit plinthe gaz 3,5M
CFA19044967	Kit plinthe gaz 4M
CFA19044968	Kit plinthe gaz 4,5M
CFA19044969	Kit plinthe gaz 5M

Référence	ACCESSOIRES PLINTHES POUR BLOCS ÉLECTRIQUES
CFA19044970	Kit plinthe électrique 1M
CFA19044971	Kit plinthe électrique 1,5M
CFA19044972	Kit plinthe électrique 2M
CFA19044973	Kit plinthe électrique 2,5M
CFA19044974	Kit plinthe électrique 3M
CFA19044975	Kit plinthe électrique 3,5M
CFA19044976	Kit plinthe électrique 4M
CFA19044977	Kit plinthe électrique 4,5M
CFA19044978	Kit plinthe électrique 5M

Référence	ACCESSOIRES PANNEAUX LATÉRAUX ESTHÉTIQUES
CFA19048657	Kit d'ensemble éléments montage

Généralités

- Conçu en acier inox AISI 304, de 15/10 d'épaisseur (fond de cuve des marmites et des cuiseurs à pâtes en AISI 316)
- L'ensemble du plan de travail est embouti en une seule pièce
- Découpe laser entièrement robotisée garantissant l'assemblage des modules, le nettoyage et l'entretien
- Les soudures, l'emboutissage et le polissage entièrement automatisés garantissent au matériel robustesse, résistance et un ajustement parfait entre les éléments
- 200, 400, 800 ou 1200 mm de large afin de répondre aux différentes contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- Jonction parfaite pour un maximum d'hygiène rendant le nettoyage optimisé.
- Indice de Protection IPX5
- Une gamme complète de plus de 150 produits et accessoires pour répondre aux besoins de vos clients

Fourneau gaz et électrique avec ou sans four

- Brûleurs d'une conception unique, puissance jusqu'à 32 kW pour 4 feux
- Les grilles en fonte permettent l'utilisation d'ustensiles du plus grand jusqu'au plus petit diamètre (8 cm)
- Four gaz ou électrique GN2/1 statique
- Plaque de sole en fonte d'une épaisseur de 4 mm pour un meilleur rendement et une diffusion uniforme de la chaleur
- 2 types de plaques pour la version électrique de même puissance de 2,6 kW : rondes ou carrées
- Définition four style Anglais : R : roulettes - H : Brûleur puissant 8 Kw
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FOURNEAU GAZ À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080606	FRC-G720 LPG	400 x 730 x 290	2x5,25 kW	Propane	10,5
CFA19080607	FRC-G720 NG	400 x 730 x 290	2x5,25 kW	GN	10,5
CFA19080608	FRC-G720 H LPG	400 x 730 x 290	2x8 kW	Propane	16
CFA19080609	FRC-G720 H NG	400 x 730 x 290	2x8 kW	GN	16
CFA19080610	FRC-G740 LPG	800 x 730 x 290	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	23,75
CFA19080611	FRC-G740 NG	800 x 730 x 290	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	23,75
CFA19080612	FRC-G740 H LPG	800 x 730 x 290	4x8 kW	Propane	32
CFA19080613	FRC-G740 H NG	800 x 730 x 290	4x8 kW	GN	32
CFA19080614	FRC-G760 LPG	1200 x 730 x 290	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	37
CFA19080615	FRC-G760 NG	1200 x 730 x 290	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	37
CFA19080616	FRC-G760 H LPG	1200 x 730 x 290	6x8 kW	Propane	48
CFA19080617	FRC-G760 H NG	1200 x 730 x 290	6x8 kW	GN	48

FOURNEAU GAZ AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
CFA19080618	FRC-G741 LPG	800 x 730 x 850	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	8,60 kW	32,35
CFA19080619	FRC-G741 NG	800 x 730 x 850	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	8,60 kW	32,35
CFA19080620	FRC-G741 H LPG	800 x 730 x 850	4x8 kW	Propane	8,60 kW	40,60
CFA19080621	FRC-G741 H NG	800 x 730 x 850	4x8 kW	GN	8,60 kW	40,60
CFA19080622	FRC-G761 LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
CFA19080623	FRC-G761 NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
CFA19080624	FRC-G761 H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
CFA19080625	FRC-G761 H NG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60

FOURNEAU GAZ AVEC FOUR À GAZ STYLE ANGLAIS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
CFA19080626	FRC-GB761 LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
CFA19080627	FRC-GB761 NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
CFA19080628	FRC-GB761 R LPG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	Propane	8,60 kW	45,60
CFA19080629	FRC-GB761 R NG	1200 x 730 x 850	4x5,25 kW et 2x8 kW	GN	8,60 kW	45,60
CFA19080630	FRC-GB761 H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
CFA19080631	FRC-GB761 H NG	1200 x 730x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60
CFA19080632	FRC-GB761 R H LPG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	Propane	8,60 kW	56,60
CFA19080633	FRC-GB761 R H NG	1200 x 730 x 850	6x8 kW	GN	8,60 kW	56,60

FOURNEAU ÉLECTRIQUE AVEC FOUR STATIQUE GAZ GN2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
CFA19080634	FRC-GE741 LPG	800x730x850	3x5,25 kW et 1x8 kW	Propane	6 kW	23,75
CFA19080635	FRC-GE741 NG	800x730x850	3x5,25 kW et 1x8 kW	GN	6 kW	23,75
CFA19080636	FRC-GE741 H LPG	800x730x850	4x8 kW	Propane	6 kW	32
CFA19080637	FRC-GE741 H NG	800x730x850	4x8 kW	GN	6 kW	32

GAMME 700

FRANSTAL Silver

Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 8,4 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu électriques, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW)
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FOURNEAU GAZ DEMI PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Grill	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080638	FRC-G730 I LPG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	Propane	18,50
CFA19080639	FRC-G730 I NG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	GN	18,50
CFA19080640	FRC-G730 D LPG	800x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	Propane	18,50
CFA19080641	FRC-G730 D NG	800 x 730 x 290	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	GN	18,50
CFA19080642	FRC-G750 LPG	1200 x 730 x 290	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	Propane	31,75
CFA19080643	FRC-G750 NG	1200 x 730 x 290	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	GN	31,75

FOURNEAU GAZ DEMI PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ DE 8 KW

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Grill	Gaz	Puiss gaz (kW)
CFA19080644	FRC-G731 I LPG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	Propane	27,10
CFA19080645	FRC-G731 I NG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Gauche 5,25 kW	GN	27,10
CFA19080647	FRC-G731 D LPG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	Propane	27,10
CFA19080648	FRC-G731 D NG	800 x 730 x 850	1x5,25 kW et 1x8 kW	Droite 5,25 kW	GN	27,10
CFA19080649	FRC-G751 LPG	1200 x 730 x 850	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	Propane	40,35
CFA19080650	FRC-G751 NG	1200 x 730 x 850	2x5,25 kW et 2x8 kW	Centre 5,25 kW	GN	40,35

FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleurs	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080651	FRC-G710 LPG	800 x 730 x 290	1x8,4 kW	Propane	8,40
CFA19080652	FRC-G710 NG	800 x 730 x 290	1x8,4 kW	GN	8,40

FOURNEAU GAZ PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Brûleur	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
CFA19080653	FRC-G711 LPG	800 x 730 x 850	1x8,4 kW	Propane	8,60 kW	17,00
CFA19080654	FRC-G711 NG	800 x 730 x 850	1x8,4 kW	GN	8,60 kW	17,00

FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080521	FRC-GP710 LPG	800 x 730 x 290	450 ext et 330 int	Propane	27,00
CFA19080522	FRC-GP710 NG	800 x 730 x 290	450 ext et 330 int	GN	27,00

FOURNEAU GAZ POUR PAELLAS SUR FOUR GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Couronnes	Gaz	Four	Puiss. gaz (kW)
CFA19080523	FRC-GP711 LPG	800 x 730 x 850	450 ext et 330 int	Propane	7,30 kW	34,00
CFA19080524	FRC-GP711 NG	800 x 730 x 850	450 ext et 330 int	GN	7,30 kW	34,00

Fourneau plaque coup de feu avec ou sans four

- Brûleur de 8,4 kW pour le modèle gaz
- 4 zones de chauffe indépendante pour les plaques coup de feu électriques, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW)

FOURNEAU ÉLECTRIQUE À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080655	FRC-E720	400 x 730 x 290	2x2,6 kW	Rondes	5,20
CFA19080656	FRC-E740	800 x 730 x 290	4x2,6 kW	Rondes	10,40
CFA19080657	FRC-E760	800 x 730 x 290	6x2,6 kW	Rondes	15,60
CFA19080660	FRC-E720Q	400 x 730 x 290	2x2,6 kW	Carrées	5,20
CFA19080661	FRC-E740Q	800 x 730 x 290	4x2,6 kW	Carrées	10,40

FOURNEAU ÉLECTRIQUE SUR FOUR ÉLECTRIQUE GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Four	Puiss. (kW)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080658	FRC-E741	800 x 730 x 850	4x2,6 kW rondes	6 kW	16,40	34,00
CFA19080659	FRC-E761	1200 x 730 x 850	6x2,6 kW rondes	6 kW	21,60	
CFA19080662	FRC-E741Q	800 x 730 x 850	4x2,6 kW carrées	6 kW	16,40	

FOURNEAU ÉLECTRIQUE PLAQUE COUP DE FEU À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Puiss. élec.(kW)
CFA19080460	FRC-E710	800 x 730 x 290	4 zones de 2,60 kW de 720x455 mm	10,40

FOURNEAU ÉLECTRIQUE COUP DE FEU SUR FOUR GN 2/1

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Four	Puiss. élec.(kW)
CFA19080461	FRC-E711	800 x 730 x 850	4 zones de 2,60 kW de 720x455 mm	6 kW	16,40

Inductions et Wok

- Grande puissance par zone de chauffe de 5 kW
- Epaisseur du plan de travail : 6 mm
- 50% d'économie d'énergie par rapport aux plaques électriques traditionnelles pour un rendement optimal

INDUCTIONS À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Gril	Puiss. (kW)
CFA19080462	FRC-I725	400 x 730 x 290	2x5 kW - 300 mm	10
CFA19080463	FRC-I745	800 x 730 x 290	4x5 kW - 300 mm	20

WOK À POSER

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaque	Puiss. (kW)
CFA19080464	FRW-I705	400 x 730 x 290	1x5 kW - 300 mm	5

GAMME 700

FRANSTAL Silver

Fry-top gaz

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, module complet, entièrement lisse ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques acier sont de 12 mm d'épaisseur et celle des plaques chromées est de 15 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par vanne

- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FRY-TOP GAZ LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080465	FRFT-G705 V L LPG	400 x 730x 290	1 zone de 15,40 dm²	Propane	7,5
CFA19080466	FRFT-G705 V L NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	GN	7,5
CFA19080467	FRFT-G710 V L LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15
CFA19080468	FRFT-G710 V L NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15

FRY-TOP GAZ NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080469	FRFT-G705 V R LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	Propane	7,5
CFA19080470	FRFT-G705 V R NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	GN	7,5
CFA19080471	FRFT-G710 V R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15
CFA19080472	FRFT-G710 V R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15

FRY-TOP GAZ LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080473	FRFT-G710 V L+R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15
CFA19080474	FRFT-G710 V L+R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15

FRY-TOP GAZ CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080475	FRFT-G705 C L LPG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	Propane	7,5
CFA19080476	FRFT-G705 C L NG	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	GN	7,5
CFA19080477	FRFT-G710 C L LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15
CFA19080357	FRFT-G710 C L NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15

FRY-TOP GAZ CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080358	FRFT-G705 C R LPG	400x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	Propane	7,5
CFA19080359	FRFT-G705 C R NG	400x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	GN	7,5
CFA19080480	FRFT-G710 C R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15
CFA19080481	FRFT-G710 C R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15

FRY-TOP GAZ CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080482	FRFT-G710 C L+R LPG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	Propane	15,00
CFA19080483	FRFT-G710 C L+R NG	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	GN	15,00

Fry-top électrique

- Une gamme complète de fry-tops aussi bien lisse que nervuré, chrome ou acier
- 30 modèles de fry-tops en 1/2 module, module complet, entièrement lisse ou nervuré ou 2/3 + 1/3 lisse et nervuré
- Une surface utile de travail optimale
- Les plaques aciers sont de 12 mm d'épaisseur et les plaques chromées sont de 15 mm avec un bain de chrome de 50 microns afin de garantir une température uniforme et homogène
- Contrôle du chauffage par thermostat

FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080484	FRFT-E705 L	400x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	5,00
CFA19080485	FRFT-E710 L	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080486	FRFT-E705 R	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	5,00
CFA19080487	FRFT-E710 R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080488	FRFT-E710 L+R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080490	FRFT-E705 C L	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	5,00
CFA19080494	FRFT-E710 C L	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME NERVURÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080871	FRFT-E705 C R	400 x 730 x 290	1 zone de 15,40 dm²	5,00
CFA19080491	FRFT-E710 C R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

FRY-TOP ÉLECTRIQUE CHROME LISSE ET NERVURÉ (2/3+1/3)

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Plaques	Puiss. élec.(kW)
CFA19080495	FRFT-E710 C L+R	800 x 730 x 290	2 zones de 15,40 dm²	10,00

GAMME 700

FRANSTAL Silver

Friteuse

- Une gamme complète de friteuses en gaz et électriques d'une capacité de 8 L et 15 L à poser ou sur pieds avec 1 ou 2 cuves
- La puissance est adaptée à chaque type de friteuses pour un rendement optimal
- Montée en température rapide
- Cuve intégrée au plan de travail
- Contrôle de la température par thermostat entre 60°C et 200°C
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

FRITEUSE ÉLECTRIQUE À POSER DE 8L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Puiss. élec.(kW)
CFA19080549	FRF-E7108	400 x 730 x 290	1	1 petit	6
CFA19080551	FRF-E7208	800 x 730 x 290	2	2 petits	12

FRITEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS DE 8L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Paniers	Puiss. élec.(kW)
CFA19080552	FRF-E7115	400 x 730 x 850	1	1 grand	12
CFA19080554	FRF-E7215	800 x 730 x 850	2	2 grands	24

FRITEUSE GAZ 1 CUVE DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080544	FRF-G7115 LPG	400 x 730 x 850	1	Propane	15
CFA19080546	FRF-G7115 NG	400 x 730 x 850	1	GN	15

FRITEUSE GAZ 2 CUVES DE 15 L SUR PIEDS

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuves	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080547	FRF-G7215 LPG	800 x 730 x 850	2	Propane	30
CFA19080548	FRF-G7215 NG	800 x 730 x 850	2	GN	30

Chauffe-Frites

- Cuve GN1/1
- Lampe infrarouge d'une puissance de 1 kW
- Double fond perforé et incliné pour une meilleure élimination de l'huile

CHAUFFE-FRITES

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)
CFA19080557	FRMF-E705	400 x 730 x 290	GN 1/1	1

Grillade

- Gamme polyvalente et complète en ½ module et module, gaz et électrique, grille fonte ou inox
- Grilles réversibles pour s'adapter à différents types de cuisson : cannelée pour marquer la viande, horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- Puissance de 8,1 kW par ½ module

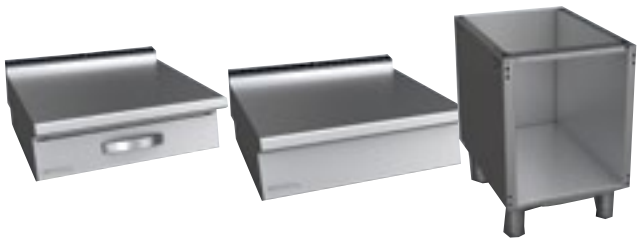
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

GRILLADE GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080666	FRB-G705 LPG	400 x 730 x 290	Fonte	1 zone de 17,72 dm²	Propane	8,1
CFA19080667	FRB-G705 NG	400 x 730 x 290	Fonte	1 zone de 17,72 dm²	GN	8,1
CFA19080668	FRB-G705 I LPG	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 17,72 dm²	Propane	8,1
CFA19080669	FRB-G705 I NG	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 17,72 dm²	GN	8,1
CFA19080670	FRB-G710 LPG	800 x 730 x 290	Fonte	2 zones de 17,72 dm²	Propane	16,2
CFA19080671	FRB-G710 NG	800 x 730 x 290	Fonte	2 zones de 17,72 dm²	GN	16,2
CFA19080672	FRB-G710 I LPG	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 17,72 dm²	Propane	16,2
CFA19080673	FRB-G710 I NG	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 17,72 dm²	GN	16,2

GRILLADE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Zones	Puiss. élec.(kW)
CFA19080674	FRB-E705	400 x 730 x 290	Inox	1 zone de 11,61 dm²	4,08
CFA19080675	FRB-E710	800 x 730 x 290	Inox	2 zones de 23,44 dm²	8,16



Élément neutre et placard

- Dessus embouti, soudé et poli garantissant un ajustement parfait
- 3 versions pour les éléments neutres : 200 mm, 400 mm et 800 mm permettant de répondre à l'ensemble des contraintes dimensionnelles d'une cuisine
- 4 versions pour les placards allant jusqu'à 1200 mm répondant ainsi à tous les besoins
- Possibilité d'adapter un robinet de remplissage sur les éléments neutres
- Possibilité de tiroirs sur les placards
- Avec ou sans portes

ÉLÉMENT DESSUS NEUTRE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CFA19080499	FREN-7025	200 x 730 x 290	-
CFA19080500	FREN-705	400 x 730 x 290	-
CFA19080501	FREN-710	800 x 730 x 290	-
CFA19080502	FREN-705 C	400 x 730 x 290	Tiroir 300 x 590 x105 mm (GN 1/1)
CFA19080503	FREN-710 C	800 x 730 x 290	Tiroir 700 x 590 x 105 mm

PLACARD OUVERT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
CFA19080504	FRMB-7025	200 x 730 x 290	
CFA19080505	FRMB-705	400 x 730 x 290	Portes
CFA19080506	FRMB-705 C	800 x 730 x 290	2 tiroirs GN 1/1
CFA19080509	FRMB-705 G	400x 730 x 290	Glissière 5 niveaux GN 1/1
CFA19080510	FRMB-710	800 x 730 x 290	Portes
CFA19080511	FRMB-715	1200 x 730 x 290	Portes

Référence	Accessoires et options pour friteuse
CFA19080449	Porte réversible - 400x480 mm

GAMME 700

FRANSTAL Silver

Sauteuse

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 60 L
- Cuve en acier inoxydable d'une épaisseur de 10 mm et dimensions de 734x464 mm
- Levage manuel de la cuve à 90° pour une vidange totale
- Couvercle à double paroi et à fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation à l'arrière
- Thermostat de régulation de 100°C à 310 °C

- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

SAUTEUSE BASCULANTE GAZ DE 60 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080496	FRSB-G710 LPG	800 x 730 x 850	Inox	Propane	15
CFA19080497	FRSB-G710 NG	800 x 730 x 850	Inox	GN	15

SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE DE 60 L

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Cuve	Puiss. élec.(kW)
CFA19080498	FRSB-E710	800 x 730 x 850	Inox	10

Marmite

- Gamme gaz et électrique avec une capacité de cuve de 80 L et diamètre de 420x605 mm
- Puissance allant de 9 kW jusqu'à 17 kW pour un rendement optimal
- 3 systèmes de sécurité : pressostat de contrôle de la pression de la chambre, thermostat de limiteur de surchauffe de la chambre, soupape de sécurité en cas de surpression

MARMITE GAZ

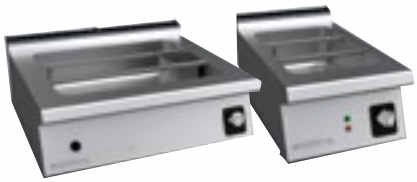
Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080676	FRM-G710 LPG	800 x 730 x 850	80	Propane	17
CFA19080677	FRM-G710 NG	800 x 730 x 850	80	GN	17

MARMITE GAZ BAIN-MARIE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080678	FRM-G710 BM LPG	800 x 730 x 850	80	Propane	17
CFA19080679	FRM-G710 BM NG	800 x 730 x 850	80	GN	17

MARMITE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080680	FRM-E710 BM	800 x 730 x 850	80	9



Bain-marie

- Gamme gaz et électrique, ½ module d'une capacité de 17 L (GN 1/1) et module d'une capacité de 30 L (GN 2/1)
- Montée en température rapide
- Régulation par thermostat entre 30°C et 90°C
- Puissance : 3,2 kW pour le ½ module gaz et 6,4 kW pour le module, 2 kW pour le ½ module électrique et 6 kW pour le module
- Gaz propane
- GN : Gaz naturel

BAIN-MARIE À GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080561	FRBM-G705 LPG	400 x 730 x 850	17	Propane	3,2
CFA19080565	FRBM-G705 NG	400 x 730 x 850	17	GN	3,2
CFA19080567	FRBM-G710 LPG	800 x 730 x 850	30	Propane	6,4
CFA19080568	FRBM-G710 NG	800 x 730 x 850	30	GN	6,4

BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080569	FRBM-E705	400 x 730 x 850	17	2
CFA19080581	FRBM-E710	800 x 730 x 850	30	6

Référence	Accessoires pour bain-marie
CFA19074221	Kit robinet remplissage

Cuiseur à pâtes

- Gamme complète gaz et électrique de 1 ou 2 cuves d'une capacité de 26 L (GN 2/3) ou 40 L (GN 1/1)
- Rendement maximal dans un espace minimal avec notre modèle de 40 L sur élément de 400 mm
- Puissance de 10 kW pour une cuve de 26 L sur les modèles gaz

CUISEUR À PÂTES GAZ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Paniers (1/3)	Gaz	Puiss. gaz (kW)
CFA19080525	FRCP-G7126 LPG	400 x 730 x 850	26	2	Propane	10
CFA19080526	FRCP-G7126 NG	400 x 730 x 850	26	2	GN	10
CFA19080527	FRCP-G7226 LPG	800 x 730 x 850	26	4	Propane	20
CFA19080528	FRCP-G7226 NG	800 x 730 x 850	26	4	GN	20
CFA19080529	FRCP-G7140 LPG	400 x 730 x 850	40	3	Propane	16,5
CFA19080530	FRCP-G7140 NG	400 x 730 x 850	40	3	GN	16,5
CFA19080532	FRCP-G7240 LPG	800 x 730 x 850	40	6	Propane	33
CFA19080534	FRCP-G7240 NG	800 x 730 x 850	40	6	GN	33

CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Volume (L)	Paniers (1/3)	Puiss. élec.(kW)
CFA19080535	FRCP-E7126	400 x 730 x 850	26	2	9
CFA19080537	FRCP-E7226	800 x 730 x 850	26	4	18
CFA19080538	FRCP-E7140	400 x 730 x 850	40	3	12
CFA19080540	FRCP-E7240	800 x 730 x 850	40	6	24

Référence	Accessoires pour cuiseur à pâtes
CFA19036341	Kit paniers 40 L - 6x1/6 carrés
CFA19036342	Kit paniers 40 L - 6x1/6 ronds
CFA19036344	Kit paniers 40 L - 4x1/4
CFA19036340	Kit paniers 40 L - 2x1/2
CFA19076807	Kit paniers 26 L - 4x1/6 carrés
CFA19076809	Kit paniers 26 L - 4x1/6 ronds

Soubassement réfrigéré

- Gamme en 1200 et 1600 mm avec portes ou tiroirs GN2/3 ou GN4/3
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m³ de densité
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte
- Hauteur entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser
- Groupe logé
- Froid ventilé
- Température de travail : -2°C, +8 °C, temp. ambiante de 38°C
- Contrôle électronique de la température et du dégivrage, avec un écran numérique indicateur

SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Type	Capacité	Puiss.élect. (kW)
CFA19080298	FREMFP7-120 BP	1200 x 630 x 590	2 portes	110	0,249
CFA19080299	FREMFP7-120 B	1200 x 630 x 590	2 tiroirs GN2/3	110	0,249
CFA19080360	FREMFP7-120 BH	1200 x 630 x 590	2 tiroirs GN4/3	110	0,262
CFA19080361	FREMFP7-160 BP	1600 x 630 x 590	3 portes	169	0,249
CFA19080362	FREMFP7-160 B	1600 x 630 x 590	3 tiroirs GN2/3	169	0,249

Accessoires / Bloc suspendu et pont

- Kit suspendu mural ou central
- Panneaux latéraux
- Blocs pont et plinthes pour blocs gaz ou électriques

Référence	Accessoires pour fourneau
CFA19076661	Kit colonne eau gauche
CFA19076662	kit colonne eau droite
CFA19078476	Plaque lisse KORE
CFA19078477	Adaptateur poêle wok

Référence	Options roulettes
CFA19044983	Kit 4 roulettes dont 2 à frein
CFA19044985	Kit 2 roulettes fixes

Référence	Options kit marine
CFA19057294	Kit transformation sauteuses et marmites

Référence	Accessoires pour grillade
CFA19045084	Raclette barbecue grille fonte
CFA19058313	Raclette barbecue grille inox

Référence	Accessoires pour fry-top
CFA19078921	Protection fry-top 0,5 M
CFA19078920	Protection fry-top 1 M
CFA19045083	Raclette fry-top

Référence	Accessoires pour friteuse
CFA19078478	Petit panier 15 L

Référence	Accessoires panneaux latéraux
CFA19076776	Kit d'ensemble éléments montage

Référence	Accessoires montage en pont
CFA19044954	Kit pont 900 1M
CFA19044955	Kit pont 900 1,5M
CFA19044956	Kit pont 900 2M
CFA19044957	Kit pont 900 2,5M
CFA19044958	Kit pont 900 3M
CFA19044959	Kit pont 900 3,5M
CFA19044960	Kit pont 900 4M

Référence	Accessoires montage suspendu central
CFA19076825	Kit suspendu mural 1,5M
CFA19076826	Kit suspendu mural 2M
CFA19076827	Kit suspendu mural 2,5M
CFA19076828	Kit suspendu mural 3M
CFA19076829	Kit suspendu mural 3,5M
CFA19076830	Kit suspendu mural 4M
CFA19076831	Kit suspendu mural 4,5M
CFA19076832	Kit suspendu mural 5M
CFA19076833	Kit suspendu mural 5,5M
CFA19076834	Kit suspendu mural 6M

Référence	Accessoires montage suspendu central
CFA19076835	Kit suspendu central 1,5M
CFA19076836	Kit suspendu central 2M
CFA19076837	Kit suspendu central 2,5M
CFA19076838	Kit suspendu central 3M
CFA19076839	Kit suspendu central 3,5M
CFA19076840	Kit suspendu central 4M
CFA19076841	Kit suspendu central 4,5M
CFA19076842	Kit suspendu central 5M
CFA19076843	Kit suspendu central 5,5M
CFA19076844	Kit suspendu central 6M

Référence	Accessoires plinthes pour blocs électriques
CFA19076857	Kit plinthe électrique 1M
CFA19076858	Kit plinthe électrique 1,5M
CFA19076859	Kit plinthe électrique 2M
CFA19076860	Kit plinthe électrique 2,5M
CFA19076861	Kit plinthe électrique 3M
CFA19076862	Kit plinthe électrique 3,5M
CFA19076863	Kit plinthe électrique 4M
CFA19076864	Kit plinthe électrique 4,5M
CFA19076865	Kit plinthe électrique 5M

Référence	Accessoires plinthes pour blocs gaz
CFA19076866	Kit plinthe gaz 1M
CFA19076848	Kit plinthe gaz 1,5M
CFA19076849	Kit plinthe gaz 2M
CFA19076850	Kit plinthe gaz 2,5M
CFA19076851	Kit plinthe gaz 3M
CFA19076852	Kit plinthe gaz 3,5M
CFA19076853	Kit plinthe gaz 4M
CFA19076854	Kit plinthe gaz 4,5M
CFA19076855	Kit plinthe gaz 5M

FRITEUSE

FRANSTAL Platinium

Friteuse haut rendement

- Productivité horaire supérieure à la moyenne
- Réglage de température au degré près +/- 1°C
- Système AQA : Adaptation à la quantité
- Corps de chauffe tubes aplatis / fonte de la graisse optimale
- Cuve emboutie d´une seule pièce / zone froide
- Affichage numérique / programmable
- Système de filtration manuel avec 2 bacs filtrants
- Système de pompage et de filtration électrique, relevage automatique en option

FRITEUSE HAUT RENDEMENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capactié Kg/h	Huile	Caractéristiques	Puiss. élec. (kW)	Tension
CPA876690	200 x 650 x 750 / 900	20	6	1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876713	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe / filtration / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876714	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Relevage automatique / x 1 bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876715	200 x 650 x 750 / 900	20	6	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	9,5	TRI 400 +N+T
CPA876691	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876716	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe / filtration / 1 xbac	13	TRI 400 +N+T
CPA876717	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Relevage automatique 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876718	300 x 650 x 750 / 900	30	9,8	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	13	TRI 400 +N+T
CPA876692	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876719	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe / filtration / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876725	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Relevage automatique / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876726	400 x 650 x 750 / 900	40	13,5	Pompe et relevage automatique / 1 x bac	19	TRI 400 +N+T
CPA876694	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876727	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe / filtration / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876728	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Relevage automatique / 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T
CPA876729	400 x 650 x 750 / 900	2 x 20	2 x 6	Pompe et relevage automatique 2 x bacs	2 x 9,5	TRI 400 +N+T

PLAQUE À INDUCTION & WOK

FRANSTAL Gold

Plaque à induction

- Affichage et réglage de la puissance ou de la température en degrés de 30 à 250°C
- + 2 touches programmables + timer
- Alimentation : fonctionne de 185 à 270V et de 35 à 70Hz

Plancha à induction

- Commandes par clavier avec commande M/A, touches +/-
- Température de 50°C à 250°C
- 3 touches de température programmables et mémorisables

PLAQUE À INDUCTION

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CADFT1P3600	392 x 526 x 96	Posable	405 x 342 x ép 4mm	3,6	MONO 230+T
CADFT1E3600	440 x 580	Encastrable*	405 x 342 x ép 4mm	3,6	MONO 230+T
CADFT2E6000	440 x 580	Encastrable*	490 x 342 x ép 4mm.	6	TRI 400+N+T

*Côté encastrement 410 x 550 mm

PLANCHA À INDUCTION

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CADFTPP3600	392 x 526 x 236	363 x 297 mm. Cordon secteur de 1 m80 fourni. Livré avec spatule.	3,6	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options : PLANCHA
CADADV1245	Pare-éclaboussures

Plancha - Plaque coup de feu induction Duo Concept

- 300°C en moins de 4 minutes
- Dessus tripli spécial VMB inox + cœur aluminium: homogénéité parfaite de la température
- Usage «deux en un»: plancha et plaque coup de feu
- Incomparable qualité de cuisson grâce à la reprise instantanée de la température
- Grand confort d'utilisation grâce à la faible chaleur dégagée
- Baisse de 50% de la consommation énergétique
- Possibilité de déporter les générateurs jusqu'à 20 mètres des inducteurs

PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 2 X 4000W

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CSEDCE4492M	DCE4492M	395 x 735 x 120	Encastrable	330 x 650	2 x 4	TRI 400+N+T

PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 2 X 6000W

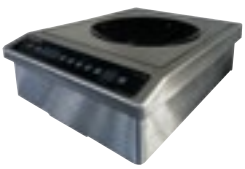
Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CSEDCE6692M	DCE6692M	395 x 735 x 120	Encastrable	330 x 650	2 x 6	TRI 400+N+T

PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 4 X 4000W

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CSEDCE16M	DCE16M	725 x 735 x 120	Encastrable	660 x 650	4 x 4	TRI 400+N+T

PLANCHA - PLAQUE COUP DE FEU - 4 X 6000W

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Foyer	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
CSEDCE24M	DCE24M	725 x 735 x 120	Encastrable	660 x 650	4 x 6	TRI 400+N+T



Wok à induction

- Commandes par clavier avec commande M/A
- Touches +/- de sélection de puissance
- 3 touches de puissance programmables et mémorisables + timer
- Livré avec casserole wok

WOK À INDUCTION

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Surface cuisson (mm)	Puiss. élec.(kW)	Tension
CADFTWP3600	BWIC3600	392 x 526 x 177	Diamètre 280 mm	3,6	MONO 230+T
CADFTWE3600	DWIC3600	440 x 580	Encastrable Diamètre 280 mm	3,6	MONO 230+T TRI 400+N+T

SALAMANDRE

FRANSTAL Platinium & FRANSTAL Gold

Salamandre PLATINIUM

- 2 zones de chauffage «HiLight» réglables séparément
- Commutateurs en acier inoxydable
- Réglable en hauteur des 3 côtés
- Contenance : 1 x GN 1/1 ou 2 assiettes de 30 cm
- Fonctionnement manuel ou autom./ minuterie mécanique /reconnaissance automatique des plats permettant des économies d'énergie
- 4 puissances de chauffe : complète, droite, gauche, maintien au chaud

SALAMANDRE À PLAFOND MOBILE PLATINIUM

Référence	Modèle	dimensions l x p x H (mm)	Zone de chauffe	caractéristiques	Puiss. élec.(kW)	Tension
CPA878381	Variolift C	600 x 480/520 x 445	2HiLight réglables séparément.	Détection automatique des assiettes	4,6	TRI400+N+T
CPA881927	Variolift C Plus	600 x 480/520 x 445	1	Écran tactile / minuterie électronique	4,6	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options : Set de montage mural pour salamandre
CPASA373208	Kit de montage - Dimensions : 406 x 125 x 34 mm

Salamandre GOLD

- Construction en inox AISI 304 avec grille en inox
- Plafond mobile de 19 à 9 cm des aliments et activation par simple contact. (uniquement pour le modèle SH30F)
- 3 foyers radiants protégés par vitre de diffusion
- Économie d'énergie et efficacité : 200°C en 20 secondes
- Contrôle électronique avec affichage digital, minuterie, fonction maintien en température, signal sonore et répétition du dernier cycle
- Livrée avec support mural

SALAMANDRE GOLD

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nb foyers	Surface cuisson (mm)	Plafond	Puiss. élec. (kW)	Tension
CEB125830	SH30F	570 x 581 x 519	3	560 x 358 GN1/1	Mobile	4,5	MONO 230+T / TRI 400+N+T
CEB128221	SHF30F	570 x 581 x 519	3	560 x 358 GN1/1	Fixe	4,5	MONO 230+T / TRI 400+N+T

Sommaire

FROID VERTICAL

GAMME PLATINIUM

- Armoire réfrigérée PLATINIUM 2.04 à 2.06
- Cellule multifonction et mixte PLATINIUM 2.07
- Armoire à pâtisserie PLATINIUM 2.08

GAMME GOLD

- Armoire réfrigérée GOLD 2.09 à 2.11
- Armoire cuve ABS GOLD 2.12 à 2.13
- Armoire à chariot traversante GOLD 2.14 à 2.15
- Cave à vin GOLD 2.16
- Cellule de refroidissement et/ou de surgélation rapide GOLD 2.17
- Cellule de refroidissement à chariot GOLD 2.18 à 2.19

GAMME SILVER

- Armoire réfrigérée SILVER 2.20
- Armoire réfrigérée anti-empreinte SILVER 2.20
- Cellule mixte de refroidissement surgélation/décongélation SILVER 2.21
- Armoire froide à chariot SILVER 2.22 à 2.27
- Armoire à chariot de maintien en température SILVER 2.28 à 2.29
- Armoire de fermentation SILVER 2.30 à 2.32
- Armoire pâtisserie statique positif SILVER 2.33
- Armoire conservateur SILVER 2.34 à 2.35
- Surgélateur congélateur 2.36 à 2.37
- Armoire petite profondeur SILVER 2.38 à 2.39
- Armoire blocage SILVER 2.40 à 2.41
- Cellule de refroidissement à chariot SILVER 2.42 à 2 à 45
- Cellule mixte à chariot SILVER 2.46 à 2.49

FROID HORIZONTAL

GAMME PLATINIUM

- Table réfrigérée gastronorme GN1/1 PLATINIUM 2.50 à 2.56
- Table réfrigérée pâtisserie PLATINIUM 2.57
- Table soubassement PLATINIUM 2.58 à 2.59
- Table réfrigérée gastronorme GN2/3 PLATINIUM 2.60 à 2.61
- Table réfrigérée boissons PLATINIUM 2.62 à 2.63

GAMME GOLD

- Table réfrigérée gastronorme GOLD 2.64 à 2.69

GAMME SILVER

- Table réfrigérée gastronorme SILVER 2.70
- Table réfrigérée anti-empreinte SILVER 2.71
- Tour pâtissier statique SILVER 2.73
- Meuble traiteur SILVER 2.74 à 2.75
- Meuble bas SILVER 2.76 à 2.77
- Meuble petite profondeur SILVER 2.78

AUTRE FROID HORIZONTAL

- Machine à glaçons PLATINIUM 2.79
- Machine à glaçons GOLD 2.80
- Machine à glaçons SILVER 2.81
- Refroidisseur d'eau SILVER GOLD PLATINIUM 2.82

UNE ÉTIQUETTE ÉNERGIE : Pourquoi ?

Elle fait suite au **règlement européen UE2015/1094** et s'appuie sur la norme EN16825 qui définit les textes et mesures de la classe climatique et consommation énergétique.

Référence de l'armoire ou meuble frigorifique

Classement énergétique de l'appareil

Échelle de performance énergetique
La classification est indiquée par des lettres :
A désigne la performance maxi
G désigne les produits les + énergivores

Consommation électrique annuelle

Volume net de stockage pour enceintes positives

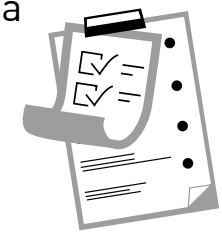
Classe climatique

Classe climatique : critère qui définit jusqu'à quelles conditions ambiantes de température et d'hygrométrie l'appareil peut maintenir la température des denrées stockées.

Volume net de stockage pour enceintes négatives

LES FLUIDES FRIGORIGÈNES : quel avenir ?

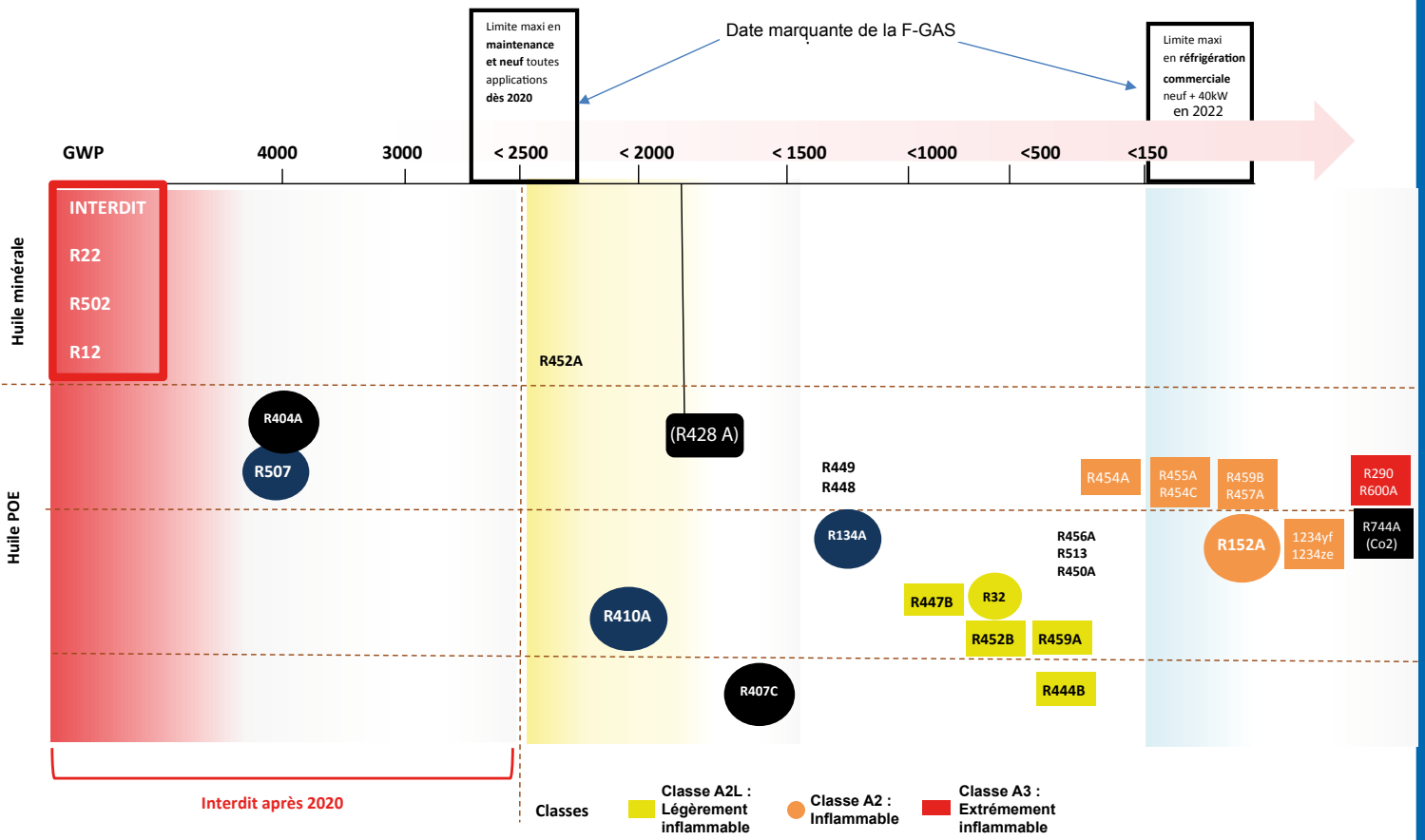
F-GAS Réglementation Européenne parue au Journal Officiel de mai 2014. Son objectif : réduire de manière drastique l'utilisation de fluides à fort impact sur le réchauffement climatique.



Les fluides sont classés à l'aide d'un indice **:**
PRG (Potentiel de réchauffement global) ou GWP (Global Warming Potential)

Le tableau ci-dessous donne le classement des fluides existants sur le marché en fonction de cet indice ainsi que les dates marquantes instaurées par la F-GAS.

CLASSEMENTS DES FLUIDES FRIGORIGÈNES
en fonction du GWP/PRP



Armoire rérigérée GN2/1

- Intérieur et extérieur complètement en inox AISI 304
- 90 mm d'isolation
- Monobloc extérieure
- Glissières embouties
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modèles autonomes
- Cuve rayonnée et complètement hygiénique
- Fond de canalisation de l'air démontable sans outils
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Joints magnétiques démontables
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifies avec profil arrondis
- Porte rebombé vers l'intérieure du châssis pour garder l'épaisseur d'isolation à porte fermé
- La porte ne sort pas de la largeur maximale externe en ouverture
- Grilles en inox AISI 304
- Pédale pour l'ouverture sans les mains
- Illumination par barre LED encastré dans la cellule en partie supérieure
- Gaz R290 pour les modèles avec groupe logé
- Porte vitrée avec illumination avec Led à toute la hauteur sur la vitre de porte
- Eclairage à LED
- Glissières embouties

ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE - POSITIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMN059-ME	720 x 840 x 2050	Logé	-2°C / +12°C	4	R290	A	0,23	MONO 230+T
FCCHK0N059-ME	720 x 840 x 2050	A distance	+2°C / +12°C	4	-	-	0,15	MONO 230+T

ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE - NÉGATIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMT059-ME	720 x 840 x 2050	Logé	-15°C / -22°C	4	R290	C	0,4	MONO 230+T
FCCHK0T059-ME	720 x 840 x 2050	A distance	-15°C / -22°C	4	-	-	0,23	MONO 230+T

ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE VITRÉE - POSITIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMNV59-ME	720 x 840 x 2050	Logé	+2°C / +12°C	4	R290	B	0,23	MONO 230+T
FCCHK0NV59-ME	720 x 840 x 2050	A distance	"+2°C / +12°C "	4	-	-	0,15	MONO 230+T

ARMOIRE GN2/1 - 1 PORTE VITREE - NÉGATIVE - GLISSIÈRES EMBOUTIES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMTV59-ME	720 x 840 x 2050	Logé	-15°C / -22°C	4	R290	D	0,4	MONO 230+T
FCCHK0TV59-ME	720 x 840 x 2050	A distance	-15°C / -22°C	4	-	-	0,18	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
FCC700068	Grille en inox GN2/1 - 530x650 mm
FCC700198	Inversion ouverture de porte

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Platinium

Armoire rérigérée GN2/1 à 2 portillons

- Intérieur et extérieur complétement en inox AISI 304
- Monobloc extérieure
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modèles autonomes
- Joints magnétiques démontables
- Grilles en inox
- Illumination
- Gaz R290
- Armoire réfrigérée GN2/1 à 2 portillons :
  - Simple température positive avec éclairage LED
  - Simple température négative avec éclairage LED
  - Double température Positive + Positive
  - Double température Positive + Négative
- Glissière grilles (Sans glissières embouties)
- Armoires double portes

ARMOIRE GN2/1 - 2 PORTILLONS

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles Glissières	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMN066-02	720 x 790 x 2050	0°C / +12°C	Logé	4 - 4	0,26	MONO 230+T
FCCHKON066-02	720 x 790 x 2050	0°C / +12°C	A distance	4 - 4	0,2	MONO 230+T
FCCHKMT066-02	720 x 790 x 2050	-15°C / -22°C	Logé	4 - 4	0,42	MONO 230+T
FCCHKOT066-02	720 x 790 x 2050	-15°C / -22°C	A distance	4 - 4	0,2	MONO 230+T

ARMOIRE GN2/1 - 2 PORTILLONS

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles Glissières	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMNN62-02	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -2°C / +12°C (Pos+Pos)	Logé	4 - 4	0,49	MONO 230+T
FCCHKONN62-02	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -2°C / +12°C (Pos+Pos)	A distance	4 - 4	0,09	MONO 230+T
FCCHKMNT62-02	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -18°C / -22°C (Pos+Neg)	Logé	4 - 4	0,88	MONO 230+T
FCCHKONT62-02	720 x 790 x 2050	T1: -2°C / +12°C * T2: -18°C / -22°C (Pos+Neg)	A distance	4 - 4	0,34	MONO 230+T

ARMOIRE 2 PORTES GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Température	Groupe	Grilles Glissières	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMN012-02	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	Logé	6 - 6	0,38	MONO 230+T
FCCHKON012-02	1390 x 810 x 2020	-2°C / +12°C	A distance	6 - 6	0,14	MONO 230+T
FCCHKMT012-02	1390 x 810 x 2020	-15°C / -22°C	Logé	6 - 6	0,68	MONO 230+T
FCCHKOT012-02	1390 x 810 x 2020	15°C / -22°C	A distance	6 - 6	0,16	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
FCC700068	Grille en inox GN2/1 - 530x650 mm
FCC700580	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement
FCC700199	Inversion ouverture de porte
FCC701518	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement - Pour armoire 2 Portes

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Platinium

Armoire rérigérée GN1/1 compact

- Intérieur et extérieur complétement en inox AISI 304
- Monobloc extérieure
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Dégivrage automatique
- Dégivrage à gaz chaud et auto-évaporant pour les modelés autonomes
- Joints magnétiques démontables
- Grilles en inox
- Gaz R290
- Éclairage LED, illumination intégré pour les portes vitrées

ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE - POSITIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMN041-MS	650 x 590 x 1900	Logé	+2°C / +12°C	3 , 3	R290	C	0,26	MONO 230+T
FCCHKON041-MS	650 x 590 x 1900	A distance	+2°C / +12°C	3 , 3	-	-	0,05	MONO 230+T

ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE - NÉGATIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMT041-MS	650 x 590 x 1900	Logé	-15°C / -22°C	3 , 3	R290	F	0,42	MONO 230+T
FCCHKOT041-MS	650 x 590 x 1900	A distance	-15°C / -22°C	3 , 3	-	-	0,2	MONO 230+T

ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE VITRÉE - POSITIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMNV41-MS	650 x 590 x 1900	Logé	+2°C / +12°C	3 , 3	R290	D	0,28	MONO 230+T
FCCHKONV41-MS	650 x 590 x 1900	A distance	+2°C / +12°C	3 , 3	-	-	0,22	MONO 230+T

ARMOIRE GN1/1 - 1 PORTE VITRÉE - NÉGATIVE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMTV41-MS	650 x 590 x 1900	Logé	-15°C / -22°C	3 , 3	R290	F	0,44	MONO 230+T
FCCHKOTV41-MS	650 x 590 x 1900	A distance	-15°C / -22°C	3 , 3	-	-	0,22	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire réfrigérée
FCC700220-N	Grille 530x420
FCC700579	Paire de glissières en inox AISI 304, anti-basculement
FCC700198	Inversion ouverture de porte

CELLULE MULTIFONCTION ET MIXTE

FRANSTAL Platinium

Cellule de refroidissement rapide et surgélation

- Charge : sens transversal, bacs profondeur 65 mm
- Les aliments sont refroidis jusqu'à +3°C au cœur, dans les 90 minutes et à -18°C dans les 280 minutes
- Contrôleur Easytouch avec écran tactile de 7" avec programmes pré-règlés et automatiques permettant une utilisation très simple et efficace
- Le couvercle du compartiment technique est facile à ouvrir pour permettre un nettoyage de l'évaporateur et du condenseur
- La sonde à 3 zones de température à cœur, est positionnée sur la face interne de la porte de l'appareil. En cas de dommage, elle peut être remplacée rapidement et facilement.
- La prise USB est située derrière le couvercle à l'intérieur du compartiment technique, facilement ACCèSsible et entièrement conforme aux normes hygiéniques. Elle permet de lire les données HACCP, de charger des recettes et de mettre à jour la machine avec les dernières versions du logiciel
- Fluide réfrigérant R452A
- La version multifonction ajoute la fonction de :
  - Cuisson à basse température jusqu'80°C
  - Maintien en température
  - Cycle combinées
  - Stérilisation par ozone = «0,3»
  - Ouverture sans les mains senseur

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
FCCSKFMEQ0411D	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
FCCSKFMEQ0811D	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
FCCSKFMEQ1011D	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
FCCSKFMEQ1311D	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET SURGÉLATION - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
FCCSKFZKQ0411D	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
FCCSKFZKQ0811D	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
FCCSKFZKQ01011D	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
FCCSKFZKQ01311D	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET MULTIFONCTION - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
FCCSKFMEQ0411D-VP	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
FCCSKFMEQ0811D-VP	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
FCCSKFMEQ1011D-VP	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,5	TRI 400+N+T
FCCSKFMEQ1311D-VP	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE ET MULTIFONCTION - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x h (mm)	Capacité de charge en GN1/1	Refroidissement 90 min surgélation 240 mm	Puiss. Frigo. -10°C (kW)	Puiss. élect. (kW)	Tension
FCCSKFZKQ0411D	790 x 846 x 900	4	15 kg	1,3	0,8	MONO 230+T
FCCSKFZKQ0811D	790 x 846 x 1583	8	29 kg	3,6	1,1	MONO 230+T
FCCSKFZKQ01011D	790 x 846 x 1753	10	36 kg	5,4	2,9	TRI 400+N+T
FCCSKFZKQ01311D	790 x 846 x 2008	13	47 kg	7,7	2,9	TRI 400+N+T

Référence	Accessoire et options pour cellule
FCC700061	Roulettes
FCC701099	Aversion de porte
FCC702329	Couple de glissières Inox U
FCC702328	Couple de glissières Inox L

ARMOIRE PÂTISSERIE

FRANSTAL Platinium

Armoire rérigérée à pâtisserie

- Intérieur et extérieur complétement en inox AISI 304
- Monobloc extérieure
- Porte avec fermeture automatique et serrure
- Conception hygiénique
- Contrôle électronique, mode ECO automatique, écran LCD de 3 pouces
- Éclairage à LED
- 10 paires de glissières
- Fluide réfrigérant : R290
- Grilles 600 x 400 non fournies

ARMOIRE À PÂTISSERIE EN6040 POSITIVE - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMN066-B1	720 x 790 x 2050	Logé	+2°C / +12°C	10	R290	D	0,26	MONO 230+T
FCCHKON066-B1	720 x 840 x 2050	A distance	+2°C / +12°C	10	-	-	0,2	MONO 230+T

ARMOIRE À PÂTISSERIE EN6040 NÉGATIVE - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Groupe	Température	Grilles Glissières	Fluide	Classe énergétique	Puiss. (kW)	Tension
FCCHKMT066-B1	720 x 790 x 2050	Logé	-18°C / -22°C	10	R290	F	0,42	MONO 230+T
FCCHKOT066-B1	720 x 790 x 2050	A distance	-18°C / -22°C	10	-	-	0,2	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire à pâtisserie
FCC700081	Plaque à patisserie 600 x 400 mm, aluminium
FCC700226	Paire de glissères en inox AISI304, anti-basculement
FCC700198	Inversion ouverture de porte

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Gold

Armoire réfrigérée

- Moteur monobloc tropicalisé en classe 5 (43°)
- Dégivrage automatique à gaz chaud avec évaporation d'eau sans apport d'énergie électrique
- Évaporateur à haute prestastion avec traitements en cataphorèse
- Ventilateurs électroniques à basse consommation avec 4 vitesses
- Épaisseurs d'isolation 85 mm
- Serrure et lumière LED
- Joints magnétiques remplaçables sans outils
- Pieds réglables, roues sur demande
- Système de réfrigération : Froid ventilé
- **Fluide réfrigérant R290 pour groupe logé**
- **Fluide réfrigérant R134A pour groupe à distance**

ARMOIRE 700 L - 1 PORTE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Classe énergétique	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM70TNN	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1	-2+8	B	0,295	MONO 230+T
FHIM70I	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	B	0, 295	MONO 230+T
FHIM70BT	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1	-15-25	C	0, 540	MONO 230+T
FHIM70TNNV	700 x 850 x 2080	Porte vitrée - GN2/1	-2+8	E	0, 295	MONO 230+T

ARMOIRE 700 L - 2 X 1/2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Classe énergétique	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM72TNN	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1	-2+8	B	0, 295	MONO 230+T
FHIM72I	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	B	0, 295	MONO 230+T
FHIM72BT	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1	-15-25	C	0, 540	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Classe énergétique	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM140TNN	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1	-2+8	D	0,470	MONO 230+T
FHIM140I	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	D	0, 470	MONO 230+T
FHIM140BT	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1	-15-25	D	0, 910	MONO 230+T
FHIM140TNNV	1400 x 850 x 2080	Portes vitrées - GN2/1	-2+8	E	0, 470	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 1 PORTE + 2 X 1/2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Classe énergétique	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM143TNN	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1	-2+8	D	0, 470	MONO 230+T
FHIM143I	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1 (pour le poisson)	-6+4	D	0, 470	MONO 230+T
FHIM143BT	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1	-15-25	D	0, 910	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 4 X 1/2 PORTES - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Classe énergétique	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM144TNN	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1	-2+8	D	0, 470	MONO 230+T
FHIM144I	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	D	0, 470	MONO 230+T
FHIM144BT	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1	-15-25	D	0, 910	MONO 230+T

ARMOIRE 700 L - 1 PORTE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM70TNNR	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1	-2+8	0,3	MONO 230+T
FHIM70IR	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1 (pour le poisson)	-6+4	0,3	MONO 230+T
FHIM70BTR	700 x 850 x 2080	1 porte - GN2/1	-15-25	0,54	MONO 230+T
FHIM70TNNVR	700 x 850 x 2080	Porte vitrée - GN2/1	-2+8	0,3	MONO 230+T
FHIM70BTVR	700 x 850 x 2080	Porte vitrée - GN2/1	-15-25	0,81	MONO 230+T

ARMOIRE 700 L - 2 DEMI PORTES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM72TNNR	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1	-2+8	0,3	MONO 230+T
FHIM72IR	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	0,3	MONO 230+T
FHIM72BTR	700 x 850 x 2080	2 demi portes - GN2/1	-15-25	0,54	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 2 PORTES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM140TNNR	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1	-2+8	0,47	MONO 230+T
FHIM140IR	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	0,47	MONO 230+T
FHIM140BTR	1400 x 850 x 2080	2 portes - GN2/1	-15-25	0,91	MONO 230+T
FHIM140TNNVR	1400 x 850 x 2080	Porte vitrée - GN2/1	-2+8	0,47	MONO 230+T
FHIM140BTVR	1400 x 850 x 2080	Porte vitrée - GN2/1	-15-25	1,08	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 1 PORTE + 2 1/2 PORTES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM143TNNR	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1	-2+8	0,47	MONO 230+T
FHIM143IR	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	0,47	MONO 230+T
FHIM143BTR	1400 x 850 x 2080	1 porte et 2 demi portes - GN2/1	-15-25	0,91	MONO 230+T

ARMOIRE 1400 L - 4 X 1/2 PORTES - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte/Capacité	Température	Puiss. élec. (kW)	Tension
FHIM144TNNR	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1	-2+8	0,47	MONO 230+T
FHIM144IR	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1 (Pour le poisson)	-6+4	0,47	MONO 230+T
FHIM144BTR	1400 x 850 x 2080	4 demi portes - GN2/1	-15-25	0,91	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Gold

Armoire réfrigérée

- Moteur monobloc tropicalisé en classe 5 (43°)
- Dégivrage automatique à gaz chaud avec évaporation d'eau sans apport d'énergie électrique
- Évaporateur à haute prestastion avec traitements en cataphorèse
- Ventilateurs électroniques à basse consommation avec 4 vitesses
- Épaisseurs d'isolation 85 mm
- Serrure et lumière LED
- Joints magnétiques remplaçables sans outils
- Pieds réglables, roues sur demande
- Système de réfrigération : Froid ventilé
- **Fluide réfrigérant R290 pour groupe logé**
- **Fluide réfrigérant R134A pour groupe à distance**

Référence	Accessoires & options
FHIAIRREM1	Groupe à distance cond. par air (non caréné)
FHIAIRREM2	Groupe à distance cond. par air (non caréné)
FHIAIRREM3	Groupe à distance cond. par air (non caréné)
FHIAIRREM4	Groupe à distance cond. par air (non caréné)
FHIH201	Condensation par eau
FHIH202	Condensation par eau
FHIGRGN21PLA	Grille GN2/1 -530x650 mm
FHIGRGN21ACC	Grille GN2/1- 530x650 mm
FHITRAV1400PLA	Grille de raccordement des étagères dans la vers. 1400 L
FHITRAV1400ACC	Grille de raccordement des étagères dans la vers. 1400 L
FHIFSTAMPGUI	Glissière pour porte-bacs central
FHIR04MENU	Kit 4 roues, deux avec frein - H = 127 mm / Ø = 100 mm
FHIBAC60GN11	Bassine en plastique - 530x325x60 mm
FHIBACPGN11	Bassine à poisson avec faux-fond percé - 530x325x150 mm
FHISTERILOXXM	Stérilisateur amovible STERILOX
FHISTERILOXXL	Stérilisateur amovible STERILOX

ARMOIRE POSITIVE CUVE ABS

FRANSTAL Gold

Armoire positive ventilée blanche - Température +2° à +15°C

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc
- Cuve en ABS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Isolation haute densité 50 mm sans CFC
- Porte réversible avec serrure
- Grilles en fils acier plastifié, réglables sur toute la hauteur de la cuve
- Classe climatique 5 (+40°c)
- Fluide écologique R600A
- Thermostat électromécanique
- Thermomètre digital autonome
- Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte
- Dégivrage automatique
- Livrée avec grilles

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE BLANCHE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
FEB122201	600 x 610 x 1644	0,95	333	4	0,13	MONO 230+T
FEB122202	750 x 730 x 1640	0,98	554	4	0,15	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
FEB125943	Jeu de 4 pieds H 100-130mm pour FEB122201
FEB125942	Jeu de 4 pieds H 100-130mm pour FEB122202
FEB125787	Grille blanche 645x550mm pour FEB122201
FEB124782	Grille blanche 498x425mm pour FEB122202

Armoire positive - GN2/1 - température +1° à +15°c

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc ou inox
- Cuve en ABS thermoformé avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Isolation haute densité 50 mm sans CFC
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Pieds en acier inox réglables de 150 à 180 mm
- Classe climatique 5 (+40°c)
- Fluide écologique R600A
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage, verrouillage des touches pour éviter tout dérèglement
- Coupure de la ventilation à l'ouverture de porte
- Dégivrage automatique et système d'évacuation des eaux de nettoyage
- Alarme porte et température
- Réglage du niveau d'hygrométrie bas ou élevé
- Livrée avec grilles en fils acier plastifié, chargement 60 kg par grille

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE BLANCHE GN 2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Conso. élec (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
FEB127727	750 x 750 x 1864	1,76	586	5	0,15	MONO 230+T
FEB127729	750 x 750 x 2064	1,93	664	6	0,15	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE VENTILÉE INOX GN 2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Conso. élec. (kW/24h)	Capacité (L)	Grilles	Puissance (kW)	Tension
FEB127728	750 x 750 x 1864	1,76	586	5	0,15	MONO 230+T
FEB130122	750 x 750 x 2064	1,93	664	6	0,15	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
FEB125593	Grille blanche GN2/1
FEB119627	Jeu de 4 roulettes Ø 80mm

ARMOIRE NÉGATIVE
CUVE ABS FRANSTAL Gold

Armoire négative statique - Température -28° à -14°c

- Carrosserie robuste traitée anti-corrosion époxy blanc ou inox
- Cuve ABS alimentaire avec angles arrondis
- Isolation haute densité 70 mm sans CFC
- Porte réversible avec serrure et rappel automatique
- Pieds en acier inox réglables en hauteur de 150 à 180 mm
- Classe climatique 7(+35°c)
- Fluide propre R290
- Soupape de décompression pour faciliter l'ouverture de la porte
- Régulation électronique sous lexan pour faciliter le nettoyage, verrouillage des touches pour éviter tout dérèglement
- Alarme porte et température
- Grande capacité de stockage avec 14 paniers acier plastifié

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE STATIQUE BLANCHE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Capacité (L)	Paniers	Conso. élec. (kW/24h)	Puissance (kW)	Tension
FEB128762	750 x 750 x 1864	513	14 paniers	1,21	0,25	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE STATIQUE INOX

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Capacité (L)	Paniers	Conso. élec. (kW/24h)	Puissance (kW)	Tension
FEB130279	750 x 750 x 1864	513	14 paniers	1,21	0,25	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options
FEB119627	Jeu de 4 roulettes Ø 80mm

ACH = Armoire à chariot
MU = Simple-accès
TR = Transversale
PR = Puissance renforcée
se = Sans groupe
GL = Groupe logé

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 1 CHARIOT - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1000MUPRGL	730 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,4	MONO 230+T
FFOACH1500MUPRGL	930 x 1040 x 2250	GN2/1	1	0,55	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 1 CHARIOT - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1000MUPRSE	730 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,4	MONO 230+T
FFOACH1500MUPRSE	930 x 1040 x 2250	GN2/1	1	0,55	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire simple accès 1 chariot
FFOACHPOGN1/1POV1	Option 1 porte vitrée GN1/1 au lieu de 1 porte pleine
FFOACHPOGN2/1POV1	Option 1 porte vitrée GN2/1 au lieu de 1 porte pleine
FFOACHPOGN1/1ARR1	Option arrière inox modèle 1 porte GN1/1
FFOACHPOGN2/1ARR2	Option arrière inox modèle 1 porte GN2/1
FFOACHPO2GN1/1POV	Option porte vitrée au lieu de porte pleine 1 côté
FFOACHPR2GN1/1FRG	Option : Porte férrée à gauche pour porte vitrée
FFOACHPR2GN1/1FRD	Option : Porte férrée à droite pour porte vitrée

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 2 CHARIOTS - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1800MUPRGL	1130 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,55	MONO 230+T
FFOACH2000MUPRGL	1460 x 1040 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
FFOACH3000MUPRGL	1860 x 1040 x 2250	GN2/1	2	0,8	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE - 2 CHARIOTS - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1800MUPRSE	1130 x 1040 x 2250	GN1/1	1	0,55	MONO 230+T
FFOACH2000MUPRSE	1460 x 1040 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
FFOACH3000MUPRSE	1860 x 1040 x 2250	GN2/1	2	0,8	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire simple accès 2 chariots
FFOACHPOGN1/1POV2	Option 2 portes vitrées GN1/1 au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPOGN2/1POV2	Option 2 portes vitrées GN2/1 au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPOGN1/1ARR2	Option arrière inox modèle 2 portes GN1/1
FFOACHPOGN2/1ARR2	Option arrière inox modèle 2 portes GN2/1
FFOACH2GN1/1ARR1	Option arrière inox
FFOACHPOGN2/1ARR2	Option arrière inox modèle 2 portes
FFOACHPO2GN1/2POV	Option porte vitrée au lieu de porte pleine 2 côtés

ARMOIRE À CHARIOT
SIMPLE TRASVERSANTE

Armoire réfrigérée à chariot GN1/1 & GN 1/2

- Température +1/+4°C (réglable +1/+10°C). Modèles 1000 et 2000L (GN1/1) & 1500 et 3000L (GN2/1)
- Conception modulaire. Isolation PU 83 mm 0%CFC/0%HCFC
- Int/ext/sol inox 304 (sauf arrière)
- Porte à rappel automatique
- Serrure et décondamnation intérieure
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil
- Éclairage LED automatique à l'ouverture des portes
- Évaporateur traité cataphorèse
- Tampon frigorifique ACCèSsible depuis l'extérieur
- Réévaporation automatique des condensats
- Régulation électronique
- Affichage digital avec alarme haute/basse température
- Certification ISO9001
- Chariot non compris

*Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 1 CHARIOT - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1000TRPRGL	730 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,4	MONO 230+T
FFOACH1500TRPRGL	930 x 1120 x 2250	GN2/1	2	0,55	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 1 CHARIOT - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1000TRPRSE	730 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,4	MONO 230+T
FFOACH1500TRPRSE	930 x 1120 x 2250	GN2/1	2	0,55	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire transversante 1 chariot
FFOACHPOGN1/1POV2	Option 2 portes vitrées GN1/1 au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPOGN2/1POV2	Option 2 portes vitrées GN2/1 au lieu de 2 portes pleines
FFOACHPR2GN1/1BAC	Option bac de Réévaporation supplémentaire

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 2 CHARIOTS - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1800MUTRGL	1130 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
FFOACH2000TRPRGL	1460 x 1120 x 2250	GN1/1	4	0,55	MONO 230+T
FFOACH3000TRPRGL	1860 x 1120 x 2250	GN2/1	4	0,8	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE TRAVERSANTE 2 CHARIOTS - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions* l x P x h (mm)	Chariot	Porte	Puisance (kW)	Tension
FFOACH1800MUTRSE	1130 x 1120 x 2250	GN1/1	2	0,55	MONO 230+T
FFOACH2000TRPRSE	1460 x 1120 x 2250	GN1/1	4	0,55	MONO 230+T
FFOACH3000TRPRSE	1860 x 1120 x 2250	GN2/1	4	0,8	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire traversante 2 chariots
FFOACHPOGN1/1POV4	Option 4 portes vitrées GN1/1 au lieu de 4 portes pleines
FFOACHPOGN2/1POV4	Option 4 portes vitrées GN2/1 au lieu de 4 portes pleines

RÉFÉRENCE	OPTIONS COMMUNES
FFOACHPOGN1/1BAC	Bac de Réévaporation : option bac de Réévaporation supplémentaire
FFOACHPOGN1/1FRG	Option : porte férrée à gauche
FFOACHPOGN1/1FRD	Option : porte férrée à droite

CAVE A VIN

FRANSTAL Gold

Cave à vin

- Structure monocoque en plastique recyclé et recyclable couleur noir
- Porte fumé et verre intérieur à faible émissivité
- Porte avec serrure et éclairage vertical à LED avec opaline
- 3 étagères fixes pour bouteilles verticales
- Réfrigération statique, multi-température. Thermorégulateur digital
- Niveau de bruit : 38 dB(A)
- Bac pour eau de condensation incluse
- Classe climatique 4 et classe énérgetique A
- Dégivrage automatique
- 144 bouteilles

CAVE À VIN

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Puissance (kW) frigo	Puissance (kW) élec.	Tension
FENAD1S1NN	820 x 554 x 1820	1	0,31	0,22	MONO 230+T

Cave à vin

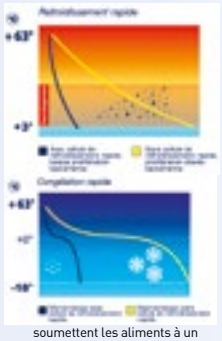
- Éclairage à LED sur la vitre de façade
- Contrôle digital de la température pour exposition vins blanc et rouge
- Agencement interieur de 4 niveaux de tubes en acier pour placer les bouteilles en position inclinée
- Finition laminé gris aluminium 873
- 126 bouteilles

CAVE À VIN

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Puissance (kW) frigo	Puissance (kW) élec.	Tension
FENAMIAMI/873	820 x 550 x 1970	1	0,38	0,15	MONO 230+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT
ET DE SURGÉLATION RAPIDE

LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE PAR LE FROID
Les cellules FRANSTAL



soumettent les aliments à un refroidissement ou surgélation très rapide pour les conserver dans les meilleures conditions possibles.

Cellule de refroidissement et de surgélation rapide

- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Equipée d'afficheur custom à haute visibilité
- Sonde au coeur en serie
- Régulation électronique
- Type de dégivrage : ventilé

Référence	BASE	TOP
Refroidissement soft	non	oui
Refroidissement hard	non	oui
Surgélation soft	non	oui
surgélation hard	non	oui
Defrost	oui	oui
Chauffage de la sonde	non	oui
Alarmes HACCP	non	oui
Programme	non	oui
Pré-cooling	non	non

Bandeau de commande

COMMANDE BASE
pour le mod. HIAB05ECO

COMMANDE TOP

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF ET NÉGATIF TABLE TOP

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Capacité	Epaisseur isolation (mm)	Capacite litres (L)	Refroidissement / Surgélation +65°C/+10°C	Refroidissement / Surgélation +65°C/-18°C	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Électrique	Classe climatique	Tension
FHIABM023S	560 x 560 x 520	3 x GN2/3	35	43	9 Kg	6 Kg	0,12	0,587	4	MONO 230+T
FHIABM031S	560 x 700 x 520	3 x GN1/1	35	55	9 Kg	6 Kg	0,12	0,587	4	MONO 230+T

Cellule de refroidissement rapide positif et négatif

- Construction monocoque en acier inoxydable satiné AISI 304 Scotch-Brite sur 4 côtés et dessus
- Revêtement intérieur entièrement rayonné en acier inox AISI 304 18/10
- Support porte-bacs en acier inoxydable AISI 304
- Sonde au coeur avec 1 point de mesure
- Isolation en mousse polyuréthane haute densité (env.42 kg / m3) épaisseur 60 mm, sans HCFC
- Régulation électronique Eliwell

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE POSITIF ET NÉGATIF

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Capacité	Epaisseur isolation (mm)	Capacite litres (L)	Refroidissement / Surgélation +65°C/+10°C	Refroidissement / Surgélation +65°C/-18°C	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Électrique	Classe climatique	Tension
FHIAB05ECO	790 x 700 x 850	5 x GN1/1	60	-	15 Kg	10 Kg	0,09	7,8	4	MONO 230+T
FHIR06	790 x 800 x 850	6 x GN1/1 600x400	60	109	20 Kg	12 Kg	0,12	1,370	5	MONO 230+T
FHIR10	790 x 850 x 1450	10 x GN1/1 600x400	60	225	32 Kg	24 Kg	0,09	2,620	5	MONO 230+T
FHIR15	790 x 850 x 1800	15 x GN1/1 600x400	60	296	44 Kg	32 Kg	0,18	6,050	5	TRI 400+N+T
FHIR20	790 x 850 x 1950	19 x GN1/1 600x400	60	360	70 Kg	54 Kg	0,11	6,050	5	TRI 400+N+T
FHIR30	1100 x 1030 x 1800	15 x GN2/1 600x800	60	500	80 Kg	60 Kg	0,08	6,027	5	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FHIWH1	Kit 4 roues. 2 avec frein pour modèles FHIAB05ECO-06-10-15-20
FHIWH2	Kit 5 roues. 2 avec frein pour modèle FHIR30
FHIGRGN23ACC	Grille acier inoxydable GN 2/3
FHIGRGN11ACC	Grille acier inoxydable GN 1/1
FHICGANTIRIBALTASLIM	Paire de glissières GN1/1 anti-basculement en acier inoxydable AISI 304 pour FHIR06
FHICGANTIRIBALTA	Paire de glissières GN1/1-EN1 anti-basculement

CELLULE DE REFROIDISSEMENT SIMPLE-ACCÈS À CHARIOT GN1/1

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMGMU80SG	930 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHPVMDMU80SG	930 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHPVMGMU80GR	930 x 1096 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMDMU80GR	930 x 1096 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMGMU80GO	930 x 1096 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMDMU80GO	930 x 1096 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMGMU80SG	1130 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHGVMDMU80SG	1130 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHGVMFMU80SG	1130 x 1096 x 2245	Sans	Au fond	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHGVMGMU80GR	1130 x 1096 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMDMU80GR	1130 x 1096 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMFMU80GR	1130 x 1096 x 2402	Avec	Au fond	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMGMU80GO	1130 x 1096 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMDMU80GO	1130 x 1096 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMFMU80GO	1130 x 1096 x 2345	Avec	Au fond	3,6	TRI 400+N+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT TRAVERSANTE À CHARIOT GN1/1

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMGTR80SG	930 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHPVMDTR80SG	930 x 1233 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHPVMGTR80GR	930 x 1233 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMDTR80GR	930 x 1233 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMGTR80GO	930 x 1233 x 2245	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHPVMDTR80GO	930 x 1233 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMGTR80SG	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHGVMDTR80SG	1130 x 1233 x 2245	Sans	À droite	0,5	MONO 230+T
	FFOCCHGVMGTR80GR	1130 x 1233 x 2402	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMDTR80GR	1130 x 1233 x 2402	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMGTR80GO	1130 x 1233 x 2345	Avec	À gauche	3,6	TRI 400+N+T
	FFOCCHGVMDTR80GO	1130 x 1233 x 2345	Avec	À droite	3,6	TRI 400+N+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT

FRANSTAL Gold

Cellule refroidissement à chariot 80 et 160KG

- Conception modulaire
- Iso PU 83mm 0%CFC. Int/ext/sol isolé inox 304
- Porte à rappel automatique
- Poignée avec serrure et décondamnation intérieure
- Joint fongicide magnétique démontable sans outil
- Évaporateur à ailettes verticales traité cataphorèse
- Ventilateurs polypropylène
- Régulation autoadaptative fonction «soft-chill»
- Détection auto mode pilotage (sonde/chrono)
- Affichage digital
- Alarme et stockage auto en fin de cycle
- Certification ISO9001
- Tableau de commande à touches sensitives IP55
- Détendeur fourni
- Compatibilité = tous les chariots Franstal (selon format GN1/1 ou GN 2/1) - Chariot non compris
- Puissance frigorifique pour les cellules de 160 kg : 8700W -15/+55 °C
- Puissance frigorifique pour les cellules de 80 kg : 3400W -15/+55 °C
- Modèles groupes logés, livrés non chargés (R452)

CCH : Cellule à chariot
PV : Petit volume (échelle de cuisine)
GV : Grand volume (chariot GN2/1)
MG : Mannequin frigorifique positionné à gauche
MD : Mannequin frigorifique positionné à droite
MF : Mannequin frigorifique positionné au fond
MU : Simple-accès
GL : Groupe logé
SG : Sans groupe
GR : Groupe à air
GO : Groupe à eau
TR : Double-accès

CELLULE DE REFROIDISSEMENT SIMPLE-ACCÈS À CHARIOT GN2/1*

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMGMU160SG	1130 x 1096 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMDMU160SG	1130 x 1096 x 2245	Sans	À droite	0,68	MONO 230+T
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMFMU160SG	1130 x 1096x 2245	Sans	Au fond	0,68	MONO 230+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMGMU160SG	1250 x 1180 x 2120	Sans	À gauche	3,6	MONO 230+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMDMU160SG	1250 x 1180 x 2120	Sans	À droite	3,6	MONO 230+T

CELLULE DE REFROIDISSEMENT TRAVERSANTE À CHARIOT GN2/1*

	Référence	Dimensions** l x P x h (mm)	Groupe	Mannequin	Puissance (kW)	Tension
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMGTR160SG	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
PETIT VOLUME	FFOCCHPVMDTR160SG	1130 x 1233 x 2245	Sans	À gauche	0,68	MONO 230+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMGTR160SG	1250 x 1317 x 2120	Sans	À gauche	3,6	MONO 230+T
GRAND VOLUME	FFOCCHGVMDTR160SG	1250 x 1317 x 2120	Sans	À droite	3,6	MONO 230+T

*Nota : Vérifier les dimensions du chariot par rapport aux dimensions intérieures de la cellule
**Nota : Profondeur annoncée hors poignée de porte (ajouter 60 mm par poignée)

RÉFÉRENCE	OPTIONS COMMUNES
FFOCCHDEG	Option dégivrage électrique (résistance 1000W)
FFOCCHFRG	Ferrage : option porte ferrée à gauche
FFOCCHFRD	Ferrage : option porte ferrée à droite
FFOCCHMAN	Mannequin frigorifique positionné à droite

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Armoire frigorifique -GN2/1 « Inox »

- Structure monocoque isolation mousse polyuréthanne de 75 mm
- Finition extérieure et intérieure en acier inoxydable AISI 304
- Compartiment unique pour 1 ou 2 portes
- Système de fermeture automatique des portes pour ouvertures à moins de 90°
- Charnières à droite / réversible sur place.
- Parois latérales inox avec glissières pré-embouties 20 niveaux et un intervalle de 55 mm
- Livrée avec 3 grilles par porte (+ pour double porte : 3 grilles de raccord plastifiées)
- Réfrigération ventilée
- Réfrigérant écologique : R290
- Dégivrage automatique par résistance avec évaporation automatique des condensats
- Evaporateur encastré, traité anticorrosion
- Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital
- Températures de service :
  - Armoire de réfrigération : -2/+8°C
  - Armoire de conservation négative : -20/-10°C
- Alarme optique et acoustique
- Fermeture à clé et éclairage de série
- Classe climatique 5 (+40°C, 40% R.H.)

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN1/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveaux	Porte	Classe	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
FSANE7	684 x 800 x 2040	20	1	C	0,355	0,22	MONO 230+T
FSANE15	1390 x 800 x 2040	20	2	C	0,533	0,28	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE GN1/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Niveaux	Porte	Classe	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
FSANE7B	684 x 800 x 2040	20	1	D	0,611	0,58	MONO 230+T
FSANE15B	1390 x 800 x 2040	20	2	F	1,186	0,92	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options armoire
FSACGXME	Couple de guides inox pour modèles double portes
FSAGP21	Clayette plastifiée GN2/1

Armoire frigorifique - GN2/1«anti-empreinte»

- Structure monocoque isolation mousse polyuréthanne de 75 mm
- Finition extérieure et intérieure en acier anti-empreinte
- Compartiment unique pour 1 ou 2 portes
- Système de fermeture automatique des portes pour ouvertures à moins de 90°
- Crémaillères en inox avec 20 positions et un intervalle de 60 mm
- Livrée avec 3 couples de guides inox et 3 grilles plastifiées par porte
- Réfrigération ventilée
- Réfrigérant écologique : R290
- Dégivrage automatique à air pour les versions positives et par résistance pour les versions négative. Réévaporation automatique des condensats
- Evaporateur encastré, traité anticorrosion
- Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital
- Températures de service :
  - Armoire de réfrigération : 0/+10°C
  - Armoire de conservation négative : -10/-20°C
- Alarme optique et acoustique
- Fermeture à clé et éclairage de série
- Classe climatique 5 (+40°C, 40% R.H.)

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
FSAHD7	750 x 800 x 2040	1	0,465	0,25	MONO 230+T
FSAHD15	1500 x 800 x 2040	2	0,601	0,33	MONO 230+T

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE GN2/1

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Porte	Puissance frigo (kW)	Puissance (kW)	Tension
FSAHD7B	750 x 800x 2040	1	0,453	0,45	MONO 230+T
FSAHD15B	1500 x 800 x 2040	2	0,750	0,94	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options armoire
FSACGX	Couple de guides inox
FSAGP21	Clayette plastifiée GN2/1

CELLULE MIXTE DE REFROIDISSEMENT

SURGÉLATION/DÉCONGÉLATION

Cellule multifonction

- Refroidissement rapide
- Surgélation rapide
- Décongélation à température contrôlée
- Sonde à coeur multipoints
- Conservation automatique en fin de cycle
- Fermentation contrôlée, système intelligent de réfigération IFR
- Isolation par mousse polyurethane expansée haute densité sans CFC
- Épaisseur 55 mm pour les modèles 5 niveaux et 75 mm pour le modèles 10 niveaux
- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Commandes électroniques encastrées sur bandeau de façade incliné (pour modèle IF51M)
- Commandes électroniques encastrées sur bandeau incliné en façade.
- Programmes spéciaux : Infinity, Smart on, Multy
- Carte commandes LCD + encodeur, multilingue, système de réfrigération I.F.R.
- Signalisation par barres LED colorisées
- Poignée double opening
- Fluide R452A

CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE "SILVER TOP" - GOUPE LOGÉ RÉFRIGÉRANT R452A

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Modèle Capacité	Refroidissement +63°C/+10°C 90 min	Surgélation +63°C/-18°C 240 min	Puissance (kW)	Tension
FSAIF51M	745 x 720 x 900	5 niv GN 1/1	22 Kg	13 Kg	1,400	MONO 230+T
FSAIF11L	800 x 830 x 185	10 niv GN 1/1	45 Kg	27 Kg	4,000	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FSAG11X	Clayette inox GN1/1
FSAKRP90	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 5 niveaux
FSAKRPX	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement 10 niveaux

Cellule mixte de refroidissement et surgélation rapide

- Refroidissement rapide
- Surgélation rapide
- Structure monocoque en acier inox AISI 304
- Finition Scotch brite
- Isolation par mousse polyurethane expansée haute densité sans CFC
- Epaisseur 55 mm pour les modèles 5xniveaux et 75 mm pour le modèle 10 niveaux
- Sonde à coeur monopoint
- Porte, côtés et bandeau supérieur satinés
- Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné (uniquement sur le modèle DF51M)
- Fluide R452A

CELLULE DE REFROIDISSEMNT RAPIDE "SILVER BASE" - GOUPE LOGÉ RÉFRIGÉRANT R452A

Référence	Dimensions l x P x h (mm)	Modèle Capacité	Refroidissement +63°C/+10°C 90 min	Surgélation +63°C/-18°C 240 min	Puissance (kW)	Tension
FSADF41M	745 x 700 x 870	5 niv GN 1/1	15 Kg	8 Kg	1,000	MONO 230+T
FSADF51M	745 x 720 x 900	5 niv GN 1/1	20 Kg	12 Kg	1,350	MONO 230+T
FSADF11L	800 x 830 x 1850	10 niv GN 1/1	42 kg	25 Kg	3,200	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour cellule
FSAKRP90	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement rapide 5 niveaux
FSAG11X	Clayette inox GN1/1
FSAKRPX	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds pour cellules de refroidissement 10 niveaux

Armoire froide à chariot GN1/1 +1°c +10°C

- Monocoque simple d'accès
- Acier inoxydable sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Sol inox
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC
- Blocage de la porte à l'ouverture de 90° à 100°
- Poignée avec fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil
- Balai racleur

Équipement frigorifique

- Logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C

Régulation

- Touche tactile
- Électronique avec affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- Éclairage intérieur
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

Évaporateur

- Ventilé
- Batterie traitée anti-acide
- Réévaporation des eaux de dégivrage par résistance auto-régulante ou par gaz chaud

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT MINI 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMINI1PR5	706 x 805 x 2050	552 x 660 x 1500	0,611	R452A	1xGN1/1	0,331	MONO 230+T
FODMINI1PR1	706 x 805 x 2050	552 x 660 x 1500	0,508	R134A	1xGN1/1	0,302	MONO 230+T
FODMINI1PR2	706 x 805 x 2050	552 x 660 x 1500	0,454	R290	1xGN1/1	0,233	MONO 230+T

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT MINI 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMINI2PR5	1450 x 840 x 2050	1296 x 660 x 1500	0,816	R452A	2xGN1/1	0,432	MONO 230+T
FODMINI2PR1	1450 x 840 x 2050	1296 x 660 x 1500	0,896	R134A	2xGN1/1	0,483	MONO 230+T
FODMINI2PR2	1450 x 840 x 2050	1296 x 660 x 1500	0,699	R290	2xGN1/1	0,340	MONO 230+T

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMINI1PSGR5	706 x 805 x 2050	552 x 660 x 1500	0,611	R452A	1xGN1/1	0,05	MONO 230+T
FODMINI1PSGR1	706 x 805 x 2050	552 x 660 x 1500	0,508	R134A	1xGN1/1	0,05	MONO 230+T

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMINI2PSGR5	1450 x 840 x 2050	1296 x 660 x 1500	0,816	R452A	2xGN1/1	0,05	MONO 230+T
FODMINI2PSGR1	1450 x 840 x 2050	1296 x 660 x 1500	0,896	R134A	2xGN1/1	0,05	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
FODCHAM15N	Chariot GN1/1 15 niveaux dimension : L454 x P 653 x H1490mm

ARMOIRE À CHARIOT GN1/1

FRANSTAL Silver

Armoire froide à chariot GN1/1 +1°c +10°C - démontable

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)

Isolation

- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m³

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

Équipement Frigorifique

- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC900FR5	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,420	R452A	1xGN1/1	0,230	MONO 230+T
FODAC900FR1	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,400	R134A	1xGN1/1	0,200	MONO 230+T
FODAC900FR2	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,460	R290	1xGN1/1	0,250	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC900FSGR5	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,420	R452A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T
FODAC900FSGR1	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	0,400	R134A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC900FTR5	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,420	R452A	1xGN1/1	0,230	MONO 230+T
FODAC900FTR1	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0.400	R134A	1xGN1/1	0,200	MONO 230+T
FODAC900FTR2	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,460	R290	1xGN1/1	0,250	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC900FTSGR5	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,420	R452A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T
FODAC900FTSGR1	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	0,400	R134A	1xGN1/1	0,050	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
FODFGAC900	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODPVHAC900	Porte vitrée pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC900S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC900T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODPRISEUSB	Prise USB

Armoire froide à chariot GN2/1 ou 2 GN1/1 +1°c +10°C

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m³

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAC1200FR5	920 x 1030 x 2270	760*x 890 x 1880	0,670	R452A	0,430	MONO 230+T
FODAC1200FR1	920 x 1030 x 2270	760*x 890 x 1880	0,630	R134A	0,330	MONO 230+T
FODAC1200FR2	920 x 1030 x 2270	760*x 890 x 1880	0.640	R290	0,340	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAC1200FSGR5	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	0,670	R452A	0,050	MONO 230+T
FODAC1200FSGR1	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	0,630	R134A	0,050	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 1 PORTE - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAC1200FTR5	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,670	R452A	0,430	MONO 230+T
FODAC1200FTR1	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,630	R134A	0,330	MONO 230+T
FODAC1200FTR2	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,640	R290	0,340	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

ARMOIRE À CHARIOT GN2/1

FRANSTAL Silver

- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur
- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud

Équipement frigorifique

- Possibilité avec groupe équipé ou semi-équipé
- Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Dégivrage naturel

Régulation

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température et du dégivrage
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Enregistrement des données par clé USB sous fichier compatible Excel en option pour armoire froide uniquement

Sécurite produit

- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur L.E.D
- Capacité : 2 chariots GN1/1 ou 1 chariot GN2/1 ou 1 chariot 600 x 400 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 1 PORTE - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAC1200FTSGR5	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,670	R452A	0,050	MONO 230+T
FODAC1200FTSGR1	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	0,630	R134A	0,050	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

Référence	Accessoires & options pour armoire froide à chariot
FODFGAC1200	Ferrage de la porte à gauche à préciser à la commande
FODPVHAC1200	Porte vitrée à préciser à la commande
FODPRISEUSB	Prise USB pour armoire à chariot froide
FODSOLISOLEAC1200S	Sol isolé simple accès à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC1200T	Sol isolé traversant à préciser à la commande
FODCHAM15N	Chariot GN1/1 15 niveaux L454 x P653 x H1490 mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77 mm sans grilles L454 x P653 x H1785 mm
FODCHAPAT20N	Chariot 400 x 600 mm 20 niveaux de 77 mm sans grilles L544 x P650 x H1775 mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77 mm sans grilles L659 x P773 x H1775 mm
FODCLIGA11	Grille inox GN1/1 325 x 530 mm
FODCLIGA21	Grille inox GN2/1 650 x 530 mm

ARMOIRE À CHARIOT

SIMPLE ACCÈS 2 PORTES

FRANSTAL Silver

Armoire froide à chariot 2 portes

Construction

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé en option (plaque PE haute densité de 18 mm)
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)

Isolation

- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m^3

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC1800FR5	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,430	MONO 230+T
FODAC1800FR1	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	0,630	R134A	2xGN1/1	0,330	MONO 230+T
FODAC1800FR2	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	0,640	R290	2xGN1/1	0,340	MONO 230+T

* Passage de porte = 520 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT - SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC1800FSGR5	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T
FODAC1800FSGR1	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	0,630	R134A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T

* Passage de porte = 520 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC2400FR5	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x400x600	0,860	MONO 230+T
FODAC2400FR1	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	2 x 0,630	R134A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600x400	0,660	MONO 230+T
FODAC2400FR2	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	2 x 0,640	R290	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600x400	0,680	MONO 230+T

* Passage de porte = 760 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT SIMPLE ACCÈS 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC2400FSGR5	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x400x600	0,080	MONO 230+T
FODAC2400FSGR1	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	2 x 0,630	R134A	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600x400	0,080	MONO 230+T

* Passage de porte = 760mm

ARMOIRE À CHARIOT
TRAVERSANTE 2 PORTES

FRANSTAL Silver

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

Équipement technique
- Réévaporation des eaux de condensat par gaz chaud

Équipement frigorifique
- Fluide R452A, R134A et R290
- Possibilité avec groupe équipé ou semi-équipé
- Version semi-équipé : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Dégivrage naturel

Régulation
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température et du dégivrage
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Enregistrement des données par clé USB sous fichier compatible Excel en option pour armoire froide uniquement

Sécurite produit
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur L.E.D

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC1800FTR5	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,430	MONO 230+T
FODAC1800FTR1	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	0,630	R134A	2xGN1/1	0,330	MONO 230+T
FODAC1800FTR2	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	0,640	R290	2xGN1/1	0,340	MONO 230+T

* Passage de porte = 520 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT - TRAVERSANTE 2 PORTES - 2 CHARIOTS GN1/1 - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC1800FTSGR5	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	0,670	R452A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T
FODAC1800FTSGR1	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	0,630	R134A	2xGN1/1	0,050	MONO 230+T

* Passage de porte = 520 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - AVEC GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC2400FTR5	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,860	MONO 230+T
FODAC2400FTR1	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	2 x 0,630	R134A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,660	MONO 230+T
FODAC2400FTR2	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	2 x 0,640	R290	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,680	MONO 230+T

* Passage de porte = 760 mm

ARMOIRE FROIDE À CHARIOT TRAVERSANTE 2 PORTES - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODAC2400FTSGR5	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	2 x 0,670	R452A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,080	MONO 230+T
FODAC2400FTSGR1	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	2 x 0,630	R134A	4xGN1/1 - 2xGN2/1 - 2x600x400	0,080	MONO 230+T

* Passage de porte = 760mm

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot froide +1°c +10°c - 2 portes
FODCHAM15N	Chariot GN1/1 15 niveaux L454xP653xH1490mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm
FODCHARIOT600x800	Chariot 600x800 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732x1795mm

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot froide +1°c +10°c - 2 portes - A préciser à la commande
FODPRISEUSB	Prise USB pour armoire à chariot froide
FODFGAC1800	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1800
FODPVHAC1800	Porte vitrée pour modèle FODAC1800
FODSOLISOLEAC1800S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1800
FODSOLISOLEAC1800T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1800
FODFGAC2400	Ferrage de la porte à gauche Sur modèle FODAC2400
FODPVHAC2400	Porte vitrée pour modèle FODAC2400
FODSOLISOLEAC2400S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC2400
FODSOLISOLEAC2400T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC2400

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
FODAC900M	680 x 870 x 2270	520* x 730 x 1880	Simple acces	1xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T
FODAC900MT	680 x 940 x 2270	520* x 790 x 1880	Traversant	1xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot
FODFGAC900	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODPVHAC900	Porte vitrée pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC900T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC900 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC900S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC900 à préciser à la commande

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 1 PORTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
FODAC1200M	920 x 1030 x 2270	760* x 890 x 1880	Simple acces	2xGN1/1 ou 1xGN2/1 ou 1x600 x 400	3,5	3,6	MONO 230+T
FODAC1200MT	920 x 1100 x 2270	760* x 950 x 1880	Traversant	2x GN1/1 ou 1xGN2/1 ou 1x600 x 400	3,5	3,6	MONO 230+T

*Dimension passage de porte

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot
FODFGAC1200	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1200 à préciser à la commande
FODPVHAC1200	Porte vitrée pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC1200S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC1200T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1200 à préciser à la commande

ARMOIRE À CHARIOT DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

FRANSTAL Silver

Armoire à chariot de maintien en temperature

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Matériel livré démonté (sauf sur demande spécifique)
- Sol inox de série
- Sol inox isolé avec rampe épaisseur 80 mm
- Isolation des joues épaisseur 80mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m³
- Température : + 63°C

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- Détecteur d'ouverture de porte mécanique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

Équipement maintien en temperature

- Groupe équipé
- Résistance et ventilateur

Régulation

- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans le bandeau en haut de l'armoire
- Gestion automatique de la température
- Affichage digital de la température

Sécurite produit

- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte
- Éclairage intérieur LED

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 2 PORTES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
FODAC1800M	1370 x 870 x 2270	1210 x 730 x 1880	Simple acces	2xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T
FODAC1800MT	1370 x 940 x 2270	1210 x 790 x 1880	Traversant	2xGN1/1	3,5	3,6	MONO 230+T

* Passage de porte = 520 mm

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot
FODFGAC1800	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC1800 à préciser à la commande
FODPVHAC1800	Porte vitrée pour modèle FODAC1800 - A préciser à la commande
FODSOLISOLEAC1800S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC1800 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC1800T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC1800 à préciser à la commande

ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE À CHARIOT - 2 PORTES

Référence	Dimensions l x P x h (mm)		Accès	Chariot	Puissance thermique (en kW)	Puissance (kW)	Tension
	Extérieures	Intérieures					
FODAC2400M	1850 x 1030 x 2270	1690 x 890 x 1880	Simple acces	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600 x 400	2x3,5	2x3,6	MONO 230+T
FODAC2400MT	1850 x 1100 x 2270	1690 x 950 x 1880	Traversant	4xGN1/1 ou 2xGN2/1 ou 2x600 x 400	2x3,5	2x3,6	MONO 230+T

* Passage de porte = 760 mm

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot
FODFGAC2400	Ferrage de la porte à gauche sur modèle FODAC2400 à préciser à la commande
FODPVHAC2400	Porte vitrée pour modèle FODAC2400 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC2400S	Sol isolé simple accès pour modèle FODAC2400 à préciser à la commande
FODSOLISOLEAC2400T	Sol isolé traversant pour modèle FODAC2400à préciser à la commande
FODKITHYGRO	Kit hygrométrie automatique pour armoire maintien en température

Référence	Options et ACCèSsoires armoire à chariot
FODCHAM15N	Chariot GN1/1 15 niveaux L454xP653xH1490mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm

Armoire de fermentation à chariot - avec hygrométrie contrôlée

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC
- Porte réversible
- Joint magnétique démontable sans outil
- Balai racleur

Équipement frigorifique

- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°c
- Réevaporation des condensats
- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Fluide R452A

Régulation

- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

Chauffage

- Résistance de chauffe Inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

Hygrometrie contrôlée

- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur Inox - Puissance 400W

ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 400X800 - AVEC GROUPE

800 / 400

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAFCH400X800R5	730 x 1225 x 2205	570 x 870 x 1793	0,845	R452A	0,650	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 400X800 - SANS GROUPE

800 / 400

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAFCH400X800SGR5	730 x 1225 x 2205	570 x 870 x 1793	0,845	-	0,55	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 600X800 - AVEC GROUPE

800 / 600

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAFCH600X800R5	930 x 1225 x 2205	770 x 870x 1793	0,845	R452A	0,50	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À CHARIOT - 1 CHARIOT 600X800 - SANS GROUPE

800 / 600

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en kW) -10°C / +45°C	Fluide	Puissance (kW)	Tension
FODAFCH600X800SGR5	930 x 1225 x 2205	770 x 870 x 1793	0,845	-	0,55	MONO 230+T

Référence	Options & ACCèSsoires pour armoire de fermentation
Nous consulter	Chariot 400 x 800 mm

ARMOIRE DE FERMENTATION

FRANSTAL Silver

Armoire de fermentation à grilles 600 x 400 - avec ou sans hygrométrie contrôlée

- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté (monocoque)
- Crémaillères intérieures démontables au pas de 30 mm

Isolation
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte
- Réversibe (ferrage à préciser à la commande)
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°c
- Réévaporation des condensats
- Fluide réfrigérant : R452A

Aménagement
- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Niveau utile au pas de 60 mm

Régulation
- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

Chauffage
- Résistance de chauffe Inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

Hygrometrie contrôlée
- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur Inox - Puissance 400W
- Grilles non fournies, toutes les glissières fournies

FRANSTAL Fab

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS601BR5	706 x 860 x 2110	21	0,530	Avec	1 porte	0,550	MONO 230+T
FODPOUS602CBR5	706 x 860 x 2110	2x9	2x0,390	Avec	2 portillons	0,750	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGRO601BR5	706 x 860 x 2110	21	0,530	Avec	1 porte	0,950	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS601BSGR5	706 x 860 x 2110	21	0,530	1 porte	0,05	MONO 230+T
FODPOUS602CBSGR5	706 x 860 x 2110	2x9	2x0,390	2 portillons	0,05	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X400 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

400 / 600

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGRO601BSGR5	706 x 860 x 2110	21	0,530	1 porte	0,05	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION FRANSTAL Silver

Armoire de fermentation à grilles - 600x800 - avec ou sans hygrométrie contrôlée

Construction
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Matériel livré monté (monocoque)
- Crémaillères intérieures démontables au pas de 30 mm

Isolation
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte
- Réversibe (ferr age à préciser à la commande)
- Joint magnétique démontable sans outil

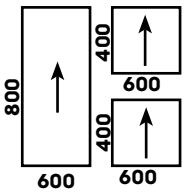
Équipement frigorifique
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Évaporateur ventilé traité époxy
- Dégivrage automatique par gaz chaud pour modèle avec groupe
- Dégivrage par ventilation forcée pour modèle sans groupe
- Condenseur renforcé pour ambiance +43°c
- Réévaporation des condensats

Aménagement
- Distribution de l'air par gaines toute hauteur
- Niveau utile au pas de 60 mm

Régulation
- Affichage digital - programme journalier
- Affichage automatique étape en cours
- Passage en mode «ralentissement fermentation» si décalage horaire cuisson

Chauffage
- Résistance de chauffe Inox - puissance 400W
- Thermostat de sécurité à disque

Hygrometrie contrôlée
- Contrôle de l'hygrométrie par sonde 4-20mA
- Contrôle du niveau d'eau par capteur électronique
- Electrovanne avec réducteur de débit
- Résistance de bouilleur Inox - Puissance 400W
- Grilles non fournies, toutes les glissières fournies

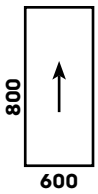


ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS1001BSGR5	800 x 1100 x 2415	24	8,45	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGR1001BSGR5	800 x 1100 x 2415	24	8,45	Sans	1 porte	0,05	MONO 230+T



ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - SANS HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUS1001BR5	800 x 1100 x 2415	24	0,845	Avec	1 porte	0,650	MONO 230+T

ARMOIRE DE FERMENTATION À GRILLES 600X800 - AVEC HYGROMÉTRIE CONTRÔLÉE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux	Puiss frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODPOUSHYGRO1001BR5	800 x 1100 x 2415	24	0,845	Avec	1 porte	0,950	MONO 230+T

Référence	Options & ACCèSsoires pour armoire de fermentation
FODPVRP80	4 Roulettes pivotantes - diamètre 80mm - 2 avec freins - 2 sans freins - H maxi 105mm (modèle 600x800)
FODKITRP100	2 Roulettes pivotantes - diamètre 100mm - 1 avec frein - 1 sans frein - non montées H maxi 125mm (modèle 600x400)
FODKIT4RP50	4 Roulettes pivotantes - diamètre 50mm - 2 avec freins - 2 sans freins - H maxi 70mm (modèle 400x600)
FODPVPO1VB	Porte blanche avec hublot vitré - 600x400
FODPVPO1VBGM	Porte blanche avec hublot vitré -600x800
FODPVPO1.2VB	2 Portillons blanc avec hublot vitré - 600x400

ARMOIRE PÂTISSERIE
STATIQUE POSITIF

Armoire pâtisserie statique +4°C +8°C

Construction
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou pré-monté

Isolation
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte ou portillon
- Réversibe
- Fixation sur pivot
- Loqueteau chromé (uniquement sur portillons)
- Joint magnétique démontable sans outil
- Rappel de porte sauf sur portillon

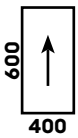
Aménagement
- Dotation de glissière (nombre selon modèle)

Équipement frigorifique
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Fluide réfrigérant R452A
- Ambiance +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif
- Entrée par les 400 mm
- Monocoque 400 x 600

Régulation
- Électronique avec thermomètre - thermostat
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

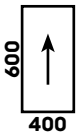
Évaporateur statique
- Statique traité anti-acide
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection

ARMOIRE PÂTISSIERE STATIQUE - 600X400 ENTREE PAR LES 400MM



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB601P1.5STAR5	706 x 860 x 2050	35 / 20	0,611	Logé	1 porte	0,331	MONO 230+T
FODB602P1.5STAR5	706 x 860 x 2050	30 / 18	0,611	Logé	2 portillons	0,331	MONO 230+T
FODB1202P1.4STAR5	1450 x 860 x 2050	70 / 40	0,611	Logé	2 portes	0,331	MONO 230+T
FODB1204P1.4STAR5	1450 x 860 x 2050	60 / 36	0,611	Logé	4 portillons	0,331	MONO 230+T

ARMOIRE PÂTISSIERE STATIQUE - 600X400 ENTREE PAR LES 400MM



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB601P1.5STASGR5	706 x 860 x 2050	35 / 20	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB602P1.5STASGR5	706 x 860 x 2050	30 / 18	0,611	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T
FODB1202P1.4STASGR5	1450 x 860 x 2050	70 / 40	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T
FODB1204P1.4STASGR5	1450 x 860 x 2050	60 / 36	0,611	Sans	4 portillons	0,1	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour tour pâtissier statique
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox 600x400

CONSERVATEUR

FRANSTAL Silver

Conservateur démontable ou monocoque -18°c -22°C

- Gamme blanche
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou démonté (sur demande)

Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte ou portillon

- Réversibe avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Fixation sur pivot
- Loqueteau chromé (uniquement sur portillon)
- Joint magnétique démontable sans outil

CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X400 - ENTRÉE PAR LES 400MM - AVEC GROUPE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB552GELPPRR5*	705 x 860 x 2210	30 / 15	0,701	Logé	2 portillons	0,658	MONO 230+T
FODB1102GELPR5	1260 x 860 x 2210	76 / 38	0,701	Logé	2 portes	0,658	MONO 230+T
FODB1104GELPR5	1260 x 860 x 2210	66 / 33	0,701	Logé	4 portillons	0,658	MONO 230+T
FODB1102GELPPRR5*	1260 x 860 x 2270	76 / 38	0,918	Logé	2 portes	0,914	MONO 230+T
FODB1104GELPPRR5*	1260 x 860 x 2270	66 / 33	0,918	Logé	4 portillons	0,914	MONO 230+T

*Puissance renforcée

CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°-22°C - 600X400 - ENTRÉE PAR LES 400MM - SANS GROUPE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB552GELPPRSGR5*	705 x 860 x 2210	30 / 15	0,701	Sans	2 portillons	0,658	MONO 230+T
FODB1102GELPSGR5	1260 x 860 x 2210	76 / 38	0,701	Sans	2 portes	0,658	MONO 230+T
FODB1104GELPSGR5	1260 x 860 x 2210	66 / 33	0,701	Sans	4 portillons	0,658	MONO 230+T
FODB1102GELPPRSGR5*	1260 x 860 x 2270	76 / 38	0,918	Sans	2 portes	0,914	MONO 230+T
FODB1104GELPPRSGR5*	1260 x 860 x 2270	66 / 33	0,918	Sans	4 portillons	0,914	MONO 230+T

*Puissance renforcée

CONSERVATEUR MONOCOQUE -18°-22°C - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - AVEC GROUPE

600 / 400

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB1202PGELPR5	1450 x 860 x 2090	70 / 30	0,701	Logé	2 portes	0,658	MONO 230+T
FODB1204PGELPR5	1450 x 860 x 2090	60 / 30	0,701	Logé	4 portillons	0,658	MONO 230+T
FODB1202PGELPSGR5	1450 x 860 x 2090	70 / 30	0,701	Sans	2 portes	0,658	MONO 230+T
FODB1204PGELPSGR5	1450 x 860 x 2090	60 / 30	0,701	Sans	4 portillons	0,658	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire conservateur
FODFCL0Q	Fermeture à clé - pour portillon loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées H maxi 125mm
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières Inox pour armoire 400x600

CONSERVATEUR

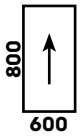
FRANSTAL Silver

Équipement frigorifique
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif uniquement

Régulation
- Électronique avec thermomètre - thermostat
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation par interrupteur manuel Marche/Arrêt
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable

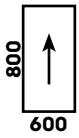
Évaporateur
- Ventilé
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R452A

CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMP1002R5	970 x 1090 x 2385	34 / 17	0,918	Logé	2 portillons	0,914	MONO 230+T
FODBMP2004R5	1740 x 1090 x 2385	71 / 35	2x0,701	Logé	4 portillons	2 x 0,658	MONO 230+T
FODBMP3006R5	2510 x 1090 x 2385	102 / 51	2x0,918	Logé	6 portillons	2 x 0,914	MONO 230+T

CONSERVATEUR DÉMONTABLE -18°C -22°C - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMP1002SGR5	970 x 1090 x 2385	34 / 17	0,918	Sans	2 portillons	0,914	MONO 230+T
FODBMP2004SGR5	1740 x 1090 x 2385	71 / 35	2x0,701	Sans	4 portillons	2 x 0,658	MONO 230+T
FODBMP3006SGR5	2510 x 1090 x 2385	102 / 51	2x0,918	Sans	6 portillons	2 x 0,914	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire conservateur
FODFCL0Q	Fermeture à clé - pour portillon loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées -H maxi 125mm
FODCLIMAXI	Grille Inox 600x800
FODPGLISINOX780	Paire de glissières Inox pour armoire 600x800

SURGELATEUR CONSERVATEUR

FRANSTAL Silver

Surgélateur / conservateur démontable 400x600 mm

Construction
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande

Isolation
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Portillon
- Réversibe avec rappel de porte et blocage 105°
- Fixation sur pivot Inox
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Version sans groupe : fourniture à l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré réglé
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Température : -35°C / -18°C -22°C

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

Évaporateur
- Ventilé en froid négatif
- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance auto-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R452A

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 2 PORTILLONS -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB682P1.5SR5	835 x 860 x 2270	30 / 15	0,918	R452A	2	0,914	MONO 230+T
FODB1364SC2+2R5	1590 x 860 x 2270	30+30 / 30	0,918+0,701	R452A	4	0,914+0,658	MONO 230+T
FODB1786SC2+4R5	2015 x 860 x 2270	30+60 / 45	2x0,918	R452A	6	2x0,914	MONO 230+T
FODB2338SC2+6R5	2570 x 860 x 2270	30+102 / 66	2x0,918	R452A	8	2x0,914	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PRR5	2700 x 860 x 2270	30+96 / 63	0,918+2x0,701	R452A	8	0,914+2x0,658	MONO 230+T

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 2 PORTILLONS -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB682P1.5SSGR5	835 x 860 x 2270	30 / 15	0,918	R452A	2	0,5	MONO 230+T
FODB1364SC2+2SGR5	1590 x 860 x 2270	30+30 / 30	0,918+0,701	R452A	4	0,5	MONO 230+T
FODB1786SC2+4SGR5	2015 x 860 x 2270	30+60 / 45	2x0,918	R452A	6	0,5	MONO 230+T
FODB2338SC2+6SGR5	2570 x 860 x 2270	30+102 / 66	2x0,918	R452A	8	0,5	MONO 230+T
FODB2468SC2+6PRSGR5	2700 x 860 x 2270	30+96 / 63	0,918+2x0,701	R452A	8	0,5	MONO 230+T

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 1 PORTILLON -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBLABOSC1+3R5	1610 x 860 x 2270	12+48 / 26	0,918+0,701	R452A	4	0,914+0,658	MONO 230+T
FODBLABOSC1+3PRR5	1610 x 860 x 2270	12+48 / 30	0,918+0,918	R452A	4	2x0,914	MONO 230+T
FODBLABOSC1+5PRR5	2035 x 860 x 2270	12+84 / 48	0,918+0,918	R452A	6	2x0,914	MONO 230+T
FODBLABOSC1+7PRR5	2720 x 860 x 2270	12+120 / 66	0,918+2x0,701	R452A	8	0,914+2x0,658	MONO 230+T

SURGELATEUR / CONSERVATEUR - 600X400 ENTRÉE PAR LES 400MM - 1 PORTILLON -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBLABOSC1+3SGR5	1610 x 860 x 2270	12+48 / 26	0,918+0,701	R452A	4	0,5	MONO 230+T
FODBLABOSC1+3PRSGR5	1610 x 860 x 2270	12+48 / 30	0,918+0,918	R452A	4	0,5	MONO 230+T
FODBLABOSC1+5PRSGR5	2035 x 860 x 2270	12+84 / 48	0,918+0,918	R452A	6	0,5	MONO 230+T
FODBLABOSC1+7PRSGR5	2720 x 860 x 2270	12+120 / 66	0,918+2x0,701	R452A	8	0,5	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire surgelateur conservateur
FODFCL0Q	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non montées -Hmaxi 125mm
FODCLIREST	Grille inox 400x600
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox - pour armoire 400x600

SURGELATEUR CONSERVATEUR

FRANSTAL Silver

Surgélateur / conservateur démontable 600x800 mm

Construction
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds inox réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande

Isolation
- Isolation 90mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Portillon
- Réversibe avec rappel de porte et blocage 105°
- Fixation sur pivot inox
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Version sans groupe : fourniture à l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré réglé
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Ambiance +43°C
- Température : -35°C/ -18°C -22°C

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

Évaporateur
- Ventilé en froid négatif
- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance auto-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Renforcé avec grille de protection
- Fluide réfrigérant R452A

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 2 PORTILLONS -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXIS2PR5	970 x 1090 x 2270	31 / 15	1,219	R452A	2	1,400	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PPRR5	1830 x 1090 x 2270	31+34 / 32	1,219+0,918	R452A	4	1,40+0,9	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4R5	2600x1090 x 2270	31+71 / 51	1,266+0,800	R452A	6	1,40+0,9	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PRR5	2600x1090 x 2270	31+68 / 50	2x1,266	R452A	6	2x1,40	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PRR5	3360 x 1090 x 2270	31+105 / 68	2x1,266 - 2x0,800	R452A	8	1,40+2x 0,9	MONO 230+T

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 2 PORTILLONS -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXIS2PPRSGR5	970 x 1090 x 2270	31 / 15	1,219	R452A	2	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+2PPRSGR5	1830 x 1090 x 2270	31+34 / 32	1,219+0,918	R452A	4	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4SGR5	2600x1090 x 2270	31+71 / 51	1,266+0,800	R452A	6	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+4PRSGR5	2600x1090 x 2270	31+68 / 50	2x1,266	R452A	6	0,5	MONO 230+T
FODBMAXISC2+6PRSGR5	3360 x 1090 x 2270	31+105 / 68	2x1,266 - 2x0,800	R452A	8	0,5	MONO 230+T

SURGÉLATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 1 PORTILLON -35°C - AVEC GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBML1+3R5	1830 x 1090 x 2470	53 / 34	2x0,918	R452A	4	2x0,914	MONO 230+T
FODBML1+5R5	2600x1090 x 2470	90 / 52	2x0,918	R452A	6	2x0,914	MONO 230+T
FODBML1+7R5	3370 x 1090 x 2470	124 / 69	3x0,918	R452A	8	3x0,914	MONO 230+T

SURGELATEUR / CONSERVATEUR - 600X800 ENTRÉE PAR LES 600MM - 1 PORTILLON -35°C - SANS GROUPE

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBML1+3SGR5	1830 x 1090 x 2470	53 / 34	2x0,918	R452A	4	0,5	MONO 230+T
FODBML1+5SGR5	2600x1090 x 2470	90 / 52	2x0,918	R452A	6	0,5	MONO 230+T
FODBML1+7SGR5	3370 x 1090 x 2470	124 / 69	3x0,918	R452A	8	0,5	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire surgelateur conservateur
FODFCL0Q	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein - non montées -H maxi 125mm
FODCLIMAXI	Grille inox 600x800
FODPGLISINOX780	Paire de glissières Inox - pour armoire 600x800

ARMOIRE BLOCAGE

FRANSTAL Silver

Armoire blocage de pâte +2°C+10°C - Démontable à grilles ou à chariot

- Tôle blanche (sur toutes les parois compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères démontables au pas de 35 mm
- Pieds PVC réglables H min 150 mm/H maxi 170 mm
- Matériel livré monté ou non monté sur demande

Isolation

- Isolation 70mm (gamme 600x400)
- Isolation 90 mm (gamme 600x800)
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte ou portillon

- Réversible avec rappel
- Fixation sur pivot
- Blocage à l'ouverture à 105°
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X400 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux / Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB551BPPRR5	705 x 870 x 2184	10 / 8	0,845	Logé	1 porte	0,494	MONO 230+T
FODB552BPPRR5	705 x 870 x 2184	10 / 6	0,845	Logé	2 portillons	0,494	MONO 230+T

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X400 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux / Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB551BPPRSGR5	705 x 870 x 2184	10 / 8	0,845	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB552BPPRSGR5	705 x 870 x 2184	10 / 6	0,845	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X800 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux / Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXI1001BPPRR5	970 x 1090 x 2310	20 / 20	1,119	Logé	1 porte	0,653	MONO 230+T
FODBMAXI1002BPPRR5	970 x 1090 x 2310	10 / 2x6	1,119	Logé	2 portillons	0,653	MONO 230+T

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À GRILLES - 600X800 POUR BAC PROF. 65MM

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux / Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODBMAXI1001BPPRSGR5	970 x 1090 x 2310	20 / 20	1,119	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODBMAXI1002BPPRSGR5	970 x 1090 x 2310	10 / 2x6	1,119	Sans	2 portillons	0,1	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour les Armoires blocages
FODFCL0Q	Fermeture à clé - pour portillon - loqueteau à clé
FODKITRP100	2 roulettes pivotantes dur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H maxi 125 mm
FODCLIREST	Grille inox - 600x400
FODCLIMAXI	Grille inox - 600x800

ARMOIRE BLOCAGE

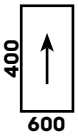
FRANSTAL Silver

Équipement frigorifique
- Avec ou sans groupe
- Logé en partie haute de l'appareil
- Fluide R452A sur armoire équipée
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur pré-réglé
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Éclairage intérieur en froid positif

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Arrêt de la ventilation uniquement à l'ouverture du portillon supérieur

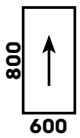
Évaporateur
- Ventilé en froid positif avec batterie traitée
- Carosserie démontable ABS
- Dégivrage automatique
- Réévaporation automatique des eaux par résistance auto-régulée dans un bac située à l'arrière de l'appareil
- Condenseur à air
- Condensateur avec grilles de protection

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À CHARIOT - SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - 1 CHARIOT 400X600



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMACH900SPRBPR5	780 x 1070 x 2250	615 x 825 x 1830	0,845	Logé	1x400x600	0,494	MONO 230+T
FODMACH900SPRBPSGR5	780 x 1070 x 2250	615 x 825 x 1830	0,845	Sans	1x400x600	0,1	MONO 230+T

ARMOIRE BLOCAGE DE PÂTE DÉMONTABLE À CHARIOT - SIMPLE ACCÈS 1 PORTE - 1 CHARIOT 600X800



Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODMACH1700SPRBPR5	960 x 1190 x 2300	765 x 925 x 1815	1,119	Logé	1x600x800	0,653	MONO 230+T
FODMACH1700SPRBPSGR5	960 x 1190 x 2300	765 x 925 x 1815	1,119	Sans	1x600x800	0,1	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour les armoires blocages
FODPVH1700	Porte à hublot vitré (H1390xL310mm) pour armoire gamme 1700 - montée
FODPVH900	Porte à hublot vitré (H1390xL310mm) pour armoire gamme 900 - montée
FODKITRP100	2 Roulettes pivotantes sur platine - diamètre 100mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H maxi 125 mm
FODSSOL1700	Sol isolé pour armoire simple accès gamme 1700
FODSSOL900	Sol isolé pour armoire simple accès gamme 900
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHARIOT600X800	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732xH1795mm

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR

FRANSTAL Silver

Armoire petite profondeur à grilles démontables 600x400 positive +1°C +10°C ou négative -18°C -22°C

- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 35 mm
- Glissières Inox
- Pieds PVC réglables H min 150mm/H maxi 170mm
- Matériel livré monté ou démonté

Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte

- Réversibe avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Fixation sur pivot
- Poignée non débordante
- Joint magnétique démontable sans outil
- Fermeture à clef en standard sur grande porte

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME BLANCHE - POSITIVE +1°C +10°C

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB551T61.3R5	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Logé	1 porte	0,331	MONO 230+T
FODB1102T61.3R5	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Logé	2 portes	0,331	MONO 230+T
FODB551T61.3SGR5	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB1102T61.3SGR5	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME INOX - POSITIVE +1°C +10°C

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FOD551T61.3R5	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Logé	1 porte	0,331	MONO 230+T
FOD1102T61.3R5	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Logé	2 portes	0,331	MONO 230+T
FOD551T61.3SGR5	903 x 675 x 2210	38 / 3	0,611	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FOD1102T61.3SGR5	1660 x 675 x 2210	79 / 6	0,611	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire froide positive
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox pour armoire 600x400

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR FRANSTAL Silver

Équipement frigorifique
- Avec ou sans groupe
- Groupe logé en partie haute de l'appareil
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation, du détendeur pré-réglé
- Fluide R452A
- Ambiance +43°C

Aménagement
- 3 grilles inox par porte en 600x400

Régulation
- Électronique avec contrôle automatique du dégivrage par la sonde de température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Affichage digital de la température
- Voyant de contrôle dégivrage-groupe-ventilateur d'évaporateur
- Arrêt ventilation à l'ouverture des portes
- Alarme visuelle et sonore de la température haute et basse programmable
- Évaporateur statique traité anti-acide
- Dégivrage automatique
- Réévaporation des eaux par résistance thermo-régulée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil
- Condensateur à air
- Condensateur renforcé avec grille de protection

PETITE PROFONDEUR

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME BLANCHE - NÉGATIVE -18°C -22°C

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FODB551TGEL6R5	903 x 675 x 2210	33 / 3	0,368	Logé	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB1102TGEL6R5	1660 x 675 x 2210	66 / 6	0,701	Logé	2 portes	0,1	MONO 230+T
FODB551TGEL6SGR5	903 x 675 x 2210	33 / 3	0,368	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FODB1102TGEL6SGR5	1660 x 675 x 2210	66 / 6	0,701	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

ARMOIRE PETITE PROFONDEUR À GRILLES - GAMME INOX - NÉGATIVE -18°C -22°C

Référence	Dim. extérieures l x P x h (mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C	Groupe	Nbre de porte ou portillon	Puissance (kW)	Tension
FOD551TGEL6R5	903 x 675 x 2210	33 / 3	0,368	Logé	1 porte	0,1	MONO 230+T
FOD1102TGEL6R5	1660 x 675 x 2210	66 / 6	0,701	Logé	2 portes	0,1	MONO 230+T
FOD551TGEL6SGR5	903 x 675 x 2210	33 / 3	0,368	Sans	1 porte	0,1	MONO 230+T
FOD1102TGEL6SGR5	1660 x 675 x 2210	66 / 6	0,701	Sans	2 portes	0,1	MONO 230+T

Référence	Options et ACCèSsoires pour armoire petite profondeur
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox - pour armoire 600x400

Cellule à chariot de refroidissement 80 kg - compact et grand volume

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré 1-monté avec groupe dessus ou groupe à côté prêt à être raccordé / 2-prémonté (assemblé mais pas fixé) / 3-démonté
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m^3

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil
- Balai racleur

COMPACT

CELLULE À CHARIOT COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU UN CHARIOT 600X400 SASA* - AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC80RAIRR5	880 x 1050 x 2500	520 x 910 x 1880	5	R452A	Air[1]	3,7	TRI 400+N+T
FODCC80REAUR5	880 x 1050 x 2400	520 x 910 x 1880	6,2	R452A	Eau[1]	4	TRI 400+N+T

* 400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm
[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU UN CHARIOT 600X400 SASA*- SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC80RSGR5	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	5	R452A	Sans	0,7	MONO 230+T
FODCC80RSGCO2	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	5	CO2	Sans	0,7	MONO 230+T

* 400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCC80	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC80
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODSOLISOLECC80S	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCC80 simple accès
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC80	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
FODCHAPAT20N	Chariot 400x600 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT FRANSTAL Silver

Équipement technique
- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Evaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

Équipement frigorifique
- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Groupe à air non monté (montage du groupe sur la cellule pas possible - Groupe à eau monté ou non monté avec montage sur le dessus de la cellule possible
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

Régulation standard
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

Sécurite produit
- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

Conformite
- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP- Régulation CEM - NF 378
- Norme EN17032 - Protection IP65 sur la face avant et IP44 sur les ventilateurs

GRAND VOLUME

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1 CHARIOT 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR POUR GN1/1 AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (W) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS80RAIRR5	1010 x 1110 x 2500	650 x 910 x 1880	5	R452A	Air[1]	3,7	TRI 400+N+T
FODCS80REAUR5	1010 x 1110 x 2400	650 x 910 x 1880	6,2	R452A	Eau[1]	4	TRI 400+N+T

[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1 CHARIOT 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR POUR GN1/1 SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (W) -10°C / +45°C	Fluide	Capacité	Puissance (kW)	Tension
FODCS80RSGR5	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	5	R452A	Sans	0,7	MONO 230+T
FODCS80RSGCO2	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	5	CO2	Sans	0,7	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCS80	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS80
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODSOLISOLECS80S	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCS80 simple accès
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC80	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

Cellule a chariot de refroidissement 160 kg compact et grand volume de +63°c à +10°c

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré 1-monté avec groupe dessus ou groupe à côté prêt à être raccordé / 2-prémonté (assemblé mais pas fixé) / 3-démonté
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m^3

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil - Balai racleur

COMPACT

CELLULE À CHARIOT COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 SASA* - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC160RAIRR5	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Air	6,8	TRI 400+N+T
FODCC160REAUR5	1100 x 1160 x 2350	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Eau[1]	6,8	TRI 400+N+T

*600x800 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm
[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 SASA* - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC160RSGR5	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Sans	1,4	MONO 230+T
FODCC160RSGCO2	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	11,5	CO2	Sans	1,4	MONO 230+T

*600x800 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCC160	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC160
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODSOLISOLECC160S	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCC160 simple accès
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC160	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm

CELLULE DE REFROIDISSEMENT À CHARIOT FRANSTAL Silver

Équipement technique
- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

Équipement frigorifique
- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Groupe à air non monté (montage du groupe sur la cellule pas possible)
- Groupe à eau monté ou non monté avec montage sur le dessus de la cellule possible
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

Régulation standard
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

Sécurite produit
- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

Conformité
- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP - Régulation CEM - NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant et IP44 sur les ventilateurs

GRAND VOLUME

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS160RAIRR5	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Air	6,8	TRI 400+N+T
FODCS160REAUR5	1170 x 1160 x 2350	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Eau[1]	6,8	TRI 400+N+T

[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 600X400 OU 600X800 - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -10°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS160RSGR5	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	R452A	Sans	1,4	MONO 230+T
FODCS160RSGCO2	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	11,5	CO2	Sans	1,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCS160	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS160
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODSOLISOLECS160S	Sol isolé en option pour cellule à chariot FODCS160 simple accès
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC160	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHARIOT600X800	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732xH1795mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm

Cellule à chariot mixte 80kg compact et grand volume +63°c à +10°c - de +63°c à -18°c

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré 1-monté avec groupe dessus ou groupe à côté prêt à être raccordé / 2-prémonté (assemblé mais pas fixé) / 3-démonté
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m^3

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil

COMPACT

CELLULE À CHARIOT MIXTE COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 SASA*- AVEC GROUPE NON MONTÉ

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC80MAIRR5	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Air	6,2	TRI 400+N+T
FODCC80MEAUR5	880 x 1050 x 2350	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Eau[1]	6,2	TRI 400+N+T

*400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm
[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT MIXTE - COMPACT - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 SASA* - SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC80MSGR5	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	7,8	R452A	Sans	1,7	MONO 230+T
FODCC80MSGCO2	880 x 1050 x 2250	520 x 910 x 1880	7,8	CO2	Sans	1,7	MONO 230+T

*400x600 SASA : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L400xP600xH1810mm

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCC80	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC80
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC80	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

CELLULE MIXTE À CHARIOT FRANSTAL Silver

Équipement technique
- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

Équipement frigorifique
- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Groupe à air non monté (montage du groupe sur la cellule pas possible)
- Groupe à eau monté ou non monté avec montage sur le dessus de la cellule possible
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

Régulation standard
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

Sécurite produit
- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

Conformité
- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP
- Régulation CEM- NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant
- Protection IP44 sur les ventilateurs

GRAND VOLUME

CELLULE À CHARIOT MIXTE GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 1X600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS80MAIRR5	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Air	6,2	TRI 400+N+T
FODCS80MEAUR5	1010 x 1110 x 2350	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Eau[1]	6,2	TRI 400+N+T

[1]Montage sur le dessus de la cellule possible

CELLULE À CHARIOT MIXTE GRAND VOLUME - 1 CHARIOT GN1/1 OU 600X400 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS80MSGR5	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	7,8	R452A	Sans	1,7	MONO 230+T
FODCS80MSGCO2	1010 x 1110 x 2250	650 x 910 x 1880	,8	CO2	Sans	1,7	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule de refroidissement
FODFGCS80	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS80
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC80	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC80 et FODCS80
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm

Cellule à chariot mixte 160kg - compact et grand volume
de +63°c à +10°c - de +63°c à -18°c

- Eco conception
- ISO 9001
- Surface au sol réduite
- Acier inoxydable 304 sur toutes les parois (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Bac de récupération des eaux
- Guide de chariot
- Matériel livré 1-monté avec groupe dessus ou groupe à côté prêt à être raccordé / 2-prémonté (assemblé mais pas fixé) / 3-démonté
- Sol inox de série pour cellule de refroidissement
- Cache groupe amovible monté sur charnières (accès au coffret électrique en façade)
- Isolation épaisseur 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC à 42Kg/m3

Porte

- Ferrage standard à droite (à gauche en option à la commande uniquement)
- Rappel de porte automatique
- 3 charnières renforcées en alliage d'aluminium avec réglage 3 axes
- Décondamnation intérieure
- Poignée ergonomique pour droitier et gaucher
- Préhension latérale pour faciliter l'ouverture de la porte
- Fermeture à clé
- Joint démontable sans outil - Balai racleur

COMPACT

CELLULE À CHARIOT MIXTE 160KG - COMPACT- 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1 CHARIOT 400X600 OU 1X600X800 SASA* OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 - AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC160MAIRR5	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Air	16	TRI 400+N+T
FODCC160MEAUR5	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Eau	16	TRI 400+N+T

*600x800 : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

CELLULE A CHARIOT MIXTE 160KG - COMPACT - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X400X600 OU 1X600X800 SASA* OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1- SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCC160MSGR5	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	12	R452A	Sans	2,4	MONO 230+T
FODCC160MSGCO2	1100 x 1160 x 2250	740 x 1020 x 1880	12	CO2	Sans	2,4	MONO 230+T

*600x800 : Echelle boulangerie 16 niveaux SASA L600xP800xH1178mm

Référence	Accessoires & options pour cellule mixte
FODFGCC160	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCC160
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC160	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm

CELLULE MIXTE À CHARIOT FRANSTAL Silver

Équipement technique
- Ventilateur silencieux profilé « aile de chouette » avec viroles optimisant le flux d'air et la réduction du bruit
- Ventilateur à commutation électronique : ERP 2018
- Évaporateur traité anti-corrosion à ailettes horizontales garantissant une meilleure homogénéité du refroidissement
- Cordon chauffant intégré au profil de façade démontable sans outil (pour faciliter son remplacement) sur les cellules mixtes
- Évaporateur suspendu avec accès facilité sans outil (tôle support de ventilateur pivotante)
- Écoulement direct des eaux de condensat ou par raccordement avec deux points de piquage positionnés sur l'appareil (arrière et côté)

Équipement frigorifique
- Fluide R452A ou CO2 subcritique (sans détendeur)
- Autres fluides : nous consulter
- Groupe à air ou à eau non monté (montage du groupe sur la cellule pas possible
- Version sans groupe : fourniture de l'évaporateur, de la régulation et du détendeur
- Pour groupe livré à part, non monté sur la cellule, est fournis : électrovanne pump down, déshydrateur, détendeur et voyant liquide. Le groupe n'est pas chargé en gaz mais l'évaporateur et le groupe sont mis sous pression d'azote
- Fonctionnement ambiant jusqu'à +43°C
- Dégivrage : Automatique par résistance électrique en début de cycle avec possibilité de le suspendre ou de le forcer (manuel)

Régulation standard
- Régulation électronique par touches affleurantes intégrées dans la porte à hauteur des yeux
- Gestion automatique de la température et du temps
- Affichage digital de la température
- Voyants de contrôle dégivrage
- 2 modes de fonctionnement : par le temps / par sonde à piquer
- Basculement en « mode conservation » en fin de cycle
- Fonctionnement en mode « SOFT » ou « HARD »
- Alarme visuelle et sonore en fin de cycle
- Régulation PREMIUM en option

Sécurite produit
- Passage en mode « temps » si défaut de sonde
- Contact de sécurité : arrêt de la ventilation lors de l'ouverture de la porte

Conformité
- NF 60 335 chapitre 2-89 - HACCP - Régulation CEM
- NF 378 - Norme EN17032
- Protection IP65 sur la face avant - Protection IP44 sur les ventilateurs

GRAND VOLUME

CELLULE À CHARIOT MIXTE 160KG - GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 OU GN2/1- AVEC GROUPE NON MONTE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS160MAIRR5	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Air	16	TRI 400+N+T
FODCS160MEAUR5	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Eau	16	TRI 400+N+T

CELLULE À CHARIOT MIXTE 160 KG - GRAND VOLUME - 2 CHARIOTS GN1/1 OU 1 CHARIOT GN2/1 OU 1X600X400 OU 1X600X800 OU 1 CHARIOT DE FOUR GN1/1 OU GN2/1-SANS GROUPE

Référence	Dimensions l x P x h (mm) Extérieures	Dimensions l x P x h (mm) Intérieures	Puissance frigo. (en W) -30°C / +45°C	Fluide	Groupe	Puissance (kW)	Tension
FODCS160MSGR5	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	12	R452A	Sans	2,4	MONO 230+T
FODCS160MSGCO2	1170 x 1160 x 2250	810 x 1020 x 1880	12	CO2	Sans	2,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour cellule mixte
FODFGCS160	Ferrage à gauche en option pour cellule à chariot FODCS160
FODRPREMIUM	Régulation PREMIUM avec USB pour cellule à chariot FODCC et FODCS
FODKITSONDE3PTS	Kit sonde 3 points monté (option disponible seulement avec FODPREMIUM)
FODDETELEC160	Détendeur électronique en option pour l'optimisation du temps de refroidissement des cellules à chariot FODCC160 et FODCS160
FODCHAPAT20N	Chariot 600x400 mm 20 niveaux de 77mm sans grilles L544xP650xH1775mm
FODCHAM20N	Chariot GN1/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L454xP653xH1785mm
FODCHAG20N	Chariot GN2/1 20 niveaux de 77mm sans grilles L659xP773xH1775mm
FODCHARIOT600x800	Chariot 600x800 20 niveaux de 77mm sans grilles L925xP732x1795mm

Table réfrigérée positive GN 1/1 H650 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps de meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : -2/ +10°c
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatisue à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50 mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTM711160	784 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711161	790 x 700 x 950	1	Avec plan et dosseret	650mm	C	0,36	0,255
FCCKTM711162	790 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721160	1246 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721161	1250 x 700 x 950	2	Avec plan et dosseret	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721162	1250 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731160	1718 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731161	1725 x 700 x 950	3	Avec plan et dosseret	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731162	1725 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741160	2190 x 675 x 800	4	Sans plan	650mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741161	2195 x 700 x 950	4	Avec plan et dosseret	650mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741162	2195 x 700 x 850	4	Avec plan lisse	650mm	B	0,42	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKT0711160	684 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	0,05	0,17
FCCKT0711161	690 x 700 x950	1	Avec plan et dosseret	650mm	0,05	0,17
FCCKT0711162	690 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,05	0,17
FCCKT0721160	1146 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,08	0,31
FCCKT0721161	1150 x 700 x 950	2	Avec plan et dosseret	650mm	0,08	0,31
FCCKT0721162	1150 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,08	0,31
FCCKT0731160	1618 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,13	0,322
FCCKT0731161	1625 x 700 x 950	3	Avec plan et dosseret	650mm	0,13	0,322
FCCKT0731162	1625 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,13	0,322
FCCKT0741160	2090 x 675 x 800	4	Sans plan	650mm	0,18	0,346
FCCKT0741161	2095 x 700 x 950	4	Avec plan et dosseret	650mm	0,18	0,346
FCCKT0741162	2095 x 700 x 850	4	Avec plan lisse	650mm	0,18	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 , hauteur 650 mm
FCC700070	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216/216 mm
FCC700071	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115 mm
FCC700072	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée négative GN 1/1 H650 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps de meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Cuve rayonnée, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -18°C/ -20°c
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche pour les modèles 2 et 3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKM711160	790 x 700 x 850	1	Sans plan	650mm	0,5	0,24
FCCTKM711161	790 x 700 x 950	1	Avec plan et dosseret	650mm	0,5	0,24
FCCTKM711162	790 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,5	0,24
FCCTKM721160	1246 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,5	0,24
FCCTKM721161	1250 x 700 x 950	2	Avec plan et dosseret	650mm	0,5	0,24
FCCTKM721162	1250 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,5	0,24
FCCTKM731160	1718 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,6	0,45
FCCTKM731161	1725 x 700 x 950	3	Avec plan et dosseret	650mm	0,6	0,45
FCCTKM731162	1725 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,6	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H650 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTK0711160	684 x 675 x 800	1	Sans plan	650mm	0,18	0,24
FCCTK0711161	690 x 700 x 950	1	Avec plan et dosseret	650mm	0,18	0,24
FCCTK0711162	690 x 700 x 850	1	Avec plan lisse	650mm	0,18	0,24
FCCTK0721160	1146 x 675 x 800	2	Sans plan	650mm	0,21	0,24
FCCTK0721161	1150 x 700 x 950	2	Avec plan et dosseret	650mm	0,21	0,24
FCCTK0721162	1150 x 700 x 850	2	Avec plan lisse	650mm	0,21	0,24
FCCTK0731160	1618 x 675 x 800	3	Sans plan	650mm	0,3	0,45
FCCTK0731161	1625 x 700 x 950	3	Avec plan et dosseret	650mm	0,3	0,45
FCCTK0731162	1625 x 700 x 850	3	Avec plan lisse	650mm	0,3	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 , hauteur 650 mm
FCC700070	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216
FCC700071	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115
FCC700072	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

Table réfrigérée positive GN 1/1 H 700 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 700 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation : 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 1,2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTM711170-70	784 x 675 x 850	1	Sans plan	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711171-70	790 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711172-70	790 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	700mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721170-70	1246 x 675 x 850	2	Sans plan	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721171-70	1250 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721172-70	1250 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731170-70	1718 x 675 x 850	3	Sans plan	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731171-70	1725 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731172-70	1725 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	700mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741170-70	2190 x 675 x 850	4	Sans plan	700mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741171-70	2195 x 700 x 1000	4	Avec plan et dosseret	700mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741172-70	2195 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	700mm	B	0,42	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKT0711170-70	684 x 675 x 850	1	Sans plan	700mm	0,05	0,17
FCCKT0711171-70	690 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	700mm	0,05	0,18
FCCKT0711172-70	690 x 700 x 900	1	Avec Plan lisse	700mm	0,05	0,17
FCCKT0721170-70	1146 x 675 x 850	2	Sans plan	700mm	0,08	0,31
FCCKT0721171-70	1150 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	700mm	0,08	0,31
FCCKT0721172-70	1150 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	700mm	0,08	0,31
FCCKT0731170-70	1618 x 675 x 850	3	Sans plan	700mm	0,13	0,322
FCCKT0731171-70	1625 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	700mm	0,13	0,322
FCCKT0731172-70	1625 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	700mm	0,13	0,322
FCCKT0741170-70	2090 x 675 x 850	4	Sans plan	700mm	0,18	0,346
FCCKT0741171-70	2095 x 700 x 1000	4	Avec plan et dosseret	700mm	0,18	0,346
FCCKT0741172-70	2095 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	700mm	0,18	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 , hauteur 700 mm
FCC701057	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 239 mm
FCC701058	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 110/160/160 mm
FCC701059	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/407 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée négative GN 1/1 H 700 mm

- Hauteur corps du meuble 700 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Cuve rayonnée, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -18°C/ -20°C
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290.
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 1,2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKM711170-70	784 x 675 x 700	1	Sans plan	700mm	0,5	0,24
FCCTKM711171-70	790 x 700 x 850	1	Avec plan et dosseret	700mm	0,5	0,24
FCCTKM711172-70	790 x 700 x 750	1	Avec plan lisse	700mm	0,5	0,24
FCCTKM721170-70	1246 x 675 x 700	2	Sans plan	700mm	0,5	0,24
FCCTKM721171-70	1250 x 700 x 850	2	Avec plan et dosseret	700mm	0,5	0,24
FCCTKM721172-70	1250 x 700 x 750	2	Avec plan lisse	700mm	0,5	0,24
FCCTKM731170-70	1718 x 675 x 700	3	Sans plan	700mm	0,6	0,45
FCCTKM731171-70	1725 x 700 x 850	3	Avec plan et dosseret	700mm	0,6	0,45
FCCTKM731172-70	1725 x 700 x 750	3	Avec plan lisse	700mm	0,6	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 700 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKO711170-70	684 x 675 x 700	1	Sans plan	700mm	0,18	0,24
FCCTKO711171-70	690 x 700 x 850	1	Avec plan et dosseret	700mm	0,18	0,24
FCCTKO711172-70	690 x 700 x 750	1	Avec plan lisse	700mm	0,18	0,24
FCCTKO721170-70	1146 x 675 x 700	2	Sans plan	700mm	0,21	0,24
FCCTKO721171-70	1150 x 700 x 850	2	Avec plan et dosseret	700mm	0,21	0,24
FCCTKO721172-70	1150 x 700 x 750	2	Avec plan lisse	700mm	0,21	0,24
FCCTKO731170-70	1618 x 675 x 700	3	Sans plan	700mm	0,3	0,45
FCCTKO731171-70	1625 x 700 x 850	3	Avec plan et dosseret	700mm	0,3	0,45
FCCTKO731172-70	1625 x 700 x 750	3	Avec plan lisse	700mm	0,3	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 , hauteur 700 mm
FCC701057	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 239 mm
FCC701058	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 110/160/160 mm
FCC701059	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/407 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

Table réfrigérée positive GN 1/1 H750 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 750 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation : 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible sur les modèles 2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTM711170	784 x 675 x 850	1	Sans plan	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711171	790 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM711172	790 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	750 mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721170	1246 x 675 x 850	2	Sans plan	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721171	1250 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM721172	1250 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731170	1718 x 675 x 850	3	Sans plan	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731171	1725 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM731172	1725 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	750 mm	A	0,4	0,322
FCCKTM741170	2190 x 675 x 850	4	Sans plan	750 mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741171	2195 x 700 x 1000	4	Avec plan et dosseret	750 mm	B	0,42	0,346
FCCKTM741172	2195 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	750 mm	B	0,42	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKT0711170	684 x 675 x 850	1	Sans plan	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0711171	690 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0711172	690 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	750 mm	0,05	0,17
FCCKT0721170	1146 x 675 x 850	2	Sans plan	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0721171	1150 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0721172	1150 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	750 mm	0,08	0,31
FCCKT0731170	1618 x 675 x 850	3	Sans plan	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0731171	1625 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0731172	1625 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	750 mm	0,13	0,322
FCCKT0741170	2090 x 675 x 850	4	Sans plan	750 mm	0,18	0,346
FCCKT0741171	2095 x 700 x 1000	4	Avec plan et dosseret	750 mm	0,18	0,346
FCCKT0741172	2095 x 700 x 900	4	Avec plan lisse	750 mm	0,18	0,346

*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700084	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 265/265 mm
FCC700085	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 160/160 /160 mm
FCC700086	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/429 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée négative GN 1/1 H750 mm

- Profondeur 700 mm
- Hauteur corps du meuble 750 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent » fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, ect....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation : 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche sur les modèles 2,3 compartiments
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/1 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3 (à l'exception du 1 compartiment négatif)

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKM711170	784 x 675 x 850	1	Sans plan	750mm	0,5	0,24
FCCTKM711171	790 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	750mm	0,5	0,24
FCCTKM711172	790 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721170	1246 x 675 x 850	2	Sans plan	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721171	1250 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	750mm	0,5	0,24
FCCTKM721172	1250 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	750mm	0,5	0,24
FCCTKM731170	1718 x 675 x 850	3	Sans plan	750mm	0,6	0,45
FCCTKM731171	1725 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	750mm	0,6	0,45
FCCTKM731172	1725 x 700 x 900	3	Avec plan lisse	750mm	0,6	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN 1/1 PROFONDEUR 700 MM – CORPS MEUBLE H 750 MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTK0711170	684 x 675 x 850	1	Sans plan	750mm	0,18	0,24
FCCTK0711171	690 x 700 x 1000	1	Avec plan et dosseret	750mm	0,18	0,24
FCCTK0711172	690 x 700 x 900	1	Avec plan lisse	750mm	0,18	0,24
FCCTK0721170	1146 x 675 x 850	2	Sans plan	750mm	0,21	0,24
FCCTK0721171	1150 x 700 x 1000	2	Avec plan et dosseret	750mm	0,21	0,24
FCCTK0721172	1150 x 700 x 900	2	Avec plan lisse	750mm	0,21	0,24
FCCTK0731170	1618 x 675 x 850	3	Sans plan	750mm	0,3	0,45
FCCTK0731171	1625 x 700 x 1000	3	Avec plan et dosseret	750mm	0,3	0,45
FCCTK0731172	1625 x 700 x 900	3	Avec Plan lisse	750mm	0,3	0,45

*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700084	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 265 mm
FCC700085	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 160 mm
FCC700086	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/429 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN
FCC700606	Majoration compartiment technique à gauche (logé)
FCC700605	Majoration compartiment technique à gauche (à distance)

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée GN1/1 double températures. 2 compartiments séparés à températures positives indépendantes.

- Profondeur 700 mm
- Hauteur meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Double température : -2/ +10°C
- Dotation : 1 Grille et 1 set glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R134A
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- auto évaporation des eaux de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO2 sur demande

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Options
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 -3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 3/3

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN1/1, PROFONDEUR 700, DOUBLE TEMPÉRATURE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKKM721160	1246 x 675 x 800	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Sans plan	0,6	0,380
FCCKKM721161	1250 x 700 x 950	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Avec plan et dosseret	0,6	0,380
FCCKKM721162	1250 x 700 x 850	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Plan lisse	0,6	0,380
FCCKKM731160	1718 x 675 x 800	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Sans plan	0,68	0,380
FCCKKM731161	1725 x 700 x 950	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Avec plan et dosseret	0,68	0,380
FCCKKM731162	1725 x 700 x 850	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Plan lisse	0,68	0,380

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN1/1, PROFONDEUR 700, DOUBLE TEMPÉRATURE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKK0721160	1146 x 675 x 800	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Sans plan	0,2	0,31
FCCKK0721161	1150 x 700 x 950	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Avec plan et dosseret	0,2	0,31
FCCKK0721162	1150 x 700 x 850	1 + 1	2 x (-2°C/+10°C)	Plan lisse	0,2	0,31
FCCKK0731160	1618 x 675 x 800	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Sans plan	0,3	0,38
FCCKK0731161	1625 x 700 x 950	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Avec plan et dosseret	0,3	0,38
FCCKK0731162	1625 x 700 x 850	1 + 2	2 x (-2°C/+10°C)	Plan lisse	0,3	0,38

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigérée
FCC700070	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 216 mm
FCC700071	Kit 3 tiroirs - 3 x GN1/1 - H 115/115/115 mm
FCC700072	Kit 2 tiroirs - 2 x GN1/1 - H 115/329 mm
FCC701435	Grille GN1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire inox guide pour GN

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée pâtisserie positive et négative

- Profondeur 800 mm
- Pour EN60/40 = 600 x 400
- Hauteur meuble 650 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et très hygiénique (complètement libre, car évaporateur moussé pour les positives)
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : positif -2/ +10°C - négatif -18/ -20°C
- Dotation : 5 sets glissières par porte, livré sans grilles ou bacs
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eaux de dégivrage

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec plan carré H50mm sans dosseret
- Avec plan carré H50 mm et dosseret 100 mm

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE, PROFONDEUR 800, 600 X 400 - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Classe	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKTM824660	1394 x 775 x 800	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Sans plan	0,400	0,322
FCCKTM824661	1400 x 800 x 950	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Avec plan et dosseret	0,400	0,322
FCCKTM824662	1400 x 800 x 850	Positif 2 p.	-2°C/+10°C	B	Plan lisse	0,400	0,322
FCCKTM834660	1940 x 775 x 800	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Sans plan	0,400	0,346
FCCKTM834661	1945 x 800 x 950	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Avec plan et dosseret	0,400	0,346
FCCKTM834662	1945 x 800 x 850	Positif 3 p.	-2°C/+10°C	B	Plan lisse	0,400	0,346
FCCTKM824660	1394 x 775 x 800	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Sans plan	0,500	0,240
FCCTKM824661	1400 x 800 x 950	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Avec plan et dosseret	0,500	0,240
FCCTKM824662	1400 x 800 x 850	Négatif 2 p.	-18C/-20°C	D	Plan lisse	0,500	0,240
FCCTKM834660	1940 x 775 x 800	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Sans plan	0,600	0,450
FCCTKM834661	1945 x 800 x 950	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Avec plan et dosseret	0,600	0,450
FCCTKM834662	1945 x 800 x 850	Négatif 3 p.	-18C/-20°C	D	Plan lisse	0,600	0,450

TABLE RÉFRIGÉRÉE PÂTISSERIE, PROFONDEUR 800, 600 X 400 GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de Porte Gauche-Droite	Température	Classe	Plan de travail	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo
FCCKT0824660	1294 x 775 x 800	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Sans plan	0,080	0,310
FCCKT0824661	1300 x 800 x 950	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Avec plan et dosseret	0,080	0,310
FCCKT0824662	1300 x 800 x 850	Positif 2 p.	-2°C/+10°C		Plan lisse	0,080	0,310
FCCKT0834660	1840 x 775 x 800	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Sans plan	0,130	0,346
FCCKT0834661	1845 x 800 x 950	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Avec plan et dosseret	0,130	0,346
FCCKT0834662	1845 x 800 x 850	Positif 3 p.	-2°C/+10°C		Plan lisse	0,130	0,346
FCCTK0824660	1294 x 775 x 800	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Sans plan	0,210	0,250
FCCTK0824661	1300 x 800 x 950	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Avec plan et dosseret	0,210	0,250
FCCTK0824662	1300 x 800 x 850	Négatif 2 p.	-18C/-20°C		Plan lisse	0,210	0,250
FCCTK0834660	1840 x 775 x 800	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Sans plan	0,300	0,460
FCCTK0834661	1845 x 800 x 950	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Avec plan et dosseret	0,300	0,460
FCCTK0834662	1845 x 800 x 850	Négatif 3 p.	-18C/-20°C		Plan lisse	0,300	0,460

*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée
FCC700081	Plateaux aluminum 600 x 400 mm
FCC700126	Couple de gissières

Table soubassement réfrigérée positive GN 1/1

- Profondeur 700
- Hauteur corps meuble 430 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation : 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec Plan lisse H20mm
- Avec plan H20 mm et mini dosseret

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO2 sur demande

Options
- Tiroirs soit sur les tables positive soit négatives :
  2 tiroirs 1/2 + 1/2 - H108/108, 1 tiroir H1250, 1 x tiroir de 250 mm

TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW) élec.	frigo
FCCKTM721140	1246 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721141	1250 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dosseret	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM721142	1250 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,35	0,255
FCCKTM731140	1718 x 675 x 585	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731141	1725 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dosseret	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731142	1725 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255
FCCKTM731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	B	0,36	0,255

* Temperature d'evaporation: -15*C

TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE POSITIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW) élec.	frigo
FCCKT0721140	1146 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721141	1150 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dosseret	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142	1150 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,08	0,2
FCCKT0731140	1618 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731141	1625 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dosseret	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731142	1625 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255
FCCKT0731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	Soub. H corps: 430mm	0,13	0,255

* Temperature d'evaporation: -15*C

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700116	Kit 2 tiroirs (Pas négatif) - 2 x GN1/1 - H 108 mm
FCC700115	Kit 1 tiroir - GN1/1 - H 250 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN

TABLE SOUBASSEMENT

FRANSTAL Platinium

Table soubassement réfrigérée négative GN 1/1

- Profondeur 700
- Hauteur meuble 430 mm
- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, alarme, Haccp, etc...
- Température : -18/ -20°C
- Dotation : 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Finition dessus possibilité
- Sans plan
- Avec Plan lisse H20mm
- Avec plan H20 mm et mini dosseret

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Options
- Compartiment technique : disponible à gauche sur la majorité des modèles.
- Tiroir soit sur les tables positive soit négatives : 1 x tiroir de 250 mm

TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM GROUPE LOGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Classe	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTKM721140	1246 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721141	1250 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dosseret	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721142	1250 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,4	0,2
FCCTKM721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	C	0,6	0,45
FCCTKM721142-C14	1400 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	C	0,6	0,45
FCCTKM731140	1725 x 700 x 580	3	Sans plan	430 mm	D	0,68	0,29
FCCTKM731141	1725 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dosseret	430 mm	D	0,6	0,45
FCCTKM731142	1725 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	D	0,6	0,45
FCCTKM731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	D	0,68	0,29
FCCTKM731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	D	0,68	0,29

*Température d'évaporation : -30°C

TABLES SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE NÉGATIVE, GN1/1 PROFONDEUR 700 - CORPS DE MEUBLE H430MM GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCTK0721140	1146 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721141	1150 x 700 x 620	2	Avec petit plan soubassement et dosseret	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721142	1150 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,2
FCCTK0721140-C12	1195 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721142-C12	1200 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721140-C14	1395 x 675 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0721142-C14	1718 x 700 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,18	0,16
FCCTK0731140	1618 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731141	1625 x 700 x 620	3	Avec petit plan soubassement et dosseret	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731142	1625 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731140-C18	1795 x 675 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,21	0,29
FCCTK0731142-C18	1800 x 700 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,21	0,29

*Température d'évaporation : -30°C

Référence	Accessoires & options soubassement réfrigérée, profondeur 700 mm
FCC700115	Kit 1 tiroir - GN1/1 - H 250 mm
FCC701435	Grille GN 1/1 inox - 325 x 530 mm
FCC700550	Paire guide pour GN

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée positive GN 2/3 profondeur 600 mm / H650 mm

- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Hauteur corps meuble : H650 mm
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Modèle : - Sans plan
  - Avec Plan lisse H50mm
  - Avec plan mm et dosseret 100 mm
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Options
- Tiroirs disponibles : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTM622360	1246 x 575 x 800	2	Sans plan	650 mm	0,4	0,322
FCCKTM622361	1250 x 600 x 950	2	Avec plan et dosseret	650 mm	0,4	0,322
FCCKTM622362	1250 x 600 x 850	2	Avec Plan lisse	650 mm	0,4	0,322
FCCKTM632360	1718 x 575 x 800	3	Sans plan	650 mm	0,4	0,322
FCCKTM632361	1725 x 600 x 950	3	Avec plan et dosseret	650 mm	0,4	0,322
FCCKTM632362	1725 x 600 x 850	3	Avec plan lisse	650 mm	0,4	0,322

*Température d'évaporation : -15°C

TABLE RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	3 portes	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTO622360	1146 x 575 x 800	2	Sans plan	650 mm	0,08	0,25
FCCKTO622361	1150 x 600 x 950	2	Avec plan et dosseret	650 mm	0,08	0,25
FCCKTO622362	1150 x 600 x 850	2	Avec plan lisse	650 mm	0,08	0,25
FCCKTO632360	1618 x 575 x 800	3	Sans plan	650 mm	0,13	0,322
FCCKTO632361	1625 x 600 x 950	3	Avec plan et dosseret	650 mm	0,13	0,322
FCCKTO632362	1625 x 600 x 850	3	Avec Plan lisse	650 mm	0,13	0,322

*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options table réfrigérée, profondeur 600 , hauteur 650 mm
FCC700065	Kit 2 tiroirs - 2 x GN2/3 - H216 mm
FCC700066	Kit 3 tiroirs - 3 x GN2/3 - H115 mm
FCC700067	Kit 3 tiroirs - 2 x GN2/3 - H115/329 mm
FCC700119	Grille GN 2/3 - 325 x 430 mm
FCC700579	Paire guide pour GN

TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

FRANSTAL Platinium

Table réfrigérée positive GN 2/3 profondeur 600 mm Soubassement H430 mm

- Intérieur & extérieur en inox AISI 304
- Évaporateur moussé dans le fond interne
- Cuve rayonnée et complètement libre, car évaporateur moussé, très hygiénique
- Écoulement accessible dans la cuve interne
- Joints magnétiques à profil arrondis pour un simple nettoyage
- Poignées ergonomiques sans éléments plastifiés
- Adapté à être positionné sur socle
- Réfrigération ventilée pour une homogénéité maximale de température
- Contrôle électronique contrôleur « intelligent »
- Fonctions : mode ECO automatique, Alarme, Haccp, etc....
- Température : -2/ +10°c
- Dotation 1 Grille inox, 1 kit glissières par porte
- Modèle : - Sans plan
  - Avec Plan lisse H50mm
  - Avec plan mm et dosseret 100 mm
- Tension : MONO 230 + T

Modèle groupe logé
- Réfrigérant écologique R290
- Classe climatique B
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Auto évaporation des eau de dégivrage

Modèle groupe à distance
- Réfrigérant suivant demande client (détendeur NON fourni)
- CO^2 sur demande

Options
- Tiroirs disponibles : 2 tiroirs 1/2 + 1/2 - 3 tiroirs, 2 tiroirs 1/3 + 2/3

TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKTM622340	1246 x 575 x 585	2	Sans plan	430 mm	0,36	0,255
FCCKTM622341	1250 x 600 x 605	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
FCCKTM622342	1250 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
FCCKTM632340	1718 x 575 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,36	0,255
FCCKTM632341	1725 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255
FCCKTM632342	1725 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,36	0,255

*Température d'évaporation : -15°C

TABLE SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉE GN2/3 - PROF. 600 MM - CORPS MEUBLE H650MM GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Porte	Plan de travail	Hauteur corps	Puissance (kW)* élec.	frigo
FCCKT0622340	1146 x 575 x 580	2	Sans plan	430 mm	0,08	0,17
FCCKT0622341	1150 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,08	0,17
FCCKT0622342	1250 x 600 x 600	2	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,08	0,17
FCCKT0632340	1618 x 575 x 580	3	Sans plan	430 mm	0,13	0,255
FCCKT0632341	1625 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,13	0,255
FCCKT0632342	1625 x 600 x 600	3	Avec petit plan soubassement	430 mm	0,13	0,255

*Température d'évaporation : -15°C

Référence	Accessoires & options soubassement, profondeur 600 , hauteur 430 mm
FCC700117	Kit 1 tiroir - GN2/3 - H323 mm
FCC700118	Kit 2 tiroirs - 2 x GN2/3 - H108 mm
FCC700119	Grille GN 2/3 - 325 x 430 mm
FCC700579	Paire guide pour GN

Table à bouteille

- Table réfrigérée pour bouteilles avec grande capacité et profondeur de 560mm
- Porte vitrée, illumination à Led, modalité Energy-saving
- Température: +2°C/+10°C
- Dégivrage automatique gaz chaud pour équipements autonomes
- Dotation : 2 étagères inox par porte
- Gaz R290
- Tension : MONO 230 + T

TABLE À BOUTEILLE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puiss. élec. (kW)	Puiss. frigo (kW)
FCCGTM520R91	1450 x 560 x 902	2 portes	0,4	0,38
FCCGTM530R91	2000 x 560 x 902	3 portes	0,4	0,38
FCCGTM540R91	2550 x 560 x 902	4 portes	0,4	0,38

TABLE À BOUTEILLE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puiss. élec. (kW)	Puiss. frigo (kW)
FCCGTO520R91	1300 x 560 x 902	2 portes	0,04	0,33
FCCGTO530R91	1850 x 560 x 902	3 portes	0,04	0,4
FCCGTO540R91	2900 x 560 x 902	4 portes	0,04	0,46

Référence	Options et accessoires pour les tables à bouteilles
FCC801409	Étagères inox (inclus 4 roulettes)
FCC267031	4 roulettes

TABLE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS

FRANSTAL Platinium

Table à boisson

- Hauteur corps du meuble 810 mm
- Socle en partie inférieure H40 mm
- Température : +2°C/+10°C
- Intérieur, extérieur frontal totalement en inox AISI 304
- Évaporateurs en cellule
- Froid ventilé haute performance
- Injection du châssis à haute pression
- Contrôle électronique avec LCD 3 pouces
- Dég. Autom. gaz chaud
- Gaz R290
- Dotation : 1 grille rilsan, 1 paire de glissières par porte
- Tension : MONO 230 + T

TABLE À BOISSON - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Technique	Plan	Puissance (kW)	
					Frigo	Électrique
FCCGTM721L80-81	1500 x 656 x 850	2	À gauche	Sans plan	0,4	0,38
FCCGTM721L81-81	1550 x 700 x 900	2	À gauche	Avec plan	0,4	0,38
FCCGTM721R80-81	1500 x 656 x 850	2	À droite	Sans plan	0,4	0,38
FCCGTM721R81-81	1550 x 700 x 900	2	À droite	Avec plan	0,4	0,38
FCCGTM731L80-81	2050 x 656 x 850	3	À gauche	Sans plan	0,4	0,38
FCCGTM731L81-81	2100 x 700 x 900	3	À gauche	Avec plan	0,4	0,38
FCCGTM731R80-81	2050 x 656 x 850	3	À droite	Sans plan	0,4	0,38
FCCGTM731R81-81	2100 x 700 x 900	3	À droite	Avec plan	0,4	0,38
FCCGTM741L80-81	2600 x 656 x 850	4	À gauche	Sans plan	0,42	0,38
FCCGTM741L81-81	2650 x 700 x 900	4	À gauche	Avec plan	0,42	0,38
FCCGTM741R80-81	2600 x 656 x 850	4	À droite	Sans plan	0,42	0,38
FCCGTM741R81-81	2650 x 700 x 900	4	À droite	Avec plan	0,42	0,38

TABLE À BOUTEILLE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Technique	Plan	Puissance (kW)	
					Frigo	Électrique
FCCGT0721L80-81	1500 x 656 x 850	2	À gauche	Sans plan	0,04	0,3
FCCGT0721L81-81	1550 x 700 x 900	2	À gauche	Avec plan	0,04	0,3
FCCGT0721R80-81	1500 x 656 x 850	2	À droite	Sans plan	0,04	0,3
FCCGT0721R81-81	1550 x 700 x 900	2	À droite	Avec plan	0,04	0,3
FCCGT0731L80-81	2050 x 656 x 850	3	À gauche	Sans plan	0,04	0,38
FCCGT0731L81-81	2100 x 700 x 900	3	À gauche	Avec plan	0,04	0,38
FCCGT0731R80-81	2050 x 656 x 850	3	À droite	Sans plan	0,04	0,38
FCCGT0731R81-81	2100 x 700 x 900	3	À droite	Avec plan	0,04	0,38
FCCGT0741L80-81	2600 x 656 x 850	4	À gauche	Sans plan	0,08	0,4
FCCGT0741L81-81	2650 x 700 x 900	4	À gauche	Avec plan	0,08	0,4
FCCGT0741R80-81	2600 x 656 x 850	4	À droite	Sans plan	0,08	0,4
FCCGT0741R81-81	2650 x 700 x 900	4	À droite	Avec plan	0,08	0,4

Référence	Options et accessoires pour les tables à boissons
FCC701335	2 x tiroirs 1/2 + 1/2 - H304/304 mm
FCC701336	2 x tiroirs 1/3 + 2/3 - H260/345 mm
FCC701337	2 x tiroirs 2/3 + 1/3 - H345/260 mm
FCC701338	3 x tiroirs 1/3 + 1/3 + 1/3 - H173/173/173 mm

HAUTEUR CORPS DU MEUBLE : H660 MM

GROUPE LOGÉ

1 Porte	Dimensions L x P x H (mm)	Positive -2°C/+8°C Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Négative -15°C/-20°C Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	910 x 690 x 810	0,20	MONO 230 + T	A	FHI6610TNNS	0,48	D	FHI6610BTS
Centrale	915 x 700 x 850	0,20	MONO 230 + T	A	FHI6610TNNP	0,48	D	FHI6610BTP
Adossée	915 x 700 x 950	0,20	MONO 230 + T	A	FHI6610TNNA	0,48	D	FHI6610BTA

GROUPE LOGÉ

2 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Positive -2°C/+8°C Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Négative -15°C/-20°C Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	1270 x 690 x 810	0,21	MONO 230 + T	A	FHI6620TNNS	0,49	D	FHI6620BTS
Centrale	1275 x 700 x 850	0,21	MONO 230 + T	A	FHI6620TNNP	0,49	D	FHI6620BTP
Adossée	1275 x 700 x 950	0,21	MONO 230 + T	A	FHI6620TNNA	0,49	D	FHI6620BTA

GROUPE LOGÉ

3 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Positive -2°C/+8°C Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Négative -15°C/-20°C Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	1730 x 690 x 810	0,35	MONO 230 + T	A	FHI6630TNNS	0,72	D	FHI6630BTS
Centrale	1735 x 700 x 850	0,35	MONO 230 + T	A	FHI6630TNNP	0,72	D	FHI6630BTP
Adossée	1735 x 700 x 950	0,35	MONO 230 + T	A	FHI6630TNNA	0,72	D	FHI6630BTA

GROUPE LOGÉ

4 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Positive -2°C/+8°C Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Négative -15°C/-20°C Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	2190 x 690 x 810	0,32	MONO 230 + T	A	FHI6640TNNS	0,74	D	FHI6640BTS
Centrale	2195x700 x 850	0,32	MONO 230 + T	A	FHI6640TNNP	0,74	D	FHI6640BTP
Adossée	2195 x 700 x 950	0,32	MONO 230 + T	A	FHI6640TNNA	0,74	D	FHI6640BTA

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

Table réfrigérée gastronorme GN 1/1 profondeur 700 mm

- Construction en acier inoxydable AISI 304 interne et externe
- Isolation haute densité sans HCFC
- Fond avec angles arrondis et supports grilles amovibles (5 pos.)
- Flux d'air canalisé pour max efficacité
- Traitement anti-corrosion de l'évaporateur par cataphorèse
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Évaporation de l'eau de condensation sans électricité
- Contrôle touch avec HACCP, contrôle de l'humidité, programmes dédiés

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
1 Porte	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	730 x 690 x 810	0,24	MONO 230 + T	FHI6610TNNSR	0,52	FHI6610BTSR
Centrale	735 x 700 x 850	0,24	MONO 230 + T	FHI6610TNNPR	0,52	FHI6610BTPR
Adossée	735 x 700 x 950	0,24	MONO 230 + T	FHI6610TNNAR	0,52	FHI6610BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
2 Portes	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	1090 x 690 x 810	0,25	MONO 230 + T	FHI6620TNNSR	0,55	FHI6620BTSR
Centrale	1095 x 700 x 850	0,25	MONO 230 + T	FHI6620TNNPR	0,55	FHI6620BTPR
Adossée	1095 x 700 x 950	0,25	MONO 230 + T	FHI6620TNNAR	0,55	FHI6620BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
3 Portes	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	1555 x 690 x 810	0,42	MONO 230 + T	FHI6630TNNSR	0,73	FHI6630BTSR
Centrale	1555 x 700 x 850	0,42	MONO 230 + T	FHI6630TNNPR	0,73	FHI6630BTPR
Adossée	1555 x 700 x 950	0,42	MONO 230 + T	FHI6630TNNAR	0,73	FHI6630BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
4 Portes	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	2010 x 690 x 810	0,44	MONO 230 + T	FHI6640TNNSR	0,82	FHI6640BTSR
Centrale	2015 x 700 x 850	0,44	MONO 230 + T	FHI6640TNNPR	0,82	FHI6640BTPR
Adossée	2015 x 700 x 950	0,44	MONO 230 + T	FHI6640TNNAR	0,82	FHI6640BTAR

HAUTEUR CORPS DU MEUBLE : H710 MM

GROUPE LOGÉ

		Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C		
1 Porte	Dimensions LxPxH (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	910 x 690 x 860	0,20	MONO 230 + T	A	FHI7110TNNS	0,48	D	FHI7110BTS
Centrale	915 x 700 x 900	0,20	MONO 230 + T	A	FHI7110TNNP	0,48	D	FHI7110BTP
Adossée	915 x 700 x 1000	0,20	MONO 230 + T	A	FHI7110TNNA	0,48	D	FHI7110BTA

GROUPE LOGÉ

		Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C		
2 Portes	Dimensions LxPxH (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	1270 x 690 x 860	0,21	MONO 230 + T	A	FHI7120TNNS	0,49	D	FHI7120BTS
Centrale	1275 x 700 x 900	0,21	MONO 230 + T	A	FHI7120TNNP	0,49	D	FHI7120BTP
Adossée	1275 x 700 x 1000	0,21	MONO 230 + T	A	FHI7120TNNA	0,49	D	FHI7120BTA

GROUPE LOGÉ

		Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C		
3 Portes	Dimensions LxPxH (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	1730 x 690 x 860	0,35	MONO 230 + T	A	FHI7130TNNS	0,72	D	FHI7130BTS
Centrale	1735 x 700 x 900	0,35	MONO 230 + T	A	FHI7130TNNP	0,72	D	FHI7130BTP
Adossée	1735 x 700 x 1000	0,35	MONO 230 + T	A	FHI7130TNNA	0,72	D	FHI7130BTA

GROUPE LOGÉ

		Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C		
4 Portes	Dimensions LxPxH (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Classe E	Référence	Puiss. (kW)	Classe E	Référence
Sans plan	2190 x 690 x 860	0,32	MONO 230 + T	A	FHI7140TNNS	0,74	D	FHI7140BTS
Centrale	2195 x 700 x 900	0,32	MONO 230 + T	A	FHI7140TNNP	0,74	D	FHI7140BTP
Adossée	2195 x 700 x 1000	0,32	MONO 230 + T	A	FHI7140TNNA	0,74	D	FHI7140BTA

TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

Table réfrigérée gastronorme GN 1/1 profondeur 700 mm

- Construction en acier inoxydable AISI 304 interne et externe
- Isolation haute densité sans HCFC
- Fond avec angles arrondis et supports grilles amovibles (5 pos.)
- Flux d'air canalisé pour max efficacité
- Traitement anti-corrosion de l'évaporateur par cataphorèse
- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Évaporation de l'eau de condensation sans électricité
- Contrôle touch avec HACCP, contrôle de l'humidité, programmes dédiés

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
1 Porte	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	730 x 690 x 860	0,24	MONO 230 + T	FHI7110TNNSR	0,52	FHI7110BTSR
Centrale	735 x 700 x 900	0,24	MONO 230 + T	FHI7110TNNPR	0,52	FHI7110BTPR
Adossée	735 x 700 x 1000	0,24	MONO 230 + T	FHI7110TNNAR	0,52	FHI7110BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
2 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	1090 x 690 x 860	0,25	MONO 230 + T	FHI7120TNNSR	0,55	FHI7120BTSR
Centrale	1095 x 700 x 900	0,25	MONO 230 + T	FHI7120TNNPR	0,55	FHI7120BTPR
Adossée	1095 x 700 x 1000	0,25	MONO 230 + T	FHI7120TNNAR	0,55	FHI7120BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
3 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	1550 x 690 x 860	0,42	MONO 230 + T	FHI7130TNNSR	0,73	FHI7130BTSR
Centrale	1555 x 700 x 900	0,42	MONO 230 + T	FHI7130TNNPR	0,73	FHI7130BTPR
Adossée	1555 x 700 x 1000	0,42	MONO 230 + T	FHI7130TNNAR	0,73	FHI7130BTAR

GROUPE À DISTANCE

	Positive -2°C/+8°C				Négative -15°C/-20°C	
4 Portes	Dimensions L x P x H (mm)	Puiss. (kW)	Tension	Référence	Puiss. (kW)	Référence
Sans plan	2010 x 690 x 860	0,44	MONO 230 + T	FHI7140TNNSR	0,82	FHI7140BTSR
Centrale	2015 x 700 x 900	0,44	MONO 230 + T	FHI7140TNNPR	0,82	FHI7140BTPR
Adossée	2015 x 700 x 1000	0,44	MONO 230 + T	FHI7140TNNAR	0,82	FHI7140BTAR

TABLE REFRIGÉRÉE : H660 MM

OPTIONS DE CONFIGURATION TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME GN 1/1

GROUPE À DISTANCE

Référence	Descriptif
FHIUMCPOS12	Unité eloignée temp. positive - 380 x 590 x 350 mm (Pour tables 1 ou 2 portes)
FHIUMCPOS34	Unité eloignée temp. positive - 380 x 590 x 350 mm (Pour tables 3 ou 4 portes)
FHIUMCNEG12	Unité eloignée temp. négative - 380 x 590 x 350 mm (Pour tables 1 ou 2 portes)
FHIUMCNEG34	Unité eloignée temp. négative - 380 x 590 x 350 mm (Pour tables 3 ou 4 portes)

TIROIRS

Référence	Descriptif
FHIDRAW6602	2 tiroirs (pour 660mm) hauteur intérieur = 235 mm
FHIDRAW6603	3 tiroirs (pour 660mm) hauteur intérieur = 100/150 mm
FHIPVTR660	Porte vitrée (version table positive - H660mm)

LES OPTIONS

Référence	Descriptif
FHIGRGN11PLA	Grille GN1 / 1 plastifiée - 325x530 mm
FHIGRGN11ACC	Grille GN1 / 1 acier inoxydable AISI304 - 325x530 mm
FHIR04TAVGN	Kit 4 roulettes (2 avec frein) - H = 127 mm /Ø = 100 mm (pour tables 1 ou 2 portes)
FHIR05TAVGN	Kit 5 roulettes (2 avec frein) - H = 127 mm /Ø = 100 mm (pour tables 3 ou 4 portes)
FHIKEYTAV	Serrure de porte ou de tiroir simple
FHISTERILOXXM	STERILOX stérilisateur amovible (XM)
FHISTERILOXXL	STERILOX stérilisateur amovible (XL)

OPTION TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME

TABLE REFRIGÉRÉE : H 710 MM

OPTIONS DE CONFIGURATION TABLE RÉFRIGÉRÉE GASTRONORME GN 1/1

GROUPE À DISTANCE

Référence	Descriptif
FHIUMCPOS12	Unité éloignée temp. positive - 380 x 590 x 350 mm (pour tables 1 ou 2 portes)
FHIUMCPOS34	Unité éloignée temp. positive - 380 x 590 x 350 mm (pour tables 3 ou 4 portes)
FHIUMCNEG12	Unité éloignée temp. négative - 380 x 590 x 350 mm (pour tables 1 ou 2 portes)
FHIUMCNEG34	Unité éloignée temp. négative - 380 x 590 x 350 mm (pour tables 3 ou 4 portes)

TIROIRS

Référence	Descriptif
FHIDRAW7102	2 tiroirs (pour 710mm) hauteur intérieur = 270 mm
FHIDRAW7103	3 tiroirs (pour 710mm) hauteur intérieur = 100/150 mm
FHIPVTR710	Porte vitrée (vers. positive - h710mm)

LES OPTIONS

Référence	Descriptif
FHIGRGN11PLA	Grille GN1 / 1 plastifiée - 325x530 mm
FHIGRGN11ACC	Grille GN1 / 1 acier inoxydable AISI304 - 325x530 mm
FHIR04TAVGN	Kit 4 roulettes (2 avec frein) - H = 127 mm /Ø = 100 mm (pour tables 1 ou 2 portes)
FHIR05TAVGN	Kit 5 roulettes (2 avec frein) - H = 127 mm /Ø = 100 mm (pour tables 3 ou 4 portes)
FHIKEYTAV	Serrure de porte ou de tiroir simple
FHISTERILOXXM	STERILOX stérilisateur amovible (XM)
FHISTERILOXXL	STERILOX stérilisateur amovible (XL)

Table réfrigérée Silver inox - profondeur 700 mm - GN1/1

- Structure monocoque interne/externe en acier inox AISI304, arrière compris
- Isolation par injection de polyurethane haute densité sans CFC - épaisseur 60mm
- Plan de travail insonorisé réalisé en acier inox AISI 304 hauteur 60 mm
- Crémaillères inox facilement démontables
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Température de fonctionnement : 0/+10°C
- Panneau de commandes avec thermostat - affichage digital de la température
- Classe climatique 5 : ambiance +40°C - HR 40%
- Évaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique à air et Réevaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe frigorifique logé
- Dotation de série : 1 x couple de guides inox + 1 grille plastifiée GN1/1
- Tension : MONO 230 + T

TABLE RÉFRIGÉRÉE SILVER INOX -PROFONDEUR 700 MM - GN1/1

Réference	Dimensions (LxPxH) mm	Modèle	Nbre Porte	Nbre Bloc 2 Tiroirs	Puissance (kW) électrique	Puissance (kW) frigorifique
FSAUAM	1400 x 700 x 900	Centrale	2	-	0,28	0,465
FSAUAA	1400 x 700 x 985	Adossée	2	0	0,28	0,465
FSAUA2M	1400 x 700 x 900	Centrale	1	1	0,28	0,465
FSAUA2A	1400 x 700 x 985	Adossée	1	1	0,28	0,465
FSAUBM	1850 x 700 x 900	Centrale	3	-	0,28	0,465
FSAUBA	1850 x 700 x 985	Adossée	3	-	0,28	0,465
FSAUB2M	1850 x 700 x 900	Centrale	2	1	0,28	0,465
FSAUB2A	1850 x 700 x 985	Adossée	2	1	0,28	0,465
FSAUB4M	1850 x 700 x 900	Centrale	1	2	0,28	0,465
FSAUB4A	1850 x 700 x 985	Adossée	1	2	0,28	0,465
FSAUCM	2300 x 700 x 900	Centrale	4	-	0,32	0,533
FSAUCA	2300 x 700 x 985	Adossée	4	-	0,32	0,533
FSAUC2M	2300 x 700 x 900	Centrale	3	1	0,32	0,533
FSAUC2A	2300 x 700 x 985	Adossée	3	1	0,32	0,533
FSAUC4M	2300 x 700 x 900	Centrale	2	2	0,32	0,533
FSAUC4A	2300 x 700 x 985	Adossée	2	2	0,32	0,533

Référence	Options communes pour tables réfrigérées
FSACGXBR	Couple de guides inox AISI 304 pour bac GN1/1
FSARGPBR	Clayette plastifiée GN1/1
FSAG11X	Clayette inox GN1/1
FSAKRPB4	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds. Supportent des charges lourdes. Hauteur 18 0mm

TABLE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Table Réfrigérée Silver Anti-Empreinte - Profondeur 700 mm - GN1/1

- Structure monocoque interne/externe en acier verni multicouche spécial anti-empreinte traité anticorrosion
- Isolation par injection de polyurethane haute densité sans CFC - épaisseur 60 mm
- Plan de travail insonorisé réalisé en acier inox AISI 304 hauteur 60 mm
- Crémaillères inox facilement démontables
- Pieds en acier inox réglables en hauteur
- Températures de fonctionnement : 0/+10°C
- Panneau de commandes avec thermostat
- Affichage digital de la température
- Classe climatique 5 : ambiance +40°C - HR 40%
- Évaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique à air et Réevaporation automatique des condensats
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe frigorifique logé
- Dotation de série : 1 x couple de guides inox + 1 grille plastifiée GN1/1
- Tension : MONO 230 + T

Anti-empreinte

FROID H

TABLE RÉFRIGÉRÉE SILVER ANTI-EMPREINTE - PROFONDEUR 700 MM - GN1/1

Réference	Dimensions (LxPxH) mm	Modèle	Nbre Porte	Nbre Bloc 2 Tiroirs	Puissance (kW) électrique	Puissance (kW) frigorifique
FSAUEAM	1400 x 700 x 900	Centrale	2	-	0,28	0,465
FSAUEAA	1400 x 700 x 985	Adossée	2	-	0,28	0,465
FSAUEBM	1850 x 700 x 900	Centrale	3	-	0,28	0,465
FSAUEBA	1850 x 700 x 985	Adossée	3	-	0,28	0,465
FSAUECM	2300 x 700 x 900	Centrale	4	-	0,32	0,533
FSAUECA	2300 x 700 x 985	Adossée	4	-	0,32	0,533

Référence	Options communes pour tables réfrigérées
FSACGXBR	Couple de guides inox AISI 304 pour bac GN1/1
FSARGPBR	Clayette plastifiée GN1/1
FSAG11X	Clayette inox GN1/1
FSAKRPB4	Kit 4 roulettes pivotantes sur plaque en acier inox, dont deux avec freins, à fixer en remplacement des pieds. Supportent des charges lourdes. Hauteur 18 0mm

NOS RÉALISATIONS

FRANSTAL Platinium

FRANSTAL Gold

FRANSTAL Silver

TOUR PÂTISSIER STATIQUE FRANSTAL Silver

Tour pâtissier statique démontable 600x400 +4°c +8°C

Construction
- Tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 59 mm
- Dessus inox amovible avec dosseret arrière hauteur 100 mm
- Pieds inox réglables H min 150mm/H maxi 200 mm
- Matériel livré monté
- Prémonté en option : évaporateur fixé et panneau prémonté

Isolation
- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte
- Réversibe avec rappel de porte
- Ferrage droit (ferrage gauche sur demande)
- Fixation sur pivot avec blocage à 105°C
- Joint magnétique démontable sans outil
- Loqueteau chromé

Équipement frigorifique
- Logement du groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande)
- Ambiance +43°C
- Réevaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique interrupteur permettant de passer en mode statique ou brassé suivant la nature des prodiuits à conserver

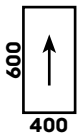
Module technique 150 mm pour groupe à distance
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Pour groupe à distance fourni avec :
- un évaporateur avec détendeur R452A
- un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- une boîte de raccordement étanche
- marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

Régulation
- Électronique avec affichage digital
- Marche arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

Évaporateur
- Statique plafonnier
- Batterie traitée anti-acide
- Air brassé

Condenseur
- A air

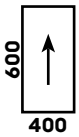
TOUR PÂTISSIER STATIQUE - AVEC GROUPE



Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Dessus inox	Nbre de porte	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTP2PR5	1479 x 775 x 910	2x9	0,611	Sans	2	0,331	MONO 230+T
FODBTP2PDR5	1485 x 780 x 930*	2x9	0,611	Avec	2	0,331	MONO 230+T
FODBTP3PR5	2042 x 775 x 910	3x9	0,611	Sans	3	0,331	MONO 230+T
FODBTP3PDR5	2050x780x930*	3x9	0,611	Avec	3	0,331	MONO 230+T
FODBTP4PR5	2605 x 775 x 910	4x9	0,611	Sans	4	0,331	MONO 230+T
FODBTP4PDR5	2613 x 780 x 930*	4x9	0,611	Avec	4	0,331	MONO 230+T

*avec dessus inox et dosseret (hauteur dosseret 100mm non compris)

TOUR PÂTISSIER STATIQUE - SANS GROUPE



Référence	Dim. extérieures (LxPxH en mm)	Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Dessus inox	Nbre de porte	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTPSG2PR5	1479 x 775 x 910	2 x 9	0,611	Sans	2	0,1	MONO 230+T
FODBTPSG2PDR5	1485 x 780 x 930*	2 x 9	0,611	Avec	2	0,1	MONO 230+T
FODBTPSG3PR5	2042 x 775 x 910	3 x 9	0,611	Sans	3	0,1	MONO 230+T
FODBTPSG3PDR5	2050 x 780 x 930*	3 x 9	0,611	Avec	3	0,1	MONO 230+T
FODBTPSG4PR5	2605 x 775 x 910	4 x 9	0,611	Sans	4	0,1	MONO 230+T
FODBTPSG4PDR5	2613 x 780 x 930*	4 x 9	0,611	Avec	4	0,1	MONO 230+T

*avec dessus inox et dosseret (hauteur dosseret 100mm non compris)

Référence	Options et accessoires pour tour pâtissier statique
FODKITRAPIDTP2P	Kit de pré-montage pour tour 2 portes
FODKITRAPIDTP3P	Kit de pré-montage pour tour 3 portes
FODKITRAPIDTP4P	Kit de pré-montage pour tour 4 portes
FODPVGRANITM2	Plateau granit épaisseur 30 mm - 3 chants polis posé en usine sur meuble monté sans dosseret
FODKITRPLAT80	2 Roulettes pivotantes sur platine - diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées H maxi 105mm
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières Inox 600x400

Meuble bas démontable traiteur 600x400 - traversant - positif +1°C +10°C

- Acier inoxydable ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Dessus inox amovible avec dosseret hauteur 100 mm
- Pieds Inox réglables H min 150 mm/H maxi 200 mm

Isolation

- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Nota : Matériel livré monté ou prémonté

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
FODBTTVTR+2PR5	1479 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+2PR2	1479 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTVTR+2PDSDR5	1487 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+2PDSDR2	1487 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTVTR+3PR5	2042 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+3PR2	2042 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTVTR+3PDSDR5	2050 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+3PDSDR2	2050 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTVTR+4PR5	2605 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+4PR2	2605 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODBTTVTR+4PDSDR5	2613 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODBTTVTR+4PDSDR2	2613 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox (pour dosseret ajouter 100mm en hauteur)

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
FODTTVTR+2PR5	1479 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+2PR2	1479 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTVTR+2PDSDR5	1487 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+2PDSDR2	1487 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTVTR+3PR5	2042 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+3PR2	2042 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTVTR+3PDSDR5	2050 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+3PDSDR2	2050 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTVTR+4PR5	2605 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+4PR2	2605 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODTTVTR+4PDSDR5	2613 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODTTVTR+4PDSDR2	2613 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox (pour dosseret ajouter 100mm en hauteur)

MEUBLE TRAITEUR

FRANSTAL Silver

Porte
- Réversibe
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande sauf au R290)
- Fluide R452A et R290
- Ambiance +43°C
- Réevaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sauf R290)

Module technique
- 150 mm pour groupe à distance (version sans groupe)
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Pour groupe à distance fourni avec :
  - un évaporateur avec détendeur R452A
  - un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
  - une boîte de raccordement étanche
  - marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

Évaporateur
- Ventilé avec corresserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée
- Condensateur à air

FRANSTAL Fab

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
FODBTTVTRSG+2PR5	1279 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVTRSG+2PDSDR5	1287 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVTRSG+3PR5	1842 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVTRSG+3PDSDR5	1850 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVTRSG+4PR5	2405 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T
FODBTTVTRSG+4PDSDR5	2413 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox (pour dosseret ajouter 100mm en hauteur)

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX- TRAVERSANT - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dimen. extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux / Dotation Grille inox	Puissance frigo. (kW) -10°C / +45°C	Fluide	Nbre de porte	Puiss. élec. (en kW)	Tension
FODTTVTRSG+2PR5	1279 x 835 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVTRSG+2PDSDR5	1287 x 850 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVTRSG+3PR5	1842 x 835 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVTRSG+3PDSDR5	1850 x 850 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVTRSG+4PR5	2405 x 835 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T
FODTTVTRSG+4PDSDR5	2413 x 850 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox (pour dosseret ajouter 100mm en hauteur)

Référence	Options et accessoires pour meuble traiteur
FODTS0165627	Habillage arrière du logement technique en inox
FODPVGRANITM2	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posé en usine sur meuble monté sans dosseret
FODKITRPLAT80	2 Roulettes pivotantes sur platine - diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H max 105mm
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox pour armoire 600x400

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTTV+2PR5	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+2PR2	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+2PDR5	1487 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+2PDR2	1487 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PR2	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PDR2	2050 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+4PR2	2605 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+4PDR2	2613 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODBTTV+3PR5	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+3PDR5	2050 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+4PR5	2605 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODBTTV+4PDR5	2613 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - AVEC GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C**	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODTTV+2PR5	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTV+2PR2	1479 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTV+2PDR5	1487 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,321	MONO 230+T
FODTTV+2PDR2	1487 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,450	R290	2	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PR2	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PDR2	2050 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,450	R290	3	0,243	MONO 230+T
FODTTV+4PR2	2605 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODTTV+4PDR2	2613 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,450	R290	4	0,243	MONO 230+T
FODTTV+3PR5	2042 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTV+3PDR5	2050 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,321	MONO 230+T
FODTTV+4PR5	2605 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T
FODTTV+4PDR5	2613 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,321	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox

MEUBLE BAS 600X400 FRANSTAL Silver

Meuble bas démontable 600x400 - simple accès - positif +1°c +10°C

Constuction
- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Dessus inox amovible avec dosseret arrière hauteur 100 mm
- Pieds Inox réglables H min 150mm / H maxi 200mm

Isolation
- Isolation 70 mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte
- Réversibe
- Loqueteau chromé sans fermeture à clé
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande sauf au R290)
- Ambiance +43°C
- Réevaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique (sauf R290)

Module technique
- 150 mm pour groupe à distance
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Fourni avec :
  - un évaporateur avec détendeur R452A pour groupe à distance
  - un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
  - une boîte de raccordement étanche
  - marche-arrêt avec voyant de mise sous tension

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

Évaporateur
- Ventilé avec corresserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée
- Condensateur à air

Nota : Matériel livré monté ou prémonté

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - GAMME BLANCHE - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTTVSG+2PR5	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+2PDR5	1287 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+3PR5	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+3PDR5	1850 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+4PR5	2405 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T
FODBTTVSG+4PDR5	2413 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox

MEUBLE BAS DÉMONTABLE - INOX - SIMPLE ACCÈS - POSITIF 600X400 - SANS GROUPE

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Fluide	Nbre de porte ou portillon	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODTTVSG+2PR5	1279 x 775 x 910*	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+2PDR5	1287 x 780 x 930**	15 / 2x2	0,526	R452A	2	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+3PR5	1842 x 775 x 910*	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+3PDR5	1850 x 780 x 930**	24 / 3x2	0,526	R452A	3	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+4PR5	2405 x 780 x 910*	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T
FODTTVSG+4PDR5	2413 x 780 x 930**	33 / 4x2	0,526	R452A	4	0,1	MONO 230+T

*avec dessus inox et dosseret (hauteur dosseret 100mm non compris)

Référence	Accessoire et options pour les meuble bas
FODTS0165627	Habillage arrière du logement technique en inox
FODPVGRANITM2	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posé en usine sur meuble monté sans dosseret
FODKITRPLAT80	2 Roulettes pivotantes sur platine diamètre 80mm - 1 sans frein - 1 avec frein non montées - H max 105mm
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières Inox pour armoire 600x400

MEUBLE PETITE PROFONDEUR

FRANSTAL Silver

Meuble bas petite profondeur 600x400 - positif +1°C +10°C

Constuction
- Inox ou tôle blanche sur toutes les parois intérieures et extérieures (compris arrière, dessus, dessous)
- Angles intérieurs arrondis
- Suppression du pont thermique par profilé PVC
- Crémaillères intérieures démontables sans outil au pas de 31 mm
- Glissières Inox
- Dessus inox amovible avec dosseret arrière H 100 mm
- Pieds PVC réglables Hmin 150mm / H maxi 200 mm
- Matériel livré monté ou démonté

Isolation
- Isolation 70mm
- Panneaux injectés par mousse de polyuréthane sans CFC

Porte
- Réversibe avec rappel de porte et blocage à 105°C
- Loqueteau chromé
- Joint magnétique démontable sans outil

Équipement frigorifique
- Avec ou sans groupe
- Logement de groupe situé à droite de l'appareil (à gauche sur demande)
- Ambiance +43°C
- Réevaporation des eaux de dégivrage par résistance électrique

Module technique
- 150 mm pour groupe à distance (version sans groupe)
- Fixation à droite des modules (à gauche sur demande)
- Fourni avec :

- un évaporateur avec détendeur R452A pour groupe à distance
- un bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- une boîte de raccordement étanche
- marche-arrêt avec voyant de mise sous tension
- un régulateur électronique

Régulation
- Électronique avec affichage digital de la température
- Marche-Arrêt avec voyant de mise sous tension
- Dégivrage automatique

Évaporateur
- Ventilé avec corresserie ABS démontable sans outil
- Batterie traitée sur modèle positif
- Condensateur à air
- Fluide réfrigérant R452A

PETITE PROFONDEUR

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR - GAMME BLANCHE - POSITIF 600X400

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte	Puiss. élec. (kW)	Tension
FODBTTV+1P6R5	1117 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
FODBTTV+1PD6R5	1117 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Logé	1	0,331	MONO 230+T
FODBTTV+2P6R5	1887 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
FODBTTV+2PD6R5	1887 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	0,331	MONO 230+T
FODBTTVSG+1P6R5	917 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Sans	1	0,331	MONO 230+T
FODBTTVSG+1PD6R5	917 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Sans	1	0,331	MONO 230+T
FODBTTVSG+2P6R5	1687 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,331	MONO 230+T
FODBTTVSG+2PD6R5	1687 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	0,331	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox

MEUBLE BAS PETITE PROFONDEUR - GAMME INOX- POSITIF 600X400

Référence	Dim.extérieures (LxPxH en mm)	Nbre de niveaux Dotation paire de glissière	Puiss. frigo. (kW) -10°C / +45°C"	Groupe	Nbre de porte	Tension
FODTTV+1P6R5	1117 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Logé	1	MONO 230+T
FODTTV+1PD6R5	1117 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Logé	1	MONO 230+T
FODTTV+2P6R5	1887 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	MONO 230+T
FODTTV+2PD6R5	1887 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Logé	2	MONO 230+T
FODTTVSG+1P6R5	917 x 580 x 910*	9 / 2	0,611	Sans	1	MONO 230+T
FODTTVSG+1PD6R5	917 x 580 x 930**	9 / 2	0,611	Sans	1	MONO 230+T
FODTTVSG+2P6R5	1687 x 580 x 910*	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	MONO 230+T
FODTTVSG+2PD6R5	1687 x 580 x 930**	2x9 / 2x2	0,611	Sans	2	MONO 230+T

*Sans dessus inox
**Avec dessus inox

Référence	Accessoire et options pour les meubles bas
FODPVGRANITM2	Plateau granit - épaisseur 30 mm - 3 chants polis posé en usine sur meuble monté sans dosseret
FODCLIREST	Grille inox 600x400
FODPGLISSINOX597	Paire de glissières inox pour armoire 600x400

MACHINE À GLAÇONS

FRANSTAL Platinium

FLUIDE R290

EcoX XSafe

Machine à glaçons gourmets, compacte Platinium

- Machine à glaçons plein 20 grammes, individuel, solide et transparent
- Système par pulvérisation performant
- Matériel idéal pour les espaces restreints type comptoir ou arrière bar
- Panneau de façade avec entrée et sortie d'air pour installation encastrée
- Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable
- Mouvement abattant de fermeture de porte
- Pompe de relevage des eaux de vidanges intégrée avec l'option (FSCPWD)
- Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Finition inox
- Machine tropicalisée +43°
- Groupe à air propane R290
- XSafe : dispositif naturel anti virus et bactéries uniquement sur les modèles équipés de l'option FSCPWD

MACHINE À GLAÇONS COMPACTE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage	Puiss.Groupe (Chevaux)	Hauteur sans pied	Puiss. (kW)	Tension
FSCACM47	386 x 600 x 643	24 Kg/24 h (1200 glaçons)	9 Kg (450 glaçons)	1/4ch	-	0,32	MONO 230+T
FSCACM57	386 x 600 x 695	31 Kg/24 h (1550 glaçons)	12 Kg (600 glaçons)	1/4 ch	-	0,37	MONO 230+T
FSCACM87	531 x 600 x 875	44 Kg/24 h (2150 glaçons)	19 Kg (950 glaçons)	1/3 ch	- 90 mm	0,6	MONO 230+T
FSCACM107	531 x 600 x 930	51 Kg/24 h (2550 glaçons)	23 Kg (1150 glaçons)	1/3 ch	- 90 mm	0,58	MONO 230+T
FSCACM127	680 x 600 x 1009	74 Kg/24 h (3700 glaçons)	39 Kg (1950 glaçons)	1/2 ch	- 90 mm	0,67	MONO 230+T
FSCACM177	680 x 600 x 1080	83 Kg/24 h (4150 glaçons)	48 Kg (2400 glaçons)	3/4 ch	- 90 mm	0,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machines à glaçons
FSCPWD	Pompe de relevage des eaux de vidanges intégrée à la machine - vidange jusqu'à 1,7 m verticalement et 15 m horizontalement, pour FSCACM uniquement + système XSafe anti virus et bactéries
FSCLEGSACM	Kit pieds FSCACM 46 - 56 hauteur 130 mm

FLUIDE R290

EcoX XSafe

Machine à glaçons gourmets, modulaire Platinium

- Machine à glaçons gourmet modulaire de grande capacité à installer sur un bac de stockage à glace
- Système par pulvérisation performant
- Matériel idéal pour les établissements recherchant une grande capacité de production et de stockage de glaçons dans un format 22 pouces ou 30 pouces pour une implantation en office, cuisine ou arrière bar
- Glaçon plein 20 grammes, individuel, solide et transparent : chaque glaçon cristallin et bien moulé est une oeuvre d'art unique
- Dimensions standarisées, conformement à la norme internationale «Im-périale» adoptée dans l'industrie de référence
- Agent antimicrobien Agion intégré dans toutes les pièces plastiques moulées
- Contrôle électronique : les températures d'ambiance et d'eau peuvent changer durant l'année, mais votre machine restera constante
- Machine tropicalisée + 43°
- Voyant lumineux en façdae : maintiennent les opérations de la machine à glaçons sous surveillance constante
- Groupe à air propane R290
- XSafe : dispositif naturel anti virus et bactéries uniquement sur les modèles équipés de l'option FSCPWD

MACHINE À GLAÇONS MODULAIRE ET BAC DE STOCKAGE *

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage	Nbre de glaçons	Puiss.Groupe (Chevaux)	Puiss. gaz (kW)	Puiss. (kW)	Tension
FSCMXGM327	568 x 704 x 721	150 Kg/24 h	-	7500	1,5	R 290	1,2	MONO 230+T
FSCSB193*	560 x 843 x 1045	-	129 Kg	6450	-	R 290	-	-
FSCMXGM427	568 x 704 x 721	190 Kg/24 h	-	9500	1,5	R 290	1,85	MONO 230+T
FSCSB322*	569 x 869 x 1271	-	168 Kg	8400	-	R 290	-	-
FSCMXGM437	773 x 704 x 721	190 Kg/24 h	-	9500	1,5	R 290	1,85	MONO 230+T
FSCSB393*	769 x 850 x 1048	-	181 Kg	9050	-	R 290	-	-

MACHINE À GLAÇONS

FRANSTAL Gold

Machine à glaçons gourmet

- Produit des glaçons gourmets cristalins
- Idéale pour les espaces restreint
- Système d'injection anti calcaire, le systeme breveté d'injection avec des buses souples évite les dépots de calcaire avec de petites vibrations
- Son design sans joints évite les détériorations en eaux dures
- La porte coulissante vers l'intérieur reduit la surface d'occupation
- Groupe à air propane R290
- Hauteur sans pieds

MACHINE À GLAÇONS PLEIN GOURMET

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage (kg)	Refroidissement	Glaçons	Puiss. (kW)	Tension
FC0EC025A	350 x 475 x 595	23	6	Air	17 gr	0,26	MONO 230+T

MACHINE À GLAÇONS GOURMET

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Production (KG/24H)	Stockage (kg)	Refroidissement	Glaçons	Puiss. (kW)	Tension
FC0EC035A	435 x 605 x 701	41	15	Air	30 gr	0,35	MONO 230+T
FC0EC045A	435 x 605 x 701	46	15	Air	30 gr	0,51	MONO 230+T
FC0EC060A	515 x 645 x 840	62	30	Air	30 gr	0,51	MONO 230+T
FC0EC080A	645 x 645 x 870	80	40	Air	30 gr	0,79	MONO 230+T

MACHINE À GLAÇONS

FRANSTAL Silver

Machine à glaçons

- Glaçon plein 18gr (dimensions 33xh30mm)
- Système à projection réfroidi à l'AIR
- Machine tropicalisée (max. air 43°C - eau 32°C)
- Filtre à air du condenseur amovible et lavable
- Réglage en façade pour optimiser la dimension des glaçons
- Isolation 30mm en polyurethane expansé (HCFC-free) pour une meilleure conservation des glaçons
- Finition inox
- Régulation électromécanique

MACHINES À GLAÇONS À PROJECTION : GLAÇONS PLEINS DE 18GR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Hauteur pieds (mm)	Production (Air 21°C - Eau 15°C)	Stockage	Gaz réfrigérant	Puissance (kW)	Tension
FARCP2006AF	365 x 495 x 600	0 - 20	20 kg/24h (1111 glaçons)	6 kg (333 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
FARCP2506AF	365 x 495 x 600	0 - 20	25 kg/24h (1388 glaçons)	6 kg (333 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
FARCP3010AF	365 x 495 x 690	0 - 20	30 kg/24h (1666 glaçons)	10 kg (555 glaçons)	R 452A	0,45	MONO 230+T
FARCP4015AF	500 x 585 x 685	0 - 20	40 kg/24h (2222 glaçons)	15 kg (833 glaçons)	R 452A	0,57	MONO 230+T
FARCP4515AF	500 x 585 x 685	0 - 20	45 kg/24h (2500 glaçons)	15 kg (833 glaçons)	R 452A	0,60	MONO 230+T
FARCP5025AF	500 x 585 x 795	0 - 20	50 kg/24h (2778 glaçons)	25 kg (1389 glaçons)	R 452A	0,75	MONO 230+T
FARCP6040AF	740 x 605 x 915	40 - 50	60 kg/24h (3333 glaçons)	40 kg (2222 glaçons)	R 452A	0,78	MONO 230+T
FARCP8540AF	740 x 605 x 915	40 - 50	85 kg/24h (4722 glaçons)	40 kg (2222 glaçons)	R 452A	1,05	MONO 230+T
FARCP10060AF	740 x 605 x 1015	40 - 50	100 kg/24h (5556 glaçons)	60 kg (3333 glaçons)	R 452A	1,20	MONO 230+T
FARCP13075AF	840 x 745 x 1070	40 - 50	130 kg/24h (7222 glaçons)	75 kg (4167 glaçons)	R 452A	1,25	MONO 230+T
FARCP16575AF	840 x 745 x 1070	40 - 50	165 kg/24h (9167 glaçons)	75 kg (4167 glaçons)	R 452A	1,90	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour machine à glaçons
FAR00K16274	Kit 4 pieds hauts (réglables 110-140mm) pour modèles de 20 à 50kg + SG100/140
FAR00K16673	Kit 4 pieds hauts (réglables 150-190mm) pour modèles de 60 à 165kg
FARK04098	Pompe de vidange externe pour machine à glaçons (max. hauteur pompage 5 mètres)

REFROIDISSEUR D'EAU

FRANSTAL Platinium FRANSTAL Gold FRANSTAL Silver

Refroidisseur sur sol - eau réfrigérée 80L/H - 120L/H

- Refroidissement par banc de glace 2 sorties eau fraîche sur dosseret inox 304L
- Bas de caisse en acier prélaqué gris anthracite
- Large porte d'accès technique
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134A - Conforme F-Gas et DESP

Refroidisseur d'eau sur sol - eau gazeuse - eau réfrigérée

- Gaz frigorigène R134a - conforme F-Gas et DESP
- Refroidissement par détente directe
- Carbonateur intégré à l'échangeur pour une meilleure gazéification
- Niveau de gazéification réglable à l'installation
- Bas de caisse en acier prélaqué gris anthracite
- Large porte d'accès technique pour accéder aux bouteilles de CO2 de 5 kg (maxi 3)
- Nécessite une évacuation d'eaux usées

Refroidisseur sur comptoir

- Construction entièrement en inox
- Refroidissement par banc de glace
- 2 sorties d'eau
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134A

REFROIDISSEUR D'EAU SUR SOL - EAU GAZEUSE - EAU RÉFRIGÉRÉE 80L/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
FED89QK02P000	540 x 488 x 1483	80 L/H	Non filtré	0,338	MONO 230+T
FED89QK01P000	540 x 488 x 1483	80 L/H	Filtration en ligne	0,338	MONO 230+T
FED89QK01PL00	540 x 488 x 1483	80 L/H	Filtré BRITA	0,338	MONO 230+T

REFROIDISSEUR SUR SOL - EAU RÉFRIGÉRÉE 80 À 120L/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
FED89OJ12P000	412 x 342 x 1412	80 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
FED89OJ11P000	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
FED89OJ11PL00	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T
FED89ON12P000	412 x 342 x 1412	120 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
FED89ON11P000	412 x 342 x 1412	120 L/H	Filtration en ligne	0,213	MONO 230+T
FED89ON11PL00	420 x 342 x 1412	120 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T

REFROIDISSEUR SUR COMPTOIR - EAU RÉFRIGÉRÉE 80L/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (L/H)	Filtration	Puissance (kW)	Tension
FED89PJ12P000	412 x 342 x 1412	80 L/H	Non filtré	0,213	MONO 230+T
FED89PJ11P000	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtré	0,213	MONO 230+T
FED89PJ11PL00	412 x 342 x 1412	80 L/H	Filtré BRITA	0,213	MONO 230+T

Référence	Accessoire et options pour refroidisseur d'eau
FED61000010	Cartouche de filtration en ligne
FED61002015	Cartouche de filtration BRITA PURITY C1000 AC

Filtré Filtre en ligne avec raccords intégrés 1/4 - Capacité traitement 11 000 litres - Nécessite la coupure de l'arrivée d'eau pour son remplacement. Activation préalable à l'utilisation à faire hors machine

Filtre Brita Filtre BRITA PURITY C1000 AC monté sur tête fixe - Permet un remplacement aisé des cartouches de filtration - Capacité de traitement 10 000 litres - Certifié ACS

Recyclage des machines en fin de vie

Fontaine atelier - eau réfrigérée

- Refroidissement par banc de glace
- 2 sorties d'eau fraîche - col de cygne et rince bouche
- Tôle carrosserie prélaquée gris anthracite
- Nécessite une évacuation d'eaux usées
- Gaz frigorigène R134a - Conforme F-Gas et DESP

FONTAINE ATELIER - EAU RÉFRIGÉRÉE 45L & 80L/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (L/H)	Sortie	Puissance (kW)	Tension
FED8APE02PG00	338 x 336 x 1260	45 L/H	2 sorties - non filtré	0,150	MONO 230+T
FED8APE01PG00	338 x 336 x 1260	45 L/H	2 sorties - filtré	0,150	MONO 230+T
FED8AQJ02PG00	420 x 340 x 1265	80 L/H	2 sorties - non filtré	0,213	MONO 230+T
FED8AQJ01PG00	420 x 340 x 1265	80 L/H	2 sorties - filtré	0,213	MONO 230+T

Sommaire

FROID COMPOSANTS

Centrale d'enregistrement

- Centrale d'enregistrement de température 3.02 à 3.04
- Solution d'enregistrement 3.04 à 3.05

Chambre froide

- Chambre froide positive et négative avec groupe avec sol 3.06 à 3.07
- Chambre froide positive sans groupe avec sol 3.08 à 3.09
- Chambre froide négative sans groupe avec sol 3.10 à 3.11
- Chambre froide positive sans groupe sans sol 3.12 à 3.13

VENTILATION

Hotte

- Hotte d'extraction statique 3.14 à 3.21
- Hotte d'extraction dynamique 3. 22

Centrale d'enregistrement de température GTC

- Boîtier mural prêt à poser / 2 Relais d'alarme
- Enregistreur 3 /4 / 5 voies
- Enregistreur 6/7/8 ou 10/12/14/16 voies
- Fourni avec 1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension : MONO 230+T

CENTRALE D'ENREGISTREMENT

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
VBATH5N/LOG.3	TH5N/LOG.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 1 câble USB + 3 sondes
VBATH5N/LOG.4	TH5N/LOG.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 1 câble USB + 4 sondes
VBATH5N/LOG.5	TH5N/LOG.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 1 câble USB + 5 sondes
VBAM8N/LOG.6	M8N/LOG.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
VBAM8N/LOG.7	M8N/LOG.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
VBAM8N/LOG.8	M8N/LOG.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
VBAM16N/LOG.10	M16N/LOG.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 10 sondes
VBAM16N/LOG.12	M16N/LOG.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
VBAM 16N/LOG.14	M16N/LOG.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
VBAM16N/LOG.16	M16N/LOG.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes

CENTRALE D'ENREGISTREMENT

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
VBATH5N/USB.3	TH5N/USB.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 1 clé USB + 3 sondes
VBATH5N/USB.4	TH5N/USB.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 1 clé USB + 4 sondes
VBATH5N/USB.5	TH5N/USB.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 1 clé USB + 5 sondes
VBAM8N/USB.6	M8N/USB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 1 clé USB + 6 sondes
VBAM8N/USB.7	M8N/USB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 1 clé USB + 7 sondes
VBAM8N/USB.8	M8N/USB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 1 clé USB + 8 sondes
VBAM16N/USB.10	M16N/USB.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 1 clé USB + 10 sondes
VBAM16N/USB.12	M16N/USB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 1 clé USB + 12 sondes
VBAM16N/USB.14	M16N/USB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 1 clé USB + 14 sondes
VBAM16N/USB.16	M16N/USB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 1 clé USB + 16 sondes

CENTRALE D'ENREGISTREMENT

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
VBATH5N/IMP.3	TH5N/IMP.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ Imprimante + 3 sondes
VBATH5N/IMP.4	TH5N/IMP.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ Imprimante + 4 sondes
VBATH5N/IMP.5	TH5N/IMP.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ Imprimante + 5 sondes
VBAM8N/IMP/LOG.6	M8N/LOG/IMP.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ Imprimante + 6 sondes
VBAM8N/IMP/LOG.7	M8N/LOG/IMP.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ Imprimante + 7 sondes
VBAM8N/IMP/LOG.8	M8N/LOG/IMP.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ Imprimante + 8 sondes
VBAM16N/IMP/LOG.10	M16N/LOG/IMP.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ Imprimante + 10 sondes
VBAM16N/IMP/LOG.12	M16N/LOG/IMP.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ Imprimante + 12 sondes
VBAM16N/IMP/LOG.14	M16N/LOG/IMP.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ Imprimante + 14 sondes
VBAM16N/IMP/LOG.16	M16N/LOG/IMP.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ Imprimante + 16 sondes

Référence	Accessoires & options pour centrale d'enrgistrement
VBABSA416N	Carton de 25 rouleaux thermiques pour imprimante modèle : BSA 416N
VBATED1000	Sonde d'ambiance - 50 à + 50°C pour imprimante modèle : TED1000
VBAARGOS	Abonnement 1 an pour service de télégestion internet et alarmes par SMS/Mail
VBABATS	Batterie de secours intégrée à la centrale d'enregistrement (12h)
VBASYNO	Synoptique intégré au logiciel VIGILOG ou sur ARGOS
VBAVIGIWEB	Passerelle de télégestion et surveillance Internet + 1ère année d'ARGOS Boitier mural prêt à poser dimensions 229 x 116 x 220 mm

CENTRALE D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE

Centrale d'enregistrement et contrôle par réseau RJ45
- Boîtier mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- Fourni avec logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Sortie RJ45
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension d'alimentation : MONO 230+T

Centrale d'enregistrement par radio fréquence
- Boîtier mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- 1 accès internet
- + 1ère année d'abonnement ARGOS (version WEB)
- Fourni avec le logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog

CENTRALE D'ENREGISTREMENT PAR RÉSEAU RJ 45

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Dotation
VBATH5N/RJ.3	TH5N/RJ.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 3 sondes
VBATH5N/RJ.4	TH5N/RJ.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 4 sondes
VBATH5N/RJ.5	TH5N/RJ.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 5 sondes
VBAM8N/RJ.6	M8N/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
VBAM8N/RJ.7	M8N/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
VBAM8N/RJ.8	M8N/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.3	TH5N/IMP/RJ.3	229 x 116 x 220	3 voies	imprimante + 3 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.4	TH5N/IMP/RJ.4	229 x 116 x 220	4 voies	imprimante + 4 sondes
VBATH5N/IMP/RJ.5	TH5N/IMP/RJ.5	229 x 116 x 220	5 voies	imprimante + 5 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.6	M8N/IMP/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	imprimante + 6 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.7	M8N/IMP/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	imprimante + 7 sondes
VBAM8N/IMP/RJ.8	M8N/IMP/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	imprimante + 8 sondes
VBAM16N/RJ.10	M16N/RJ.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 10 sondes
VBAM16N/RJ.12	M16N/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
VBAM16N/RJ.14	M16N/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
VBAM16N/RJ.16	M16N/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.10	M16N/IMP/RJ.10	229 x 116 x 220	10 voies	imprimante + 10 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.12	M16N/IMP/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	imprimante + 12 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.14	M16N/IMP/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	imprimante + 14 sondes
VBAM16N/IMP/RJ.16	M16N/IMP/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	imprimante + 16 sondes

CENTRALE D'ENREGISTREMENT PAR RADIO FRÉQUENCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
VBAMEMO.RF/LOG	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - 1 câble mini USB Logiciel VIGILOG - Antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBAMEMO.RF/RJ	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - 1 sortie RJ45 - Logiciel VIGILOG Antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBAMEMO.RF/WEB	229 x 116 x 220	Centrale d'enregistrement 1 à 16 voies (°C, contact ou 4.20mA) 2 relais d'alarme - Accès Internet 1ère année d'abonnement ARGOS - Antenne de réception	0,03	MONO 230+T
VBATX.RF	118 x 79 x 43	Capteur température/ radiofréquence 1 voie livré avec sonde PT100 (chambres froides négative et positive)	-	Batteries lithium
VBATX.AMB.RF	99 x 85 x 32	Capteur température/ radiofréquence 1 voie livré avec sonde PT100 (Self / Armoires réfrigérées)	-	Batteries lithium
VBATX.4.20MA.RF	118 x 79 x 43	Capteur 4.20mA / radiofréquence 1 voie (ex: sonde hygrométrie)	-	Batteries lithium
VBATX.TOR.RF	118 x 79 x 43	Capteur contacts secs / radiofréquence 2 voies (ex: défaut froid, défaut électrique)	-	Batteries lithium
VBARX.RF	118 x 79 x 43	Répéteur / Radiofréquence antenne incluse	-	MONO 230+T

Centrale d'enregistrement par Internet

- Boîtier mural prêt à poser/ 2 Relais d'alarme
- 1 accès Internet
- 1ère année d'abonnement ARGOS
- Puissance électrique : 0,03kW
- Tension : MONO 230+T

Centrale d'enregistrement tactile

- Écran tactile
- Centrale d'enregistrement
- Logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- Munie d'1 sortie RJ45
- Tension MONO 230+T

Centrale d'enregistrement tactile + web

- Écran tactile + WEB
- Centrale d'enregistrement
- + Logiciel de paramétrage et d'exploitation Vigilog
- + 1ère année d'abonnement ARGOS
- + 1 accès Internet
- Tension MONO 230+T

FRANSTAL Fab

CENTRALE D'ENREGISTREMENT DE TEMPÉRATURE PAR INTERNET

	Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre de voies	Sondes
Filaire	**VBATH5N/WEB.3**	TH5N/WEB.3	229 x 116 x 220	3 voies	+ 3 sondes
	VBATH5N/WEB.4	TH5N/WEB.4	229 x 116 x 220	4 voies	+ 4 sondes
	VBATH5N/WEB.5	TH5N/WEB.5	229 x 116 x 220	5 voies	+ 5 sondes
	VBAM8N/WEB.6	M8N/WEB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sondes
	VBAM8N/WEB.7	M8N/WEB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
	VBAM8N/WEB.8	M8N/WEB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
	VBAM16N/WEB.10	M16N/WEB.10	229 x 116 x 220	10 voies	+ 10 sondes
	VBAM16N/WEB.12	M16N/WEB.2	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
	VBAM16N/WEB.14	M16N/WEB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
	VBAM16N/WEB.16	M16N/WEB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes

CENTRALE D'ENREGISTREMENT TACTILE

	Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Enregistreur de température	Sondes
Filaire	**VBAM8NT-F-F/USB.6**	M8NT-F-F/USB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sonde
	VBAM8NT-F-F/USB.7	M8NT-F-F/USB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
	VBAM8NT-F-F/USB.8	M8NT-F-F/USB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
	VBAM16NT-F-F/USB.12	M16NT-F-F/USB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
	VBAM16NT-F-F/USB.14	M16NT-F-F/USB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
	VBAM16NT-F-F/USB.16	M16NT-F-F/USB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
	VBAM8NT-F-F/RJ.6	M8NT-F-F/RJ.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sonde
	VBAM8NT-F-F/RJ.7	M8NT-F-F/RJ.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
	VBAM8NT-F-F/RJ.8	M8NT-F-F/RJ.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
	VBAM16NT-F-F/RJ.12	M16NT-F-F/RJ.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
	VBAM16NT-F-F/RJ.14	M16NT-F-F/RJ.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
	VBAM16NT-F-F/RJ.16	M16NT-F-F/RJ.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
	VBAM8NT-F-F/WEB.6	M8NT-F-F/WEB.6	229 x 116 x 220	6 voies	+ 6 sonde
	VBAM8NT-F-F/WEB.7	M8NT-F-F/WEB.7	229 x 116 x 220	7 voies	+ 7 sondes
	VBAM8NT-F-F/WEB.8	M8NT-F-F/WEB.8	229 x 116 x 220	8 voies	+ 8 sondes
	VBAM16NT-F-F/WEB.12	M16NT-F-F/WEB.12	229 x 116 x 220	12 voies	+ 12 sondes
	VBAM16NT-F-F/WEB.14	M16NT-F-F/WEB.14	229 x 116 x 220	14 voies	+ 14 sondes
	VBAM16NT-F-F/WEB.16	M16NT-F-F/WEB.16	229 x 116 x 220	16 voies	+ 16 sondes
Radio fréquence	**VBAMEMO-NT-F-RF/USB**	MEMO-NT-F-RF/USB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
	VBAMEMO-NT-F-RF/RJ	MEMO-NT-F-RF/RJ	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
	VBAMEMO-NT-F-RF/WEB	MEMO-NT-F-RF/WEB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
	VBAMEMO-NT-F-RS/USB	MEMO-NT-F-RS/USB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
	VBAMEMO-NT-F-RS/RJ	MEMO-NT-F-RS/RJ	229 x 116 x 220	6-16 voies	-
	VBAMEMO-NT-F-RS/WEB	MEMO-NT-F-RS/WEB	229 x 116 x 220	6-16 voies	-

SOLUTION D'ENREGISTREMENT

Enregistreur

- Mini enregistreur de température ambiante
- Permet de contrôler facilement la température durant **le transport** ou **le stockage des produits thermosensibles**
- Compact, portable et étanche
- Démarrage immédiat ou différé de l'enregistreur

Transmetteur téléphonique d'alarmes

- Livré avec alimentation secourue
- Boîtier mural prêt à poser.

Enregistreur à mini-disques

- Échelle -35 +15°C
- 1 tour/7 Jours
- Boîtier pour montage mural ou sur panneau
- Livré avec 100 disques et 2 stylos

ENREGISTREUR AUTONOME

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Alimentation
VBA8828P	-	Kit de communication data logger / PC comprenant 1 socle + 1 câble USB + 1 logiciel de paramétrage et d'exploitation Minilog	-
VBA8828	55 x 22 x 80	Mini enregistreur 1 voie °C interne + Afficheur + Alarme haute et basse + Mémoire 16000 points de mesure	1 pile type ½ -AA-3,6VCC
VBA8828SP	55 x 22 x80	Mini enregistreur 1 voie °C externe par sonde à piquer + Afficheur + Alarme haute et basse + Mémoire 16000 points de mesure	1 pile type ½ - AA-3,6VCC
VBA8829	55 x 22 x 80	Mini enregistreur 2 voies température/hygrométrie interne + affichage + alarme haute et basse + Mémoire 2 x 8000 points de mesure	1 pile type ½ - AA-3,6VCC
VBAPILE8828	-	Lot de 10 piles type ½ AA-3,6V	-
VBA88260	110X45X17	Datalogger USB + génération de rapport PDF et excel + alarmes haute/basse+ écran d'affichage LCD	1 pile 3V LithiumCR2032

ENREGISTREUR À DISQUES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Alimentation
VBAMINITHERM	144 x 67 x 144	Enregistreur à mini-disques	pile Lithium CR AA / 3VCC

Référence	Accessoires & options pour enregistreur à disques
VBAPILEMNT3V	Lot de 10 piles Lithium CR AA / 3V
VBAPILEMNT3.6V	Lot de 10 piles Lithium CR AA / 3.6V
VBAF51079A01R	Stylos pour enregistreur (Lot de 5 stylos) (Modèle : F5107901R)
VBA113D5	Diagrammes (Lot de 100 disques -35 +15°C, 1 Tour/7Jours) (Modèle : 113D5)

THERMOSTAT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Résolution
VBABA60CX-BUS	32 x 60 x 74	Régulateur digital, 3 sorties relais 3 entrées NTC ou PTC Raccordable à un système de supervision ModBus	0,1°C

TRANSMETTEUR TÉLÉPHONIQUE D'ALARMES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Entrée contact	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
VBASD1+	235 x 115 x 205	4 Entrées contact	4 Numéros d'appel - 4 Messages vocaux	0,12	MONO 230+T
VBASDGSM	235 x 115 x 205	8 Entrées contact	10 Numéros d'appel, en Vocal ou SMS 8 Messages vocaux	0,12	MONO 230+T

Chambre froide avec groupe POSITIF +2°C AVEC SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Alimentation mono 230+T 600 W
- Fluide R134A
- Groupe frigorifique monobloc monté à cheval
- Élimination automatique des eaux de condensation

AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 1855 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF6X1412A10	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A10	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A10	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A10	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A10	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A10	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A10	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A10	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A10	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A10	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A10	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A10	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A10	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A10	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A10	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A10	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A10	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A10	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A10	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A10	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975

AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1412A10	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A10	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A10	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A10	1430 x1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A10	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1612A10	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A10	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A10	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A10	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A10	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1812A10	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A10	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A10	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A10	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A10	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X2012A10	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A10	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A10	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A10	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A10	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150

CHAMBRE FROIDE
AVEC GROUPE AVEC SOL

Chambre froide avec groupe NÉGATIF -18°C AVEC SOL épaisseur 100 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Avec chevronnage 60 x 40 mm
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Alimentation mono 230+T 900 W
- Dégivrage gaz chaud
- Fluide R452A
- Groupe frigorifique monobloc monté à cheval
- Élimination automatique des eaux de condensation

AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 1855 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1412A20	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A20	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A20	1430 x1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A20	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A20	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A20	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A20	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A20	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A20	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A20	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A20	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A20	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A20	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A20	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A20	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A20	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A20	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A20	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A20	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A20	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions exterieures l x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1412A20	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A20	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A20	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A20	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A20	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1612A20	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A20	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A20	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A20	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A20	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1812A20	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A20	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A20	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A20	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A20	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y2012A20	2030 x1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A20	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A20	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A20	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A20	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230

Chambre froide positive AVEC SOL épaisseur 60 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Sans chevronnage

AVEC PORTE RÉVERSIBLE 1855 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF6X1212A00	1230 x 1230 x 1855	1350 x 1350 x 1975
VDAF6X1214A00	1230 x 1430 x 1855	1350 x 1550 x 1975
VDAF6X1216A00	1230 x 1630 x 1855	1350 x 1750 x 1975
VDAF6X1218A00	1230 x 1830 x 1855	1350 x 1950 x 1975
VDAF6X1220A00	1230 x 2030 x 1855	1350 x 2150 x 1975
VDAF6X1412A00	1430 x 1230 x 1855	1550 x 1350 x 1975
VDAF6X1414A00	1430 x 1430 x 1855	1550 x 1550 x 1975
VDAF6X1416A00	1430 x 1630 x 1855	1550 x 1750 x 1975
VDAF6X1418A00	1430 x 1830 x 1855	1550 x 1950 x 1975
VDAF6X1420A00	1430 x 2030 x 1855	1550 x 2150 x 1975
VDAF6X1612A00	1630 x 1230 x 1855	1750 x 1350 x 1975
VDAF6X1614A00	1630 x 1430 x 1855	1750 x 1550 x 1975
VDAF6X1616A00	1630 x 1630 x 1855	1750 x 1750 x 1975
VDAF6X1618A00	1630 x 1830 x 1855	1750 x 1950 x 1975
VDAF6X1620A00	1630 x 2030 x 1855	1750 x 2150 x 1975
VDAF6X1812A00	1830 x 1230 x 1855	1950 x 1350 x 1975
VDAF6X1814A00	1830 x 1430 x 1855	1950 x 1550 x 1975
VDAF6X1816A00	1830 x 1630 x 1855	1950 x 1750 x 1975
VDAF6X1818A00	1830 x 1830 x 1855	1950 x 1950 x 1975
VDAF6X1820A00	1830 x 2030 x 1855	1950 x 2150 x 1975
VDAF6X2012A00	2030 x 1230 x 1855	2150 x 1350 x 1975
VDAF6X2014A00	2030 x 1430 x 1855	2150 x 1550 x 1975
VDAF6X2016A00	2030 x 1630 x 1855	2150 x 1750 x 1975
VDAF6X2018A00	2030 x 1830 x 1855	2150 x 1950 x 1975
VDAF6X2020A00	2030 x 2030 x 1855	2150 x 2150 x 1975

AVEC PORTE RÉVERSIBLE 2030 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1212A00	1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2150
VDAF7X1214A00	1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2150
VDAF7X1216A00	1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2150
VDAF7X1218A00	1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2150
VDAF7X1220A00	1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2150
VDAF7X1222A00	1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2150
VDAF7X1224A00	1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2150
VDAF7X1412A00	1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2150
VDAF7X1414A00	1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2150
VDAF7X1416A00	1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2150
VDAF7X1418A00	1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2150
VDAF7X1420A00	1430 x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2150
VDAF7X1422A00	1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2150
VDAF7X1424A00	1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2150
VDAF7X1612A00	1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2150
VDAF7X1614A00	1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2150
VDAF7X1616A00	1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2150
VDAF7X1618A00	1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2150
VDAF7X1620A00	1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2150
VDAF7X1622A00	1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2150
VDAF7X1624A00	1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2150
VDAF7X1812A00	1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2150
VDAF7X1814A00	1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2150
VDAF7X1816A00	1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2150
VDAF7X1818A00	1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2150
VDAF7X1820A00	1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2150
VDAF7X1822A00	1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2150

CHAMBRE FROIDE POSITIVE
SANS GROUPE AVEC SOL

Chambre froide positive AVEC SOL épaisseur 60 mm
- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Sans chevronnage

AVEC PORTE RÉVERSIBLE 2030 (H) X 700 (L) MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm)
VDAF7X1824A00	1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2150
VDAF7X2012A00	2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2150
VDAF7X2014A00	2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2150
VDAF7X2016A00	2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2150
VDAF7X2018A00	2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2150
VDAF7X2020A00	2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2150
VDAF7X2022A00	2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2150
VDAF7X2024A00	2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2150
VDAF7X2212A00	2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2150
VDAF7X2214A00	2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2150
VDAF7X2216A00	2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2150
VDAF7X2218A00	2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2150
VDAF7X2220A00	2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2150
VDAF7X2222A00	2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2150
VDAF7X2224A00	2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2150
VDAF7X2412A00	2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2150
VDAF7X2414A00	2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2150
VDAF7X2416A00	2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2150
VDAF7X2418A00	2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2150
VDAF7X2420A00	2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2150
VDAF7X2422A00	2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2150
VDAF7X2424A00	2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2150

Référence	Options et accessoires Chevronnage
VDA8120010700	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1200
VDA8120026200	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1400
VDA8120010800	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1600
VDA8120026300	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x1800
VDA8120010900	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2000
VDA8120026400	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2200
VDA8120011000	Chevronnage 60x40/Chambre 1200x2400
VDA8120026500	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1400
VDA8120026600	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1600
VDA8120026700	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x1800
VDA8120026800	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2000
VDA8120026900	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2200
VDA8120027000	Chevronnage 60x40/Chambre 1400x2400
VDA8120011400	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1600

Référence	Options et accessoires Chevronnage
VDA8120027100	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x1800
VDA8120011500	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2000
VDA8120027200	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2200
VDA8120011600	Chevronnage 60x40/Chambre 1600x2400
VDA8120027300	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x1800
VDA8120027400	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2000
VDA8120027500	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2200
VDA8120027600	Chevronnage 60x40/Chambre 1800x2400
VDA8120012300	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2000
VDA8120027700	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2200
VDA8120012400	Chevronnage 60x40/Chambre 2000x2400
VDA8120027800	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2200
VDA8120027900	Chevronnage 60x40/Chambre 2200x2400
VDA8120013200	Chevronnage 60x40/Chambre 2400x2400

Chambre froide négative AVEC SOL épaisseur 100 mm

- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Avec chevronnage 40x60 mm

AVEC PORTE RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm) hors chevrons
VDAF7Y1212A00	1230 x 1230 x 2030	1430 x 1430 x 2230
VDAF7Y1214A00	1230 x 1430 x 2030	1430 x 1630 x 2230
VDAF7Y1216A00	1230 x 1630 x 2030	1430 x 1830 x 2230
VDAF7Y1218A00	1230 x 1830 x 2030	1430 x 2030 x 2230
VDAF7Y1220A00	1230 x 2030 x 2030	1430 x 2230 x 2230
VDAF7Y1222A00	1230 x 2230 x 2030	1430 x 2430 x 2230
VDAF7Y1224A00	1230 x 2430 x 2030	1430 x 2630 x 2230
VDAF7Y1412A00	1430 x 1230 x 2030	1630 x 1430 x 2230
VDAF7Y1414A00	1430 x 1430 x 2030	1630 x 1630 x 2230
VDAF7Y1416A00	1430 x 1630 x 2030	1630 x 1830 x 2230
VDAF7Y1418A00	1430 x 1830 x 2030	1630 x 2030 x 2230
VDAF7Y1420A00	1430 x 2030 x 2030	1630 x 2230 x 2230
VDAF7Y1422A00	1430 x 2230 x 2030	1630 x 2430 x 2230
VDAF7Y1424A00	1430 x 2430 x 2030	1630 x 2630 x 2230
VDAF7Y1612A00	1630 x 1230 x 2030	1830 x 1430 x 2230
VDAF7Y1614A00	1630 x 1430 x 2030	1830 x 1630 x 2230
VDAF7Y1616A00	1630 x 1630 x 2030	1830 x 1830 x 2230
VDAF7Y1618A00	1630 x 1830 x 2030	1830 x 2030 x 2230
VDAF7Y1620A00	1630 x 2030 x 2030	1830 x 2230 x 2230
VDAF7Y1622A00	1630 x 2230 x 2030	1830 x 2430 x 2230
VDAF7Y1624A00	1630 x 2430 x 2030	1830 x 2630 x 2230
VDAF7Y1812A00	1830 x 1230 x 2030	2030 x 1430 x 2230
VDAF7Y1814A00	1830 x 1430 x 2030	2030 x 1630 x 2230
VDAF7Y1816A00	1830 x 1630 x 2030	2030 x 1830 x 2230
VDAF7Y1818A00	1830 x 1830 x 2030	2030 x 2030 x 2230
VDAF7Y1820A00	1830 x 2030 x 2030	2030 x 2230 x 2230
VDAF7Y1822A00	1830 x 2230 x 2030	2030 x 2430 x 2230
VDAF7Y1824A00	1830 x 2430 x 2030	2030 x 2630 x 2230
VDAF7Y2012A00	2030 x 1230 x 2030	2230 x 1430 x 2230
VDAF7Y2014A00	2030 x 1430 x 2030	2230 x 1630 x 2230
VDAF7Y2016A00	2030 x 1630 x 2030	2230 x 1830 x 2230
VDAF7Y2018A00	2030 x 1830 x 2030	2230 x 2030 x 2230
VDAF7Y2020A00	2030 x 2030 x 2030	2230 x 2230 x 2230
VDAF7Y2022A00	2030 x 2230 x 2030	2230 x 2430 x 2230
VDAF7Y2024A00	2030 x 2430 x 2030	2230 x 2630 x 2230
VDAF7Y2212A00	2230 x 1230 x 2030	2430 x 1430 x 2230
VDAF7Y2214A00	2230 x 1430 x 2030	2430 x 1630 x 2230
VDAF7Y2216A00	2230 x 1630 x 2030	2430 x 1830 x 2230
VDAF7Y2218A00	2230 x 1830 x 2030	2430 x 2030 x 2230
VDAF7Y2220A00	2230 x 2030 x 2030	2430 x 2230 x 2230
VDAF7Y2222A00	2230 x 2230 x 2030	2430 x 2430 x 2230
VDAF7Y2224A00	2230 x 2430 x 2030	2430 x 2630 x 2230
VDAF7Y2412A00	2430 x 1230 x 2030	2630 x 1430 x 2230
VDAF7Y2414A00	2430 x 1430 x 2030	2630 x 1630 x 2230
VDAF7Y2416A00	2430 x 1630 x 2030	2630 x 1830 x 2230
VDAF7Y2418A00	2430 x 1830 x 2030	2630 x 2030 x 2230
VDAF7Y2420A00	2430 x 2030 x 2030	2630 x 2230 x 2230
VDAF7Y2422A00	2430 x 2230 x 2030	2630 x 2430 x 2230
VDAF7Y2424A00	2430 x 2430 x 2030	2630 x 2630 x 2230

CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE
SANS GROUPE AVEC SOL

Chambre froide négative AVEC SOL épaisseur 100 mm
- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sol contreplaqué + résine phénolique
- Avec chevronnage 40x60 mm

AVEC PORTE RÉVERSIBLE 1855 (H) X 700 (L) MM AVEC CHEVRONNAGE

Référence	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm) hors chevrons
VDAF6Y1212A00	1230 x 1230 x 1855	1430 x 1430 x 2055
VDAF6Y1214A00	1230 x 1430 x 1855	1430 x 1630 x 2055
VDAF6Y1216A00	1230 x 1630 x 1855	1430 x 1830 x 2055
VDAF6Y1218A00	1230 x 1830 x 1855	1430 x 2030 x 2055
VDAF6Y1220A00	1230 x 2030 x 1855	1430 x 2230 x 2055
VDAF6Y1412A00	1430 x 1230 x 1855	1630 x 1430 x 2055
VDAF6Y1414A00	1430 x 1430 x 1855	1630 x 1630 x 2055
VDAF6Y1416A00	1430 x 1630 x 1855	1630 x 1830 x 2055
VDAF6Y1418A00	1430 x 1830 x 1855	1630 x 2030 x 2055
VDAF6Y1420A00	1430 x 2030 x 1855	1630 x 2230 x 2055
VDAF6Y1612A00	1630 x 1230 x 1855	1830 x 1430 x 2055
VDAF6Y1614A00	1630 x 1430 x 1855	1830 x 1630 x 2055
VDAF6Y1616A00	1630 x 1630 x 1855	1830 x 1830 x 2055
VDAF6Y1618A00	1630 x 1830 x 1855	1830 x 2030 x 2055
VDAF6Y1620A00	1630 x 2030 x 1855	1830 x 2230 x 2055
VDAF6Y1812A00	1830 x 1230 x 1855	2030 x 1430 x 2055
VDAF6Y1814A00	1830 x 1430 x 1855	2030 x 1630 x 2055
VDAF6Y1816A00	1830 x 1630 x 1855	2030 x 1830 x 2055
VDAF6Y1818A00	1830 x 1830 x 1855	2030 x 2030 x 2055
VDAF6Y1820A00	1830 x 2030 x 1855	2030 x 2230 x 2055
VDAF6Y2012A00	2030 x 1230 x 1855	2230 x 1430 x 2055
VDAF6Y2014A00	2030 x 1430 x 1855	2230 x 1630 x 2055
VDAF6Y2016A00	2030 x 1630 x 1855	2230 x 1830 x 2055
VDAF6Y2018A00	2030 x 1830 x 1855	2230 x 2030 x 2055
VDAF6Y2020A00	2030 x 2030 x 1855	2230 x 2230 x 2055

Référence	Options LKRRK3260-DX / SX
VDA81700T9102	Ensemble soupape TS22 PX60-120
VDARL1908P000	Rideau à lanières positif 190X80
VDARL1908NE00	Rideau à lanières négatif 190X80

Chambre froide positive SANS SOL épaisseur 60 mm
- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sans chevronnage

AVEC PORTE NON RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM

Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Dimensions extérieures l x P x H (mm) hors chevrons	Référence	Porte
1230 x 1230 x 2030	1350 x 1350 x 2090	VDAF7X1212S0D	Ferrée droite
1230 x 1430 x 2030	1350 x 1550 x 2090	VDAF7X1214S0D	Ferrée droite
1230 x 1630 x 2030	1350 x 1750 x 2090	VDAF7X1216S0D	Ferrée droite
1230 x 1830 x 2030	1350 x 1950 x 2090	VDAF7X1218S0D	Ferrée droite
1230 x 2030 x 2030	1350 x 2150 x 2090	VDAF7X1220S0D	Ferrée droite
1230 x 2230 x 2030	1350 x 2350 x 2090	VDAF7X1222S0D	Ferrée droite
1230 x 2430 x 2030	1350 x 2550 x 2090	VDAF7X1224S0D	Ferrée droite
1430 x 1230 x 2030	1550 x 1350 x 2090	VDAF7X1412S0D	Ferrée droite
1430 x 1430 x 2030	1550 x 1550 x 2090	VDAF7X1414S0D	Ferrée droite
1430 x 1630 x 2030	1550 x 1750 x 2090	VDAF7X1416S0D	Ferrée droite
1430 x 1830 x 2030	1550 x 1950 x 2090	VDAF7X1418S0D	Ferrée droite
1430x 2030 x 2030	1550 x 2150 x 2090	VDAF7X1420S0D	Ferrée droite
1430 x 2230 x 2030	1550 x 2350 x 2090	VDAF7X1422S0D	Ferrée droite
1430 x 2430 x 2030	1550 x 2550 x 2090	VDAF7X1424S0D	Ferrée droite
1630 x 1230 x 2030	1750 x 1350 x 2090	VDAF7X1612S0D	Ferrée droite
1630 x 1430 x 2030	1750 x 1550 x 2090	VDAF7X1614S0D	Ferrée droite
1630 x 1630 x 2030	1750 x 1750 x 2090	VDAF7X1616S0D	Ferrée droite
1630 x 1830 x 2030	1750 x 1950 x 2090	VDAF7X1618S0D	Ferrée droite
1630 x 2030 x 2030	1750 x 2150 x 2090	VDAF7X1620S0D	Ferrée droite
1630 x 2230 x 2030	1750 x 2350 x 2090	VDAF7X1622S0D	Ferrée droite
1630 x 2430 x 2030	1750 x 2550 x 2090	VDAF7X1624S0D	Ferrée droite
1830 x 1230 x 2030	1950 x 1350 x 2090	VDAF7X1812S0D	Ferrée droite
1830 x 1430 x 2030	1950 x 1550 x 2090	VDAF7X1814S0D	Ferrée droite
1830 x 1630 x 2030	1950 x 1750 x 2090	VDAF7X1816S0D	Ferrée droite
1830 x 1830 x 2030	1950 x 1950 x 2090	VDAF7X1818S0D	Ferrée droite

Référence	Porte
VDAF7X1212S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1214S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1216S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1218S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1220S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1222S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1224S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1412S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1414S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1416S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1418S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1420S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1422S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1424S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1612S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1614S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1616S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1618S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1620S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1622S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1624S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1812S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1814S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1816S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1818S0G	Ferrée gauche

CHAMBRE FROIDE POSITIVE
SANS GROUPE SANS SOL

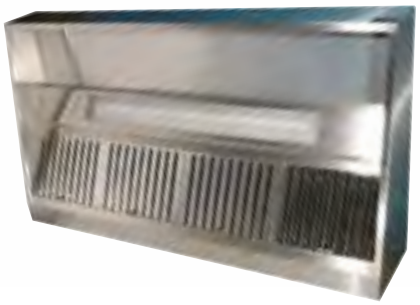
Chambre froide positive SANS SOL épaisseur 60 mm
- 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010
- Sans chevronnage

AVEC PORTE NON RÉVERSIBLE (H) 2030 X (L) 700 MM*

Dimensions intérieures l x P x H (mm) hors chevrons	Dimensions extérieures l x P x H (mm)	Référence	Porte
1830 x 2030 x 2030	1950 x 2150 x 2090	VDAF7X1820S0D	Ferrée droite
1830 x 2230 x 2030	1950 x 2350 x 2090	VDAF7X1822S0D	Ferrée droite
1830 x 2430 x 2030	1950 x 2550 x 2090	VDAF7X1824S0D	Ferrée droite
2030 x 1230 x 2030	2150 x 1350 x 2090	VDAF7X2012S0D	Ferrée droite
2030 x 1430 x 2030	2150 x 1550 x 2090	VDAF7X2014S0D	Ferrée droite
2030 x 1630 x 2030	2150 x 1750 x 2090	VDAF7X2016S0D	Ferrée droite
2030 x 1830 x 2030	2150 x 1950 x 2090	VDAF7X2018S0D	Ferrée droite
2030 x 2030 x 2030	2150 x 2150 x 2090	VDAF7X2020S0D	Ferrée droite
2030 x 2230 x 2030	2150 x 2350 x 2090	VDAF7X2022S0D	Ferrée droite
2030 x 2430 x 2030	2150 x 2550 x 2090	VDAF7X2024S0D	Ferrée droite
2230 x 1230 x 2030	2350 x 1350 x 2090	VDAF7X2212S0D	Ferrée droite
2230 x 1430 x 2030	2350 x 1550 x 2090	VDAF7X2214S0D	Ferrée droite
2230 x 1630 x 2030	2350 x 1750 x 2090	VDAF7X2216S0D	Ferrée droite
2230 x 1830 x 2030	2350 x 1950 x 2090	VDAF7X2218S0D	Ferrée droite
2230 x 2030 x 2030	2350 x 2150 x 2090	VDAF7X2220S0D	Ferrée droite
2230 x 2230 x 2030	2350 x 2350 x 2090	VDAF7X2222S0D	Ferrée droite
2230 x 2430 x 2030	2350 x 2550 x 2090	VDAF7X2224S0D	Ferrée droite
2430 x 1230 x 2030	2550 x 1350 x 2090	VDAF7X2412S0D	Ferrée droite
2430 x 1430 x 2030	2550 x 1550 x 2090	VDAF7X2414S0D	Ferrée droite
2430 x 1630 x 2030	2550 x 1750 x 2090	VDAF7X2416S0D	Ferrée droite
2430 x 1830 x 2030	2550 x 1950 x 2090	VDAF7X2418S0D	Ferrée droite
2430 x 2030 x 2030	2550 x 2150 x 2090	VDAF7X2420S0D	Ferrée droite
2430 x 2230 x 2030	2550 x 2350 x 2090	VDAF7X2422S0D	Ferrée droite
2430 x 2430 x 2030	2550 x 2550 x 2090	VDAF7X2424S0D	Ferrée droite

Référence	Porte
VDAF7X1820S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1822S0G	Ferrée gauche
VDAF7X1824S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2012S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2014S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2016S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2018S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2020S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2022S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2024S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2212S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2214S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2216S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2218S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2220S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2222S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2224S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2412S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2414S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2416S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2418S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2420S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2422S0G	Ferrée gauche
VDAF7X2424S0G	Ferrée gauche

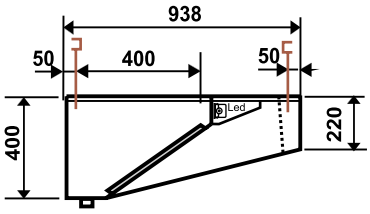
*Voir chevronnage voir page 3.09



Hotte compact LUTRA-C assemblées hauteur 220 / 400 mm

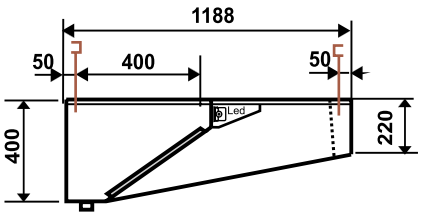
- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2200 mm).
- Gamme de hottes LUTRA-C spécialement adaptée aux locaux à très faible hauteur sous dalle
  - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà.
  - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.

HOTTE COMPACT LUTRA-C ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 938 MM



Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALA090020	LHA9C10	1000 x 938	2	1
VSAALA090030	LHA9C15	1500 x 938	3	1
VSAALA090040	LHA9C20	2000 x 938	4	1
VSAALA090050	LHA9C25	2500 x 938	5	1
VSAALA090060	LHA9C30	3000 x 938	6	1
VSAALA090070	LHA9C35	3500 x 938	7	2
VSAALA090080	LHA9C40	4000 x 938	8	2
VSAALA090090	LHA9C45	4500 x 938	9	2
VSAALA090100	LHA9C50	5000 x 938	10	2
VSAALA090110	LHA9C55	5500 x 938	11	2
VSAALA090120	LHA9C60	6000 x 938	12	2

HOTTE COMPACT LUTRA-C ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 1188 MM



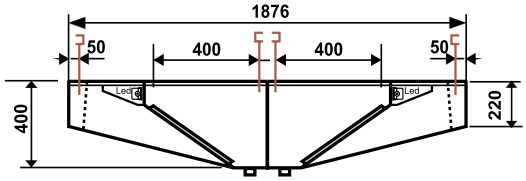
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALA110020	LHA11C10	1000 x 1188	2	1
VSAALA110030	LHA11C15	1500 x 1188	3	1
VSAALA110040	LHA11C20	2000 x 1188	4	1
VSAALA110050	LHA11C25	2500 x 1188	5	1
VSAALA110060	LHA11C30	3000 x 1188	6	1
VSAALA110070	LHA11C35	3500 x 1188	7	2
VSAALA110080	LHA11C40	4000 x 1188	8	2
VSAALA110090	LHA11C45	4500 x 1188	9	2
VSAALA110100	LHA11C50	5000 x 1188	10	2
VSAALA110110	LHA11C55	5500 x 1188	11	2
VSAALA110120	LHA11C60	6000 x 1188	12	2

HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE FRANSTAL Gold

- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Les pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé.
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.

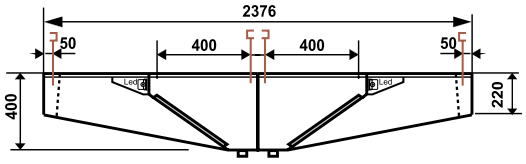
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m³/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face**
- **Luminaire inclus.**

LUMINAIRE



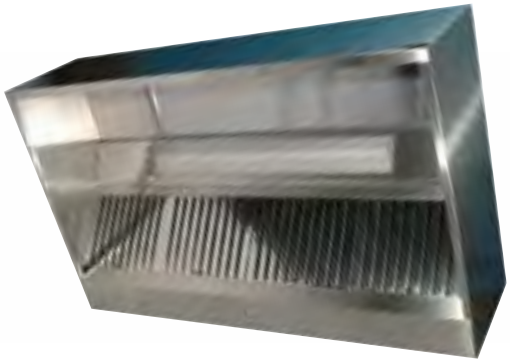
HOTTE COMPACT LUTRA-C CENTRALES AVEC AVANCÉE 1876 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALC180020	LHC18C10	1000 x 1876	4	2
VSAALC180030	LHC18C15	1500 x 1876	6	2
VSAALC180040	LHC18C20	2000 x 1876	8	2
VSAALC180050	LHC18C25	2500 x 1876	10	2
VSAALC180060	LHC18C30	3000 x 1876	12	2
VSAALC180070	LHC18C35	3500 x 1876	14	4
VSAALC180080	LHC18C40	4000 x 1876	16	4
VSAALC180090	LHC18C45	4500 x 1876	18	4
VSAALC180100	LHC18C50	5000 x 1876	20	4
VSAALC180110	LHC18C55	5500 x 1876	22	4
VSAALC180120	LHC18C60	6000 x 1876	24	4



HOTTE COMPACT LUTRA-C CENTRALES AVEC AVANCÉE 2376 MM

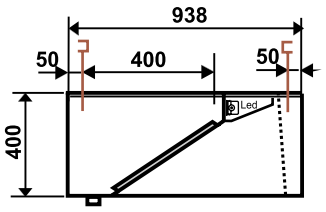
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALC220020	LHC22C10	1000 x 2376	4	2
VSAALC220030	LHC22C15	1500 x 2376	6	2
VSAALC220040	LHC22C20	2000 x 2376	8	2
VSAALC220050	LHC22C25	2500 x 2376	10	2
VSAALC220060	LHC22C30	3000 x 2376	12	2
VSAALC220070	LHC22C35	3500 x 2376	14	4
VSAALC220080	LHC22C40	4000 x2376	16	4
VSAALC220090	LHC22C45	4500 x 2376	18	4
VSAALC220100	LHC22C50	5000 x 2376	20	4
VSAALC220110	LHC22C55	5500 x 2376	22	4
VSAALC220120	LHC22C60	6000 x 2376	24	4



Hotte VOLUM LUTRA-V assemblées hauteur 400 / 400 mm

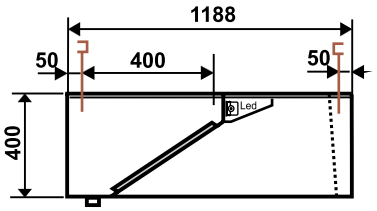
- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Implantation sous dalle (hauteur mini = 2350 mm).
- Gamme de hottes LUTRA-V spécialement adaptée au locaux de faible hauteur sous dalle :
  - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà.
  - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.

HOTTE VOLUM LUTRA-V ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 938 MM



Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALA090140	LHA9V10	1000 x 938	2	1
VSAALA090150	LHA9V15	1500 x 938	3	1
VSAALA090160	LHA9V20	2000 x 938	4	1
VSAALA090170	LHA9V25	2500 x 938	5	1
VSAALA090180	LHA9V30	3000 x 938	6	1
VSAALA090190	LHA9V35	3500 x 938	7	2
VSAALA090200	LHA9V40	4000 x 938	8	2
VSAALA090210	LHA9V45	4500 x 938	9	2
VSAALA090220	LHA9V50	5000 x 938	10	2
VSAALA090230	LHA9V55	5500 x 938	11	2
VSAALA090240	LHA9V60	6000 x 938	12	2

HOTTE VOLUM LUTRA-V ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 1188 MM



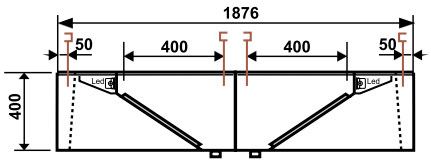
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALA110140	LHA11V10	1000 x 1188	2	1
VSAALA110150	LHA11V15	1500 x 1188	3	1
VSAALA110160	LHA11V20	2000 x 1188	4	1
VSAALA110170	LHA11V25	2500 x 1188	5	1
VSAALA110180	LHA11V30	3000 x 1188	6	1
VSAALA110190	LHA11V35	3500 x 1188	7	2
VSAALA110200	LHA11V40	4000 x 1188	8	2
VSAALA110210	LHA11V45	4500 x 1188	9	2
VSAALA110220	LHA11V50	5000 x 1188	10	2
VSAALA110230	LHA11V55	5500 x 1188	11	2
VSAALA110240	LHA11V60	6000 x 1188	12	2

HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE FRANSTAL Gold

- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Les pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.

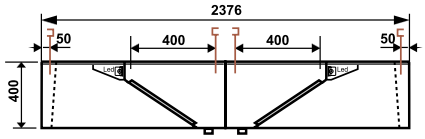
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m³/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité**
- **Luminaire inclus**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face.**

LUMINAIRE



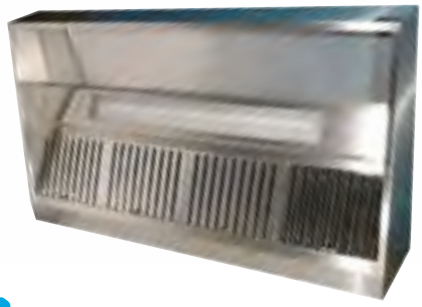
HOTTE VOLUM LUTRA-V CENTRALES AVEC AVANCÉE 1876 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALC180140	LHC18V10	1000 x 1876	4	2
VSAALC180150	LHC18V15	1500 x 1876	6	2
VSAALC180160	LHC18V20	2000 x 1876	8	2
VSAALC180170	LHC18V25	2500 x 1876	10	2
VSAALC180180	LHC18V30	3000 x 1876	12	2
VSAALC180190	LHC18V35	3500 x 1876	14	4
VSAALC180200	LHC18V40	4000 x 1876	16	4
VSAALC180210	LHC18V45	4500 x 1876	18	4
VSAALC180220	LHC18V50	5000 x 1876	20	4
VSAALC180230	LHC18V55	5500 x 1876	22	4
VSAALC180240	LHC18V60	6000 x 1876	24	4



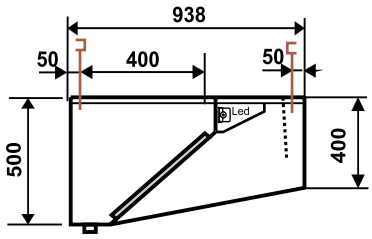
HOTTE VOLUM LUTRA-V CENTRALES AVEC AVANCÉE 2376 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAALC220140	LHC22V10	1000 x 2376	4	2
VSAALC220150	LHC22V15	1500 x 2376	6	2
VSAALC220160	LHC22V20	2000 x 2376	8	2
VSAALC220170	LHC22V25	2500 x 2376	10	2
VSAALC220180	LHC22V30	3000 x 2376	12	2
VSAALC220190	LHC22V35	3500 x 2376	14	4
VSAALC220200	LHC22V40	4000 x 2376	16	4
VSAALC220210	LHC22V45	4500 x 2376	18	4
VSAALC220220	LHC22V50	5000 x 2376	20	4
VSAALC220230	LHC22V55	5500 x 2376	22	4
VSAALC220240	LHC22V60	6000 x 2376	24	4



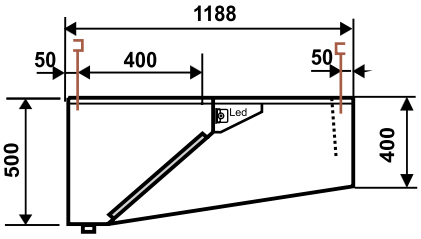
Hotte compact SIGMA-C assemblées hauteur 400 / 500 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Fort volume de cantonnement.
- Gamme de hottes SIGMA-C à volume de cantonnement adapté :
  - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà.
  - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.



HOTTE COMPACT SIGMA-C ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRA090020	SHA9C10	1000 x 938	2	1
VSAPRA090030	SHA9C15	1500 x 938	3	1
VSAPRA090040	SHA9C20	2000 x 938	4	1
VSAPRA090050	SHA9C25	2500 x 938	5	1
VSAPRA090060	SHA9C30	3000 x 938	6	1
VSAPRA090070	SHA9C35	3500 x 938	7	2
VSAPRA090080	SHA9C40	4000 x 938	8	2
VSAPRA090090	SHA9C45	4500 x 938	9	2
VSAPRA090100	SHA9C50	5000 x 938	10	2
VSAPRA090110	SHA9C55	5500 x 938	11	2
VSAPRA090120	SHA9C60	6000 x 938	12	2



HOTTE COMPACT SIGMA-C ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 1188 MM

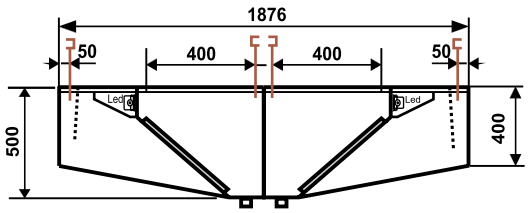
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRA110020	SHA11C10	1000 x 1188	2	1
VSAPRA110030	SHA11C15	1500 x 1188	3	1
VSAPRA110040	SHA11C20	2000 x 1188	4	1
VSAPRA110050	SHA11C25	2500 x 1188	5	1
VSAPRA110060	SHA11C30	3000 x 1188	6	1
VSAPRA110070	SHA11C35	3500 x 1188	7	1
VSAPRA110080	SHA11C40	4000 x 1188	8	2
VSAPRA110090	SHA11C45	4500 x 1188	9	2
VSAPRA110100	SHA11C50	5000 x 1188	10	2
VSAPRA110110	SHA11C55	5500 x 1188	11	2
VSAPRA110120	SHA11C60	6000 x 1188	12	2

HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE FRANSTAL Gold

- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Les pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.

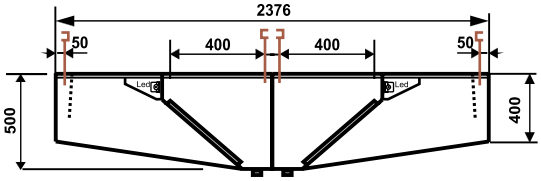
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m³/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face**
- **Luminaire inclus**

LUMINAIRE



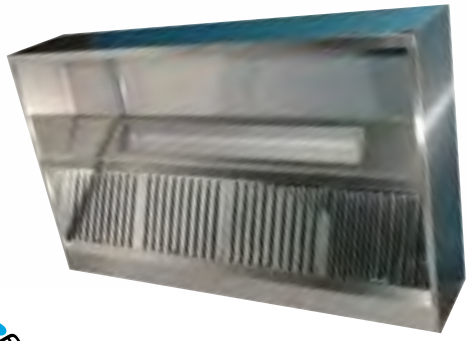
HOTTE COMPACT SIGMA-C CENTRALES AVEC AVANCÉE 1876 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRC180020	SHC18C10	1000 x 1876	4	2
VSAPRC180030	SHC18C15	1500 x 1876	6	2
VSAPRC180040	SHC18C20	2000 x 1876	8	2
VSAPRC180050	SHC18C25	2500 x 1876	10	2
VSAPRC180060	SHC18C30	3000 x 1876	12	2
VSAPRC180070	SHC18C35	3500 x 1876	14	4
VSAPRC180080	SHC18C40	4000 x 1876	16	4
VSAPRC180090	SHC18C45	4500 x 1876	18	4
VSAPRC180100	SHC18C50	5000 x 1876	20	4
VSAPRC180110	SHC18C55	5500 x 1876	22	4
VSAPRC180120	SHC18C60	6000 x 1876	24	4



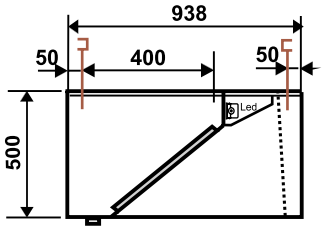
HOTTE COMPACT SIGMA-C CENTRALES AVEC AVANCÉE 2376 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRC220020	SHC22C10	1000 x 2376	4	2
VSAPRC220030	SHC22C15	1500 x 2376	6	2
VSAPRC220040	SHC22C20	2000 x 2376	8	2
VSAPRC220050	SHC22C25	2500 x 2376	10	2
VSAPRC220060	SHC22C30	3000 x 2376	12	2
VSAPRC220070	SHC22C35	3500 x 2376	14	4
VSAPRC220080	SHC22C40	4000 x 2376	16	4
VSAPRC220090	SHC22C45	4500 x 2376	18	4
VSAPRC220100	SHC22C50	5000 x 2376	20	4
VSAPRC220110	SHC22C55	5500 x 2376	22	4
VSAPRC220120	SHC22C60	6000 x 2376	24	4



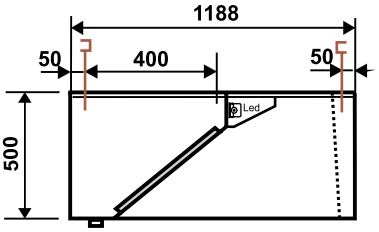
Hotte Volum SIGMA-V assemblées hauteur 500/500 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Fort volume de cantonnement.
- Gamme de hottes SIGMA-V à volume de cantonnement adapté :
  - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au delà.
  - Version Centrale réalisée par 2 blocs fixés dos à dos de 1000 à 3000 mm de long puis par assemblage de blocs au-delà.
- Assemblage vissé entre blocs. Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.



HOTTE VOLUM SIGMA-V ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRA090140	SHA9V10	1000 x 938	2	1
VSAPRA090150	SHA9V15	1500 x 938	3	1
VSAPRA090160	SHA9V20	2000 x 938	4	1
VSAPRA090170	SHA9V25	2500 x 938	5	1
VSAPRA090180	SHA9V30	3000 x 938	6	1
VSAPRA090190	SHA9V35	3500 x 938	7	2
VSAPRA090200	SHA9V40	4000 x 938	8	2
VSAPRA090210	SHA9V45	4500 x 938	9	2
VSAPRA090220	SHA9V50	5000 x 938	10	2
VSAPRA090230	SHA9V55	5500 x 938	11	2
VSAPRA090240	SHA9V60	6000 x 938	12	2



HOTTE VOLUM SIGMA-V ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 1188 MM

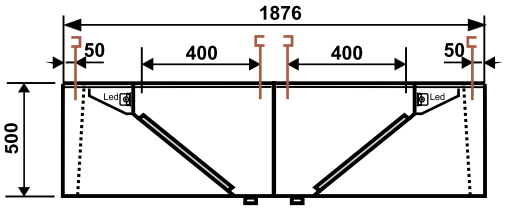
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRA110250	SHA11V10	1000 x 1188	2	1
VSAPRA110260	SHA11V15	1500 x 1188	3	1
VSAPRA110270	SHA11V20	2000 x 1188	4	1
VSAPRA110280	SHA11V25	2500 x 1188	5	1
VSAPRA110290	SHA11V30	3000 x 1188	6	1
VSAPRA110300	SHA11V35	3500 x 1188	7	1
VSAPRA110310	SHA11V40	4000 x 1188	8	2
VSAPRA110320	SHA11V45	4500 x 1188	9	2
VSAPRA110330	SHA11V50	5000 x 1188	10	2
VSAPRA110340	SHA11V55	5500 x 1188	11	2
VSAPRA110350	SHA11V60	6000 x 1188	12	2

HOTTE D'EXTRACTION STATIQUE FRANSTAL Gold

- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Les pièces visibles sont en Acier inoxydable AISI 304, brossé grain 220 avec PVC de protection, sauf les fonds de capteur réalisés en acier galvanisé,
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.

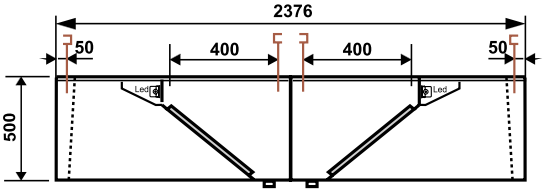
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m³/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face.**
- **Luminaire inclus**

LUMINAIRE



HOTTE VOLUM SIGMA-V CENTRALES AVEC AVANCÉE 1876 MM

Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRC180140	SHA18V10	1000 x 1876	4	2
VSAPRC180150	SHA18V15	1500 x 1876	6	2
VSAPRC180160	SHA18V20	2000 x 1876	8	2
VSAPRC180170	SHA18V25	2500 x 1876	10	2
VSAPRC180180	SHA18V30	3000 x 1876	12	2
VSAPRC180190	SHA18V35	3500 x 1876	14	4
VSAPRC180200	SHA18V40	4000 x 1876	16	4
VSAPRC180210	SHA18V45	4500 x 1876	18	4
VSAPRC180220	SHA18V50	5000 x 1876	20	4
VSAPRC180230	SHA18V55	5500 x 1876	22	4
VSAPRC180240	SHC18V60	6000 x 1876	24	4



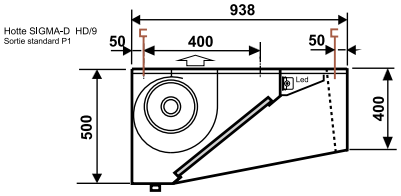
HOTTE VOLUM SIGMA-V CENTRALES AVEC AVANCÉE 2376 MM

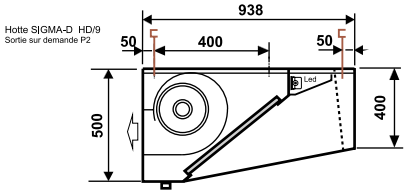
Référence	Modèle	Dimensions l x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRC220250	SHA22V10	1000 x 2376	4	2
VSAPRC220260	SHA22V15	1500 x 2376	6	2
VSAPRC220270	SHA22V20	2000 x 2376	8	2
VSAPRC220280	SHA22V25	2500 x 2376	10	2
VSAPRC220290	SHA22V30	3000 x 2376	12	2
VSAPRC220300	SHA22V35	3500 x 2376	14	4
VSAPRC220310	SHA22V40	4000 x 2376	16	4
VSAPRC220320	SHA22V45	4500 x 2376	18	4
VSAPRC220330	SHA22V50	5000 x 2376	20	4
VSAPRC220340	SHA22V55	5500 x 2376	22	4
VSAPRC220350	SHC22V60	6000 x 2376	24	4

HOTTE D'EXTRACTION DYNAMIQUE

Hottes compact SIGMA-D LUX assemblées hauteur 400/500 mm

- Réalisation en Inox brossé AISI 304.
- Base du capteur soudé pour une étanchéité renforcée.
- Gamme de hottes SIGMA-D LUX entièrement équipées pour réaliser des installations simples et rapides :
  - Version Adossée monobloc de 1000 à 3000 mm de long.
- Aucune visserie apparente sur les faces extérieures et dans le volume de cantonnement.
- Plis retournés sur les gouttières et bandeaux porte filtres.
- Les pièces visibles sont en acier inoxydable AISI 304, finition brossée grain 220 avec PVC de protection. sauf fonds de capteur réalisés en acier galvanisé
- Enveloppe réalisée par assemblage d'éléments munis de goujons thermo-soudés et écrous.
- Aucun marquage grâce à l'application des goujons soudés sur une double épaisseur de tôle.
- **Filtres chocs HT80 400 x 500 x 25 mm (débit de 500 à 1000 m³/H par filtre) sans plaque d'obturation.**
- **Luminaire étanche à leds IP66 encastré et protégé par une platine vitrée. (Verre armé)**
- **La base du capteur, récupérateur des graisses, est soudée pour une parfaite étanchéité.**
- **Purge inox bouchonnée montée en sous-face.**
- **Moto-ventilateur IP55 type AC versions 9/7 - 4P ou 9/9 - 4P homologué ERP 2018**
- Sortie verticale centrée en standard P1 (Orientation sortie arrière sur demande P2)
- Le variateur déporté pour montage en applique.Inclus dimensions L:128 x H:145 x P: 95 mm

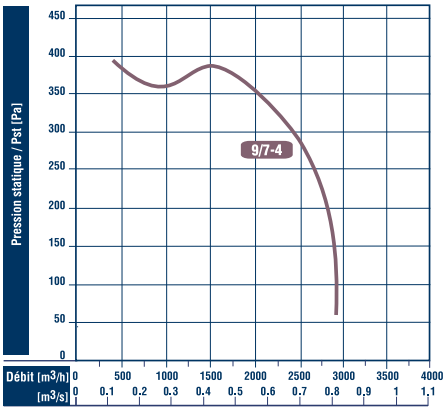




LUMINAIRE

POSITION REFOULEMENT P1

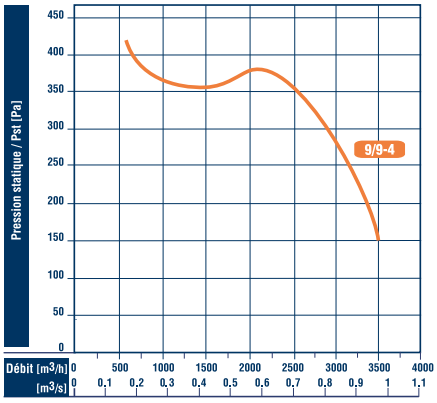
Moto-ventialteur **9/7-4P**
Hottes SIGMA-D HD/9 1000 et 1500



Caractéristiques
Puissance moteur : 420 W
Intensité max. : 3,9 A sous 230V
Vitesse de rotation : 1430 tr/min
Débit maximal : 2900 m3/h
Poids indicatif : 13 kg

POSITION REFOULEMENT P2 (sur demande)

Moto-ventialteur **9/9-4P**
Hottes SIGMA-D HD/9 2000 à 3000



Caractéristiques
Puissance moteur : 550 W
Intensité max. : 4,6 A sous 230V
Vitesse de rotation : 1420 tr/min
Débit maximal : 3500 m3/h
Poids indicatif : 15 kg

HOTTES SIGMA-D LUX ADOSSÉES AVEC AVANCÉE 938 MM

Référence	Modèle	Type de ventilateur intégré	Dimensions L x P (mm)	Nombre de filtres	Nombre de luminaire
VSAPRD090010	SHD09C10	Module 1000=9/7-4P	1000 x 938	2	1
VSAPRD090040	SHD09C15	Module 1500=9/7-4P	1500 x 938	3	1
VSAPRD090090	SHD09C20	Module 2000=9/9-4P	2000 x 938	4	1
VSAPRD090120	SHD09C25	Module 2500=9/9-4P	2500 x 938	5	1
VSAPRD090150	SHD09C30	Module 3000=9/9-4P	3000 x 938	6	1

Sommaire

DISTRIBUTION

Self PLATINIUM
- Self sur mesure 4.02 à 4.03

Self GOLD
- Meuble distributeur 4.04 à 4.07
- Meuble réfrigéré 4.08 à 4.11
- Vitrine réfrigérée 4.12 à 4.15
- Meuble bain-marie 4.16
- Meuble chauffant 4.17
- Meuble avec vitrine chauffante 4.18
- Meuble neutre & accessoires 4.19
- Meuble caisse & accessoires 4.20 à 4.21
- Salad'Bar & accessoires 4.22 à 4.24
- Nuancier 4.25

Self Enfants GOLD
- Meuble distributeur 4.26 à 4.27
- Meuble réfrigérée 4.28 à 4.29
- Meuble bain-marie 4.30
- Meuble chauffant 4.31
- Présentoir & accessoires 4.32 à 4.36

Self Adultes SILVER
- Meuble distributeur 4.38 à 4.39
- Meuble réfrigéré 4.40 à 4.41
- Vitrine réfrigérée 4.42 à 4.45
- Meuble bain-marie 4.46
- Meuble chauffant 4.47
- Meuble avec vitrine chauffante 4.48
- Meuble neutre & accessoires 4.49
- Meuble caisse & accessoires 4.50 à 4.51
- Salad'Bar & accessoires 4.52
- Présentoir & nuancier 4.53

Meuble tri & chariot 4.53
- Meuble tri & chariot **PLATINIUM** 4.54 à 4.55
- Chariot **GOLD** 4.56 à 4.57

Self Enfants SILVER
- Meuble distributeur 4.59 à 4.60
- Meuble réfrigéré 4.61
- Vitrine réfrigérée 4.62
- Meuble bain-marie 4.63 à 4.64
- Meuble chauffant 4.65
- Meuble neutre & accessoires 4.66
- Présentoir 4.67 à 4.68
- Nuancier 4.68

Self Drop in SILVER
- Meuble réfrigéré 4.69
- Vitrine chaude 4.70 à 4.71
- Vitrine réfrigérée 4.72 à 4.82
- Bain-marie & plaque vitrocéramique 4.83

Self Drop in mural SILVER
- Vitrine réfrigéré 4.84 à 4.88
- Vitrine chauffante 4.89
- Présentoir 4.90 à 4.93

INOX

- Lave-mains 4.94
- Chariot 4.95
- Armoire à couteaux 4.96
- Distributeur & désinsectiseur 4.96
- Désinsectiseur à glu 4.97

Inox GOLD
- Table standard 4.98 à 4.99
- Table sur mesure 4.100 à 4.101
- Table du chef standard 4.102 à 4.103
- Plonge suspendue et semi-suspendue 4.104 à 4.105
- Plonge 4.106 à 4.107
- Plonge sur mesure 4.108 à 4.109
- Meuble plonge 4.110
- Meuble de rangement & placard mural 4.111 à 4.112
- Meuble bas & traversant 4.113
- Armoire haute 4.114 à 4.115
- Meuble tri 4.116 à 4.117
- Table à rouleaux 4.118
- Table virage à 90° 4.119
- Table de glissement sur mesure 4.120 à 4.121
- Table de glissement 4.122
- Table de débarrassage 4.123 à 4.124
- Étagère basse 4.124

Inox SILVER
- Table standard 4.126 à 4.127
- Table du chef 4.128 à 4.129
- Table du chef sur mesure & accessoires 4.130 à 4.133
- Table de découpe 4.134 à 4.135
- Support table de découpe 4.136 à 4.137
- Meuble bas neutre 4.138 à 4.141
- Meuble chauffant 4.142 à 4.144
- Meuble tiroir 4.145
- Bloc tiroir 4.146 à 4.147
- Meuble bas neutre sans dessus 4.148 à 4.151
- Dessus de meuble 4.152 à 4.153
- Armoire suspendue 4.154 à 4.155
- Structure potante & accessoires 4.156
- Armoire vestiaire 4.157 à 4.158
- Casier à batterie 4.159 à 4.160
- Etagère 4.161 à 4.164
- Plonge 4.165 à 4.168
- Plonge sur mesure 4.169 à 4.170
- Plonge sur meuble 4.171
- Table de laverie 4.172
- Bac mobile et guichet alvéoles 4.173
- Table de laverie & accessoires 4.174 à 4.178

Self PLATINIUM sur mesure

Concepteur et fabricant de mobiliers de distribution sur mesure pour espaces de restauration

CONCEPTION &FABRICATION sur mesure de mobiliers

Association de plusieurs matériaux tels que l'inox, le laiton, l'aluminium, le verre, le bois, les pierres naturelles (granit, marbre) et synthétiques Corian, Pierre de plans, etc.)

La gamme Platinium s'impose comme spécialiste du mobilier à base d'inox chauffant, réfrigéré ou neutre. Elle est à l'initiative de l'implantation en France du concept de granit réfrigéré

PLUS DE CONFORT POUR LES CONVIVES

FAIRE DU REPAS UN VRAI MOMENT DE PLAISIR

MODÈLE UNIQUE
ADAPTATION TOTALE de vos besoins, de votre espace et votre décoration

L'alliage des matières telles que l'inox, le granit, les pierres de synthèse, les bois, le verre, ... pour la création de meubles robustes et fiables à zones chauffantes, réfrigérées, neutres ou bien combinées ...

Une fabrication et une installation avec toutes sortes de buffets pour l'hôtellerie : le buffet réfrigéré, le buffet chaud, neutre, central, adossé. Nous nous adaptons à toutes les configurations de styles et de locaux.

Notre maîtrise des matières et de leurs assemblages (inox, granit, matières de synthèses, bois et stratifié, verre) permet de vous créer des buffets « sur mesure » robustes et uniques, s'intégrant parfaitement à votre salle et en harmonie avec l'image de votre établissement.

UNE FINITION SOIGNÉE & PERSONNALISÉE SUR TOUS LES ÉQUIPEMENTS

Meuble SELF-SERVICE GOLD

Respect des normes, esthétique épurée, hygiène optimale et robustesse

La démarche d'exigence pour garantir les meilleures performances : rampe à hauteur 790 mm, réserves à froid ventilé avec rupture des ponts thermiques, excellent maintien en température des vitrines, conception facilitant le nettoyage. La gamme est conforme à toutes les prescriptions légales en matière de restauration collective.
Il offre une ligne sobre, créant un effet d'ensemble homogène et agréable. Plateau avec profil galbé, vitrines transparentes et claires avec un fin bandeau supérieur,
panneaux unifiant plusieurs meubles pour une fluidité totale, joints discrets, deux niveaux de finition.
Chaque détail de la ligne facilite l'entretien pour conserver une hygiène parfaite après chaque service : intérieur des réserves rayonné, commandes sensitives, parfaite liaison du plateau et des montants, joints compressibles pour la liaison entre meubles, cuves rayonnées dans tous les angles.

Caractéristiques

Construction en acier inoxydable. Profondeur 830 mm + rampe 310 mm, hauteur 900 mm. Dessus inox mat épaisseur 20/10ème en standard. Cuves rayonnées dans tous les angles. Commandes à touches sensitives.

3 types de vitrines :

- Vitrines réfrigérées à 3 niveaux avec fermeture côté clients par rideau thermique, fermeture côté service par portes coulissantes.
- Vitrines de distribution ouvertes côté clients, fermées côté service par 2 portes battantes.
- Vitrines de présentation fermées côté clients par un verre galbé pivotant, ouvertes côté service.

MEUBLE SELF

FRANSTAL Gold

Meuble avec distributeur

- Distributeur à verres ou pour casiers
- Soubassement Hauteur de 240 ou 350 mm
- Finition : brossé ou brillant

Soubassement

- Construction en acier inoxydable
- Dessus épaisseur 20/10ème
- Modèle hauteur 240 mm : tout inox
- Modèle hauteur 350 mm : sur caisson avec décor 4 faces

MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR À VERRES 8 NIVEAUX DE GRILLES 480 VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
	Référence Sans roues		
IT0308291F	760 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0308295F	760 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0308293F	760 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0308297F	760 x 830 x 1650	Brillant	350
	Référence Avec roues		
IT0318291F	760 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318295F	760 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0318293F	760 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0318297F	760 x 830 x 1650	Brillant	350

MEUBLE 2 X 8 NIVEAUX DE GRILLES 960 VERRES

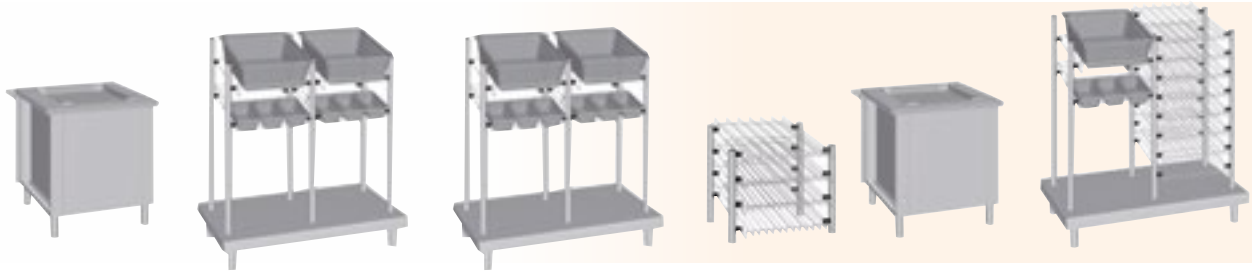
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
	Référence Sans roues		
IT0308292F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0308296F	1380 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0308294F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0308298F	1380 x 830 x 1650	Brillant	350
	Référence Avec roues		
IT0318292F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318296F	1380 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0318294F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0318298F	1380 x 830 x 1650	Brillant	350

MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR CASIERS À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
	6 NIVEAUX GLISSIÈRES 6 CASIERS		
	Référence Sans roues		
IT0308301F	760 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0308303F	760 x 830 x 1650	Brossé	350
	Référence Avec roues		
IT0318301F	760 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318303F	760 x 830 x 1650	Brossé	350

MEUBLE AVEC DISTRIBUTEUR POUR CASIERS À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
	2 X 6 NIVEAUX GLISSIÈRES 12 CASIERS		
	Référence Sans roues		
IT0308302F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0308304F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350
	Référence Avec roues		
IT0318302F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318304F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350



MEUBLE PLATEAUX ET COUVERTS 1 NIVEAU AVEC 3 BACS GN1/3 2 PILES DE PLATEAUX

Référence Avec roues	Référence Sans roues	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
IT0318311F	IT0308311F	760 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318313F	IT0308313F	760 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0318315F	IT0308315F	760 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0318317F	IT0308317F	760 x 830 x 1650	Brillant	350

MEUBLE PLATEAUX ET COUVERTS 1 NIVEAU AVEC 6 BACS GN1/3 4 PILES DE PLATEAUX

Référence Avec roues	Référence Sans roues	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)
IT0318312F	IT0308312F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240
IT0318314F	IT0308314F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350
IT0318316F	IT0308316F	1380 x 800 x 1540	Brillant	240
IT0318318F	IT0308318F	1380 x 830 x 1650	Brillant	350

SOUBASSEMENT POUR PLATEAUX

Référence Avec roues	Référence Sans roues	Dimensions l x P x h (mm)	Plateaux
IT0318281F	IT0308281F	760 x 800 x 240	2 piles
IT0318282F	IT0308282F	1380 x 800 x 240	4 piles
IT0318283F	IT0308283F	760 x 830 x 350	2 piles
IT0318284F	IT0308284F	1380 x 830 x 350	4 piles

MEUBLE DISTRIBUTEUR AVEC RAMPE À PLATEAUX ET DÉCOR DE FAÇADE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Caractéristiques
IT0308361F	770 x 830 x 900	5 casiers à verres ht. 115 mm ou 7 casiers ht. 75 mm	1 niveau constant
IT0308362F	620 x 830 x 900	2 piles d'assiettes. Ø180 à 290 mm	Chauffant

MEUBLE PLATEAUX, COUVERTS, PAINS 1 NIVEAU 2 OU 4 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Référence sans roues	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)	Capacité plateaux	Bacs
IT0318321F	IT0308321F	760 x 800 x 1540	Brossé	240	2 piles	3 GN1/3 - 1 GN2/1
IT0318323F	IT0308323F	760 x 830 x 1650	Brossé	350	2 piles	3 GN1/3 - 1 GN2/1
IT0318325F	IT0308325F	760 x 800 x 1540	Brillant	240	2 piles	3 GN1/3 - 1 GN2/1
IT0318327F	IT0308327F	760 x 830 x 1650	Brillant	350	2 piles	3 GN1/3 - 1 GN2/1
IT0318322F	IT0308322F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240	4 piles	6 GN1/3 - 2 GN2/1
IT0318324F	IT0308324F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350	4 piles	6 GN1/3 - 2 GN2/1
IT0318326F	IT0308326F	1380 x 800 x 1540	Brillant	240	4 piles	6 GN1/3 - 2 GN2/1
IT0318328F	IT0308328F	1380 x 830 x 1650	Brillant	350	4 piles	6 GN1/3 - 2 GN2/1

MEUBLE DISTRIBUTEUR

Meuble plateau, couverts, pains et verres

- 1 niveau avec 3 bacs GN 1/3.
- 1 niveau avec 1 bac GN 2/1.
- 8 niveaux de grilles.
- Capacité : 480 verres.
- Bacs fournis

MEUBLE PLATEAUX, COUVERTS, PAINS 1 NIVEAU, 8 NIVEAUX DE VERRES, 2 PILES DE PLATEAUX

Référence avec roues	Référence sans roues	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Soubassement (mm)	Capacité plateaux
IT0318331F	IT0308331F	1380 x 800 x 1540	Brossé	240	2 piles
IT0318332F	IT0308332F	1380 x 830 x 1650	Brossé	350	2 piles
IT0318334F	IT0308334F	1380 x 830 x 1650	Brillant	350	2 piles
IT0318335F	IT0308335F	1380 x 800 x 1540	Brillant	240	2 piles

PRÉSENTOIR À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Verres	Grilles
IT0308343F	660 x 530 x 660	Brossé	240	4 niveaux de grilles
IT0308353F	660 x 530 x 660	Brillant	240	4 niveaux de grilles

DISTRIBUTEUR À FIXER SUR MEUBLES NEUTRES PRÉSENTOIR À PAIN OU COUVERTS 1 OU 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Niveau	Présentoirs
IT0308341F	660 x 530 x 390	Brossé	1 niveau	À pain avec 1 bac GN2/1
IT0308342F	660 x 530 x 760	Brossé	2 niveaux	À pain avec 2 bacs GN2/1
IT0308351F	660 x 530 x 390	Brillant	1 niveau	À pain avec 1 bac GN2/1
IT0308352F	660 x 530 x 760	Brillant	2 niveaux	À pain avec 2 bacs GN2/1
IT0308344F	660 x 530 x 245	Brossé	1 niveau	À couverts avec 3 bacs GN 1/3
IT0308345F	660 x 530 x 515	Brossé	2 niveaux	À couverts avec 6 bacs GN 1/3
IT0308354F	660 x 530 x 245	Brillant	1 niveau	À couverts avec 3 bacs GN 1/3
IT0308355F	660 x 530 x 515	Brillant	2 niveaux	À couverts 2 avec 6 bacs GN 1/3
IT0308346F	660 x 530 x 655	Brossé	1 niveau	À pains et couverts avec 3 bacs GN 1/3 & 1 bac GN 2/1
IT0308356F	660 x 530 x 655	Brossé	1 niveau	À pains et couverts avec 3 bacs GN 1/3 & 1 bac GN 2/1

Meuble hors d'œuvre ou dessert, cuve réfrigérée statique

- Cuve inclinée, profondeur 10 mm à l'arrière, 20 mm à l'avant
- Intérieur rayonné, évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm et GN2/1 : entrée 530 mm
- Thermostat à affichage LCD et touches sensitives
- Tension 230V. Gaz réfrigérant R455A
- Panneaux de glissière amovibles. Isolation, épaisseur 30 mm de toutes les parois
- Portes en inox avec rupture des ponts thermiques pour éviter tout risque de condensation
- Réfrigération par serpentin en cuivre. Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Meuble sans groupe : Livré avec détendeur. Placard technique pour le raccordement
- Habillage latéral non compris

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
ITO308383F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,57	0,53	MONO 230+T
ITO308385F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,69	0,56	MONO 230+T
ITO308386F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	3 portes GN1/1	0,75	0,56	MONO 230+T
ITO308394F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,63	0,53	MONO 230+T
ITO308396F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,75	0,56	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
ITO308402F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,11	0,255	MONO 230+T
ITO308403F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,17	0,255	MONO 230+T
ITO308404F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,23	0,255	MONO 230+T
ITO308405F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	0,29	0,315	MONO 230+T
ITO308406F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	0,35	0,4	MONO 230+T
ITO308407F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	0,41	0,4	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE - CUVE PROFONDEUR 10/20

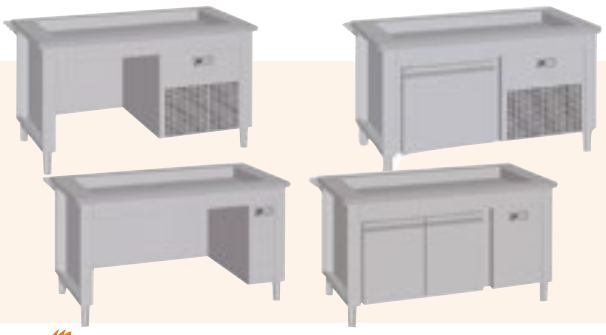
Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Caractéris-tiques	Puissance Frigo.(kW)	Tension
ITO308412F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	1 porte GN1/1	0,51	MONO 230+T
ITO308414F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2 portes GN1/1	0,57	MONO 230+T
ITO308415F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3 portes GN1/1	0,69	MONO 230+T
ITO308417F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	4 portes GN1/1	0,81	MONO 230+T
ITO308423F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,57	MONO 230+T
ITO308425F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,69	MONO 230+T
ITO308427F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	3 portes GN 2/1	0,81	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE - CUVE PROFONDEUR 10/20

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Tension
ITO308432F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,11	MONO 230+T
ITO308433F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,17	MONO 230+T
ITO308434F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,23	MONO 230+T
ITO308435F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	0,29	MONO 230+T
ITO308436F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	0,35	MONO 230+T
ITO308437F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	0,41	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

FRANSTAL Gold



Meuble à boisson, cuve réfrigérée statique

- Cuve profondeur 80 mm
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Portes inox, fermeture joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Programmation à commandes sensitives
- Groupe frigorifique R455A logé
- Meuble GN1/1 : Entrée 325 mm
- Habillage latéral non compris

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE PROFONDEUR 80 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0308443F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	0,57	0,53	MONO 230+T
IT0308445F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	0,69	0,56	MONO 230+T
IT0308446F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	3 portes GN1/1	0,75	0,56	MONO 230+T
IT0308454F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,63	0,53	MONO 230+T
IT0308456F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,75	0,56	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Puissance élect.(kW)	Tension
IT0308462F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,11	0,255	MONO 230+T
IT0308463F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,17	0,255	MONO 230+T
IT0308464F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,23	0,255	MONO 230+T
IT0308465F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	0,29	0,315	MONO 230+T
IT0308466F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	0,35	0,4	MONO 230+T
IT0308467F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	0,41	0,4	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Caractéris-tiques	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0308472F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	1 porte GN1/1	0,51	MONO 230+T
IT0308474F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2 portes GN1/1	0,57	MONO 230+T
IT0308475F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3 portes GN1/1	0,69	MONO 230+T
IT0308477F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	4 portes GN1/1	0,81	MONO 230+T
IT0308483F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN 2/1	0,57	MONO 230+T
IT0308485F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN 2/1	0,69	MONO 230+T
IT0308487F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	3 portes GN 2/1	0,81	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puissance Frigo.(kW)	Tension
IT0308492F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,11	MONO 230+T
IT0308493F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,17	MONO 230+T
IT0308494F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,23	MONO 230+T
IT0308495F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	0,29	MONO 230+T
IT0308496F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	0,35	MONO 230+T
IT0308497F	2590 x 830 x 900	7 GN1/1	0,41	MONO 230+T

Meuble avec cuve réfrigérée ventilée

- Cuve profondeur 140 mm
- Réfrigération par évaporateur ventilé traité anti-corrosion et détendeur
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Portes inox, fermeture joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Programmation à commandes sensitives
- Groupe frigorifique R455A logé
- Meuble GN1/1 : Entrée 325 mm
- Habillage latéral non compris

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308503F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN1/1	1,09	1,23	MONO 230+T
IT0308514F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	1 porte GN 2/1	1,25	1,65	MONO 230+T
IT0308505F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN1/1	1,55	1,77	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308522F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,55	0,58	MONO 230+T
IT0308523F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,69	0,71	MONO 230+T
IT0308524F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,85	0,80	MONO 230+T
IT0308525F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	1,15	1,17	MONO 230+T
IT0308526F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	1,30	1,30	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

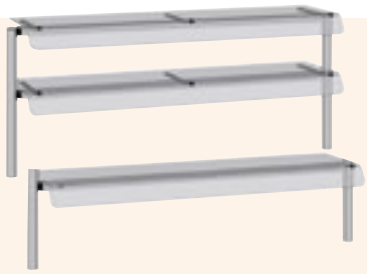
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Cuves	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308532F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	1 porte GN1/1	0,95	0,084	MONO 230+T
IT0308534F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2 portes GN1/1	1,25	0,108	MONO 230+T
IT0308535F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3 portes GN1/1	1,55	0,120	MONO 230+T
IT0308543F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1 porte GN2/1	1,09	0,096	MONO 230+T
IT0308545F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2 portes GN2/1	1,55	0,120	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Cuves	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308552F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	0,55	0,024	MONO 230+T
IT0308553F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	0,69	0,036	MONO 230+T
IT0308554F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	0,85	0,048	MONO 230+T
IT0308555F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	1,15	0,060	MONO 230+T
IT0308556F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	1,30	0,072	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

FRANSTAL Gold



Présentoir en verre plat ou galbé et pare-haleine pour meuble réfrigéré

- Verre trempé épaisseur 6 mm
- Tablettes 1 ou 2 niveaux profondeur fixe de 400 mm

FRANSTAL Fab

TABLETTE 1 NIVEAU AVEC PARE-HALEINE

Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Brossé	950 mm	IT0308572F	IT0318572F
Brossé	1280 mm	IT0308573F	IT0318573F
Brossé	1600 mm	IT0308574F	IT0318574F
Brossé	1930 mm	IT0308575F	IT0318575F
Brossé	2260 mm	IT0308576F	IT0318576F
Brossé	2590 mm	IT0308577F	IT0318577F
Brillant	950 mm	IT0308612F	IT0318612F
Brillant	1280 mm	IT0308613F	IT0318613F
Brillant	1600 mm	IT0308614F	IT0318614F
Brillant	1930 mm	IT0308615F	IT0318615F
Brillant	2260 mm	IT0308616F	IT0318616F
Brillant	2590 mm	IT0308617F	IT0318617F

TABLETTE 2 NIVEAUX AVEC PARE-HALEINE

Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Brossé	950 mm	IT0308582F	IT0318582F
Brossé	1280 mm	IT0308583F	IT0318583F
Brossé	1600 mm	IT0308584F	IT0318584F
Brossé	1930 mm	IT0308585F	IT0318585F
Brossé	2260 mm	IT0308586F	IT0318586F
Brossé	2590 mm	IT0308587F	IT0318587F
Brillant	950 mm	IT0308622F	IT0318622F
Brillant	1280 mm	IT0308623F	IT0318623F
Brillant	1600 mm	IT0308624F	IT0318624F
Brillant	1930 mm	IT0308625F	IT0318625F
Brillant	2260 mm	IT0308626F	IT0318626F
Brillant	2590 mm	IT0308627F	IT0318627F

PRÉSENTOIR EN VERRE GALBÉ TABLETTE 1 NIVEAU

Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Brossé	950 mm	IT0308592F	IT0318592F
Brossé	1280 mm	IT0308593F	IT0318593F
Brossé	1600 mm	IT0308594F	IT0318594F
Brossé	1930 mm	IT0308595F	IT0318595F
Brossé	2260 mm	IT0308596F	IT0318596F
Brossé	2590 mm	IT0308597F	IT0318597F
Brillant	950 mm	IT0308632F	IT0318632F
Brillant	1280 mm	IT0308633F	IT0318633F
Brillant	1600 mm	IT0308634F	IT0318634F
Brillant	1930 mm	IT0308635F	IT0318635F
Brillant	2260 mm	IT0308636F	IT0318636F
Brillant	2590 mm	IT0308637F	IT0318637F

PRÉSENTOIR EN VERRE GALBÉ TABLETTE 2 NIVEAUX

Finition	Meubles de longueur	Référence Sans éclairage	Référence Éclairage LED
Brossé	950 mm	IT0308602F	IT0318602F
Brossé	1280 mm	IT0308603F	IT0318603F
Brossé	1600 mm	IT0308604F	IT0318604F
Brossé	1930 mm	IT0308605F	IT0318605F
Brossé	2260 mm	IT0308606F	IT0318606F
Brossé	2590 mm	IT0308607F	IT0318607F
Brillant	950 mm	IT0308642F	IT0318642F
Brillant	1280 mm	IT0308643F	IT0318643F
Brillant	1600 mm	IT0308644F	IT0318644F
Brillant	1930 mm	IT0308645F	IT0318645F
Brillant	2260 mm	IT0308646F	IT0318646F
Brillant	2590 mm	IT0308647F	IT0318647F

Vitrine de présentation en verre galbé

- Cuve ventilée profondeur 140 mm
- Vitrine fermée côté clients par un verre galbé épaisseur 6 mm pivotant, ouverte côté service
- Meubles GN1/1 : entrée 325 mm
- 1 niveau de présentation
- Habillage latéral non compris

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 1 NIVEAU - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308863F	1280 x 830 x 1535	42	1 porte GN1/1	1,09	1,23
ITO308865F	1930 x 805 x 930	72	2 portes GN1/1	1,55	1,77
ITO308874F	1600 x 830 x 1535	57	1 porte GN2/1	1,25	1,65

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 1 NIVEAU - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Réserve	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308892F	950 x 830 x 1535	27	1 porte GN1/1	0,95	0,08
ITO308894F	1600 x 830 x 1535	57	2 portes GN1/1	1,25	0,10
ITO308895F	1930 x 805 x 930	72	3 portes GN1/1	1,55	0,12
ITO308903F	1280 x 830 x 1535	42	1 porte GN2/1	1,09	0,09
ITO308905F	1930 x 805 x 930	72	2 portes GN2/1	1,55	0,12

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 1 NIVEAU - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308882F	950 x 830 x 1535	27	0,55	0,58
ITO308883F	1280 x 830 x 1535	42	0,69	0,71
ITO308884F	1600 x 830 x 1535	57	0,85	0,80
ITO308885F	1930 x 805 x 930	72	1,09	1,17

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 1 NIVEAU - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308912F	950 x 830 x 1535	27	0,55	0,58
ITO308913F	1280 x 830 x 1535	42	0,69	0,71
ITO308914F	1600 x 830 x 1535	57	0,85	0,80
ITO308915F	1930 x 805 x 930	72	1,09	1,17

VITRINE REFRIGÉRÉE

FRANSTAL Gold

Vitrine réfrigérée statique à boissons

- Cuve rayonnée profondeur 80 mm statique.
- Vitrine 3 niveaux en verre avec pare-haleine (dessus vitrine réfrigérée)
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières
- Programmation à commandes sensitives
- Évaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Température ambiante recommandée inférieure à 25°C
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm
- Groupe R455A
- Habillage latéral non compris

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308733F	1280 x 830 x 1830	1 porte GN1/1	400	1,71	1,59
ITO308736F	2260 x 830 x 1830	2 portes GN1/1	820	2,54	2,18
ITO308744F	1600 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	540	2,13	2,03
ITO308745F	1930 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	680	2,14	2,03
ITO308747F	2590 x 830 x 1830	2 portes GN2/1	960	2,56	2,67

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308764F	1600 x 830 x 1830	2 portes GN1/1	540	2,13	0,14
ITO308765F	1930 x 830 x 1830	3 portes GN1/1	680	2,15	0,16
ITO308767F	2590 x 830 x 1830	4 portes GN1/1	960	2,57	0,20
ITO308773F	1280 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	400	1,72	0,12
ITO308775F	1930 x 830 x 1830	2 portes GN2/1	680	2,15	0,16
ITO308777F	2590 x 830 x 1830	3 portes GN2/1	960	2,58	0,20

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308753F	1280 x 830 x 1830	400	1,31	1,11
ITO308754F	1600 x 830 x 1830	540	1,72	1,39
ITO308755F	1930 x 830 x 1830	680	1,73	1,42
ITO308756F	2260 x 830 x 1830	820	2,13	1,58
ITO308757F	2590 x 830 x 1830	960	2,14	1,58

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre cannettes Ø60 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)
ITO308783F	1280 x 830 x 1830	400	1,31	0,08
ITO308784F	1600 x 830 x 1830	540	1,72	0,10
ITO308785F	1930 x 830 x 1830	680	1,73	0,12
ITO308786F	2260 x 830 x 1830	820	2,13	0,14
ITO308787F	2590 x 830 x 1830	960	2,14	0,16

Vitrine réfrigérée 3 niveaux sur meuble à hors d'œuvre ou dessert

- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm
- Portes inox, fermeture joint magnétique, encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Evaporateur ventilé traité anti-corrosion
- Cuve hors d'œuvre/desserts
- Réserve rayonnée 4 niveaux de glissières sur support amovible
- Groupe unique avec double régulation
- Structure inox et verre trempé épaisseur 6 mm
- Parois latérales en double vitrage - partie haute avec bandeau inox et habillage
- Fermeture par rideau thermique à l'avant et portes coulissantes à l'arrière
- Commandes sensitives avec affichage de la température
- Livrée avec détendeur
- Meuble GN1/1 : Entrée 325 mm
- Gaz réfrigérant R455A
- Habillage latéral non compris

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE LOGÉ - CUVE STATIQUE PROFONDEUR 80 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
ITO308673F	1280 x 830 x 1830	1 porte GN1/1	128	1,71	1,59	MONO 230+T
ITO308676F	2260 x 830 x 1830	2 portes GN1/1	248	2,54	2,18	MONO 230+T
ITO308684F	1600 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	164	2,13	2,03	MONO 230+T
ITO308685F	1930 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	212	2,14	2,03	MONO 230+T
ITO308687F	2590 x 830 x 1830	2 portes GN2/1	296	2,56	2,67	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE - GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo.(kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
ITO308704F	1600 x 830 x 1830	2 portes GN1/1	164	2,13	0,14	MONO 230+T
ITO308705F	1930 x 830 x 1830	3 portes GN1/1	212	2,15	0,16	MONO 230+T
ITO308707F	2590 x 830 x 1830	4 portes GN1/1	296	2,57	0,20	MONO 230+T
ITO308713F	1280 x 830 x 1830	1 porte GN2/1	128	1,72	0,12	MONO 230+T
ITO308715F	1930 x 830 x 1830	2 portes GN2/1	212	2,15	0,16	MONO 230+T
ITO308717F	2590 x 830 x 1830	3 portes GN2/1	296	2,58	0,20	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE - GROUPE LOGÉ - CUVE STATIQUE PROFONDEUR 10/20

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puissance Frigo.(kW)	Puisance élect. (kW)	Tension
ITO308693F	1280 x 830 x 1830	128	1,31	1,11	MONO 230+T
ITO308694F	1600 x 830 x 1830	164	1,72	1,39	MONO 230+T
ITO308695F	1930 x 830 x 1830	212	1,73	1,42	MONO 230+T
ITO308696F	2260 x 830 x 1830	248	2,13	1,58	MONO 230+T
ITO308697F	2590 x 830 x 1830	296	2,14	1,58	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE GROUPE À DISTANCE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Nombre assiettes Ø130 mm	Puissance Frigo.(kW)	Puisance élect. (kW)	Tension
ITO308723F	1280 x 830 x 1830	128	1,31	0,08	MONO 230+T
ITO308724F	1600 x 830 x 1830	164	1,72	0,10	MONO 230+T
ITO308725F	1930 x 830 x 1830	212	1,73	0,12	MONO 230+T
ITO308726F	2260 x 830 x 1830	248	2,13	0,14	MONO 230+T
ITO308727F	2590 x 830 x 1830	296	2,14	0,16	MONO 230+T

VITRINE REFRIGÉRÉE

Vitrine de distribution en verre galbé

- Cuve ventilée profondeur 140 mm
- Vitrine 3 niveaux
- Vitrine ouverte côté clients, fermée côté service par 2 portes
- Groupe R455A
- Meuble GN1/1 : entrée 325 mm
- Habillage latéral non compris

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 3 NIVEAUX - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308793F	1280 x 830 x 1645	1 porte GN1/1.	78	2,13	1,30	MONO 230+T
IT0308804F	1600 x 830 x 1645	1 porte GN2/1	105	2,40	1,73	MONO 230+T
IT0308805F	1930 x 830 x 1645	1 porte GN2/1	132	2,50	2,09	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE 3 NIVEAUX - GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308822F	950 x 830 x 1645	1 porte GN1/1	51	1,84	0,095	MONO 230+T
IT0308824F	1600 x 830 x 1645	2 portes GN1/1	105	2,30	0,120	MONO 230+T
IT0308825F	1930 x 830 x 1645	3 portes GN1/1	132	2,60	0,120	MONO 230+T
IT0308833F	1280 x 830 x 1645	1 porte GN2/1	78	2,13	0,105	MONO 230+T
IT0308835F	1930 x 830 x 1645	2 portes GN2/1	132	2,50	0,120	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 3 NIVEAUX - GROUPE LOGÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308812F	950 x 830 x 1645	-	51	1,44	0,95	MONO 230+T
IT0308813F	1280 x 830 x 1645	-	78	1,73	1,10	MONO 230+T
IT0308814F	1600 x 830 x 1645	-	105	1,90	1,23	MONO 230+T
IT0308815F	1930 x 830 x 1645	-	132	2,10	1,69	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR BAIE LIBRE 3 NIVEAUX - GROUPE A DISTANCE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Réserve	Nombre assiettes Ø130 mm	Puiss. Frigo. (kW)	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308842F	950 x 830 x 1645	-	51	1,44	0,075	MONO 230+T
IT0308843F	1280 x 830 x 1645	-	78	1,73	0,085	MONO 230+T
IT0308844F	1600 x 830 x 1645	-	105	1,90	0,10	MONO 230+T
IT0308845F	1930 x 830 x 1645	-	132	2,10	0,10	MONO 230+T

MEUBLE BAIN-MARIE

FRANSTAL Gold

Meuble chauffant bain-marie

- Construction en acier inoxydable
- Cuve profondeur 175 mm rayonnée dans tous les angles
- Construction inox
- Commande de température de cuve à touches sensitives avec affichage permanent
- Habillage latéral non compris

BAIN-MARIE À EAU - DESSOUS LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuve	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308953F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,30	TRI 400+T+N
IT0308954F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,06	TRI 400+T+N
IT0308955F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3,83	TRI 400+T+N
IT0308956F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	4,59	TRI 400+T+N

BAIN-MARIE À EAU AVEC ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuve	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308963F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,04	TRI 400+T+N
IT0308964F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	4,98	TRI 400+T+N
IT0308965F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	5,48	TRI 400+T+N
IT0308966F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	6,58	TRI 400+T+N

BAIN-MARIE À AIR PULSÉ - BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuve	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308973F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,09	TRI 400+T+N
IT0308974F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	4,12	TRI 400+T+N
IT0308975F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	5,15	TRI 400+T+N
IT0308976F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	6,18	TRI 400+T+N

BAIN-MARIE AIR PULSÉ AVEC ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuve	Puis. élect.(kW)	Tension
IT0308983F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	4,12	TRI 400+T+N
IT0308984F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	6,15	TRI 400+T+N
IT0308985F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	7,18	TRI 400+T+N
IT0308986F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	8,21	TRI 400+T+N

MEUBLE CHAUFFANT

FRANSTAL Gold

Meuble chauffant dessus verre trempé vitrifié

- Construction inox
- Dessus épaisseur 20/10ème
- Réserve rayonnée avec plancher et étagère fixe
- Commande de température des plaques à touches sensitives
- Avec doseur d'énergie et affichage (régulation unique pour toutes les plaques)
- Habillage latéral non compris

MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ - BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Dessus	Puis. élect.(kW)	Tension
ITO308992F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	1	TRI 400+T+N
ITO308993F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1,5	TRI 400+T+N
ITO308994F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2	TRI 400+T+N
ITO308995F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2,5	TRI 400+T+N
ITO308996F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	3	TRI 400+T+N

MEUBLE DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Dessus	Puis. élect.(kW)	Tension
ITO309002F	950 x 830 x 900	2 GN1/1	2,03	TRI 400+T+N
ITO309003F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,53	TRI 400+T+N
ITO309004F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	4,03	TRI 400+T+N
ITO309005F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	4,53	TRI 400+T+N
ITO309006F	2260 x 830 x 900	6 GN1/1	5,03	TRI 400+T+N

Meuble chauffant avec dessus inox

- Dessus inox chauffant épaisseur 20/10ème
- Résistances blindées inox pour le chauffage
- Commande de température dessus inox à touches sensitives avec affichage
- Pour les meubles avec intérieur chauffant :
  - Réserve avec plancher et étagère fixe
  - Chauffage par air chaud ventilé

MEUBLE DESSUS CHAUFFANT SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance élect.(kW)	Tension
ITO309012F	950 x 830 x 900	0,6	TRI 400+T+N
ITO309013F	1280 x 830 x 900	0,9	TRI 400+T+N
ITO309014F	1600 x 830 x 900	1,8	TRI 400+T+N
ITO309015F	1930 x 830 x 900	1,8	TRI 400+T+N
ITO309016F	2260 x 830 x 900	1,8	TRI 400+T+N

MEUBLE DESSUS ET INTÉRIEUR CHAUFFANT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance élect.(kW)	Tension
ITO309022F	950 x 830 x 900	1,6	TRI 400+T+N
ITO309023F	1280 x 830 x 900	1,9	TRI 400+T+N
ITO309024F	1600 x 830 x 900	3,8	TRI 400+T+N
ITO309025F	1930 x 830 x 900	3,8	TRI 400+T+N
ITO309026F	2260 x 830 x 900	3,8	TRI 400+T+N

MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE

Meuble avec vitrine chauffante de présentation

- Construction inox dessus épais. 20/10ème avec plaques en verre trempé vitrifié à résistances intégrées
- Vitrine fermée côté client par un verre galbé, ouverte côté service
- Parois latérales en verre trempé
- Éclairage sous chaque niveau
- Commandes à touches sensitives
- Portes battantes jusqu'à longueur 1280 mm et pour portes coulissantes au delà
- Régulation unique pour l'ensemble des plaques
- Présentoir à niveaux chauffants avec plaques GN1/1 en verre trempé vitrifié à résistances intégrées
- Étuve chauffante par air chaud ventilé avec plancher + étagère
- Régulation séparée du dessus et du présentoir
- Habillage latéral non compris

MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0309282F	950 x 830 x 1535	2 GN1/1	1 niveau	1,59	TRI 400+N+T
IT0309283F	1280 x 830 x 1535	3 GN1/1	1 niveau	2,39	TRI 400+N+T
IT0309284F	1600 x 830 x 1535	4 GN1/1	1 niveau	3,18	TRI 400+N+T
IT0309285F	1930 x 830 x 1535	5 GN1/1	1 niveau	3,98	TRI 400+N+T
IT0309292F	950 x 830 x 1535	2 GN1/1	2 niveaux	2,18	TRI 400+N+T
IT0309293F	1280 x 830 x 1535	3 GN1/1	2 niveaux	3,27	TRI 400+N+T
IT0309294F	1600 x 830 x 1535	4 GN1/1	2 niveaux	4,36	TRI 400+N+T
IT0309295F	1930 x 830 x 1535	5 GN1/1	2 niveaux	5,45	TRI 400+N+T

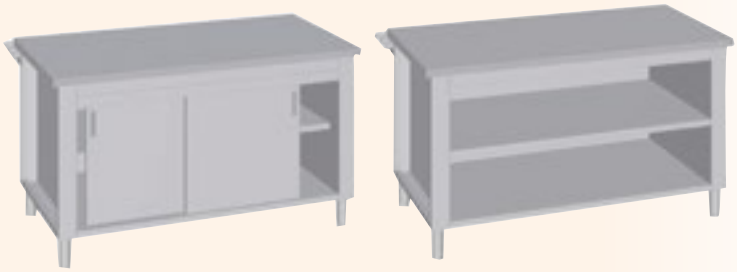
MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR RÉSERVE CHAUDE PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0309302F	950 x 830 x 1535	2 GN1/1	1 niveau	2,62	TRI 400+N+T
IT0309303F	1280 x 830 x 1535	3 GN1/1	1 niveau	3,42	TRI 400+N+T
IT0309312F	950 x 830 x 1535	2 GN1/1	2 niveaux	3,21	TRI 400+N+T
IT0309313F	1280 x 830 x 1535	3 GN1/1	2 niveaux	4,30	TRI 400+N+T

MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE SUR RÉSERVE CHAUDE PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques chauffantes	Vitrines	Puiss. (kW)	Tension
IT0309304F	1600 x 830 x 1535	4 GN1/1	1 niveau	5,21	TRI 400+N+T
IT0309305F	1930 x 830 x 1535	5 GN1/1	1 niveau	6,01	TRI 400+N+T
IT0309314F	1600 x 830 x 1535	4 GN1/1	2 niveaux	6,39	TRI 400+N+T
IT0309315F	1930 x 830 x 1535	5 GN1/1	2 niveaux	7,48	TRI 400+N+T

MEUBLE NEUTRE
TABLETTE D'ANGLE



Meuble neutre

- Avec habillage de façade et rampe à plateaux
- Construction en acier inoxydable, dessus épaisseur 20/10ème
- Habillage latéral non compris

Meubles d'animation pour chafing-dish également disponibles

MEUBLE NEUTRE SUR BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IT0309331F	770 x 830 x 900
IT0309332F	950 x 830 x 900
IT0309333F	1280 x 830 x 900
IT0309338F	1390 x 830 x 900
IT0309334F	1600 x 830 x 900

MEUBLE NEUTRE AVEC PLANCHER + ÉTAGÈRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IT0309341F	770 x 830 x 900
IT0309342F	950 x 830 x 900
IT0309343F	1280 x 830 x 900
IT0309348F	1390 x 830 x 900
IT0309344F	1600 x 830 x 900
IT0309345F	1930 x 830 x 900
IT0309346F	2260 x 830 x 900

MEUBLE NEUTRE AVEC PORTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IT0309351F	770 x 830 x 900
IT0309352F	950 x 830 x 900
IT0309353F	1280 x 830 x 900
IT0309354F	1600 x 830 x 900
IT0309355F	1930 x 830 x 900
IT0309356F	2260 x 830 x 900

TABLETTE D'ANGLE À PANS COUPÉS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0309361F	1275 x 830 x 60	90°	Fermée côté service. Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309362F	1275 x 830 x 60	90°	Ouverte côté service
IT0309365F	735 x 830 x 60	45°	Fermée côté service. Rampe à plateaux
IT0309366F	735 x 830 x 60	45°	Ouverte côté service
IT0309368F	1275 x 830 x 60	90°	Étagère d'angle pour tablette à 90°
IT0309369F	735 x 830 x 60	45°	Étagère d'angle pour tablette à 45°

TABLETTE D'ANGLE EN ARC DE CERCLE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0309382F	1275 x 830 x 60	90°	Ouverte côté service
IT0309386F	735 x 830 x 60	45°	Ouverte côté service

Meuble d'angle

- Avec habillage de façade et rampe à plateaux

MEUBLE D'ANGLE À PANS COUPÉS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0309371F	1275 x 830 x 900	90°	Fermé côté service. Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309372F	1275 x 830 x 900	90°	Ouvert côté service
IT0309375F	735 x 830 x 900	45°	Fermé côté service - Rampe à plateaux
IT0309376F	735 x 830 x 900	45°	Ouvert côté service

MEUBLE D'ANGLE EN ARC DE CERCLE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angle	Caractéristiques
IT0309391F	1275 x 830 x 900	90°	Fermé côté service avec rampe
IT0309392F	1275 x 830 x 900	90°	Ouvert côté service - Avec étagère fixe
IT0309395F	735 x 830 x 900	45°	Fermé côté service avec rampe
IT0309396F	735 x 830 x 900	45°	Ouvert côté service - Avec étagère fixe

Meuble caisse

- Construction en acier inoxydable
- Avec barre repose-pieds, tiroir avec fermeture à clé
- 1 tiroir avec fermeture à clé (2 tiroirs avec fermeture à clef pour meuble double)
- 2 prises de courant 230 V - 1 barre repose-pieds Ø 32 mm
- Habillage latéral post formé de l'extrémité du prolongement

MEUBLE CAISSE AVEC PROLONGEMENT SIMPLE LARGEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Côté
	MEUBLE CAISSE SIMPLE LARGEUR	
IT0309402F	950 x 830 x 900	À gauche
IT0309403F	1280 x 830 x 900	À gauche
IT0309404F	1600 x 830 x 900	À gauche

MEUBLE CAISSE AVEC PROLONGEMENT SIMPLE LARGEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Côté
	MEUBLE CAISSE SIMPLE LARGEUR	
IT0309412F	950 x 830 x 900	À droite
IT0309413F	1280 x 830 x 900	À droite
IT0309414F	1600 x 830 x 900	À droite

MEUBLE CAISSE SANS PROLONGEMENT DOUBLE LARGEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
	MEUBLE CAISSE DOUBLE LARGEUR
IT0309423F	1280 x 1660 x 900
IT0309424F	1600 x 1660 x 900

ÉLÉMENT DE FAÇADE AVEC RAMPE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IT0309431F	500 x 145 x 900
IT0309432F	600 x 145 x 900
IT0309433F	1000 x 145 x 900

Pare-haleine vertical

- Verre trempé d'épaisseur 6 mm
- Hauteur totale 250 mm
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente.

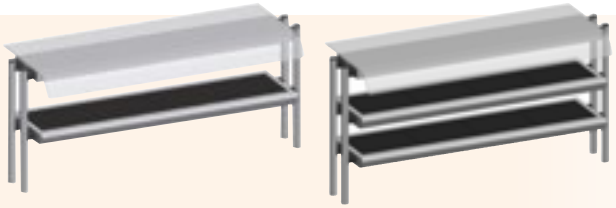
PARE-HALEINE VERTICAL

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Montants
IT0309212F	950 mm	Brillant	2 montants
IT0309213F	1280 mm	Brillant	2 montants
IT0309214F	1600 mm	Brillant	2 montants
IT0309202F	950 mm	Brossé	2 montants
IT0309203F	1280 mm	Brossé	2 montants
IT0309204F	1600 mm	Brossé	2 montants

PARE-HALEINE VERTICAL

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Montants
IT0309215F	1930 mm	Brillant	3 montants
IT0309216F	2260 mm	Brillant	3 montants
IT0309217F	2590 mm	Brillant	3 montants
IT0309205F	1930 mm	Brossé	3 montants
IT0309206F	2260 mm	Brossé	3 montants
IT0309207F	2590 mm	Brossé	3 montants

MEUBLE CAISSE & PRÉSENTOIR FRANSTAL Gold



Meubles d'animation pour chafing-dish également disponibles

Présentoir pour meuble chauffant
- Niveau supérieur neutre avec éclairage et pare-haleine en verre galbé
- Niveaux inférieurs chauffants avec plaque en verre trempé vitrifié

Présentoir pour meuble chauffant
- 1 niveau avec pare-haleine en verre trempé épaisseur 6 mm
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente

PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309152F	950 x 330	Brillant
IT0309153F	1280 x 330	Brillant
IT0309154F	1600 x 330	Brillant
IT0309155F	1930 x 330	Brillant
IT0309156F	2260 x 330	Brillant
IT0309102F	950 x 330	Brossé
IT0309103F	1280 x 330	Brossé
IT0309104F	1600 x 330	Brossé
IT0309105F	1930 x 330	Brossé
IT0309106F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉCLAIRAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309162F	950 x 330	Brillant
IT0309163F	1280 x 330	Brillant
IT0309164F	1600 x 330	Brillant
IT0309165F	1930 x 330	Brillant
IT0309166F	2260 x 330	Brillant
IT0309112F	950 x 330	Brossé
IT0309113F	1280 x 330	Brossé
IT0309114F	1600 x 330	Brossé
IT0309115F	1930 x 330	Brossé
IT0309116F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR À INFRA-ROUGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309172F	950 x 330	Brillant
IT0309173F	1280 x 330	Brillant
IT0309174F	1600 x 330	Brillant
IT0309175F	1930 x 330	Brillant
IT0309176F	2260 x 330	Brillant
IT0309132F	950 x 330	Brossé
IT0309133F	1280 x 330	Brossé
IT0309134F	1600 x 330	Brossé
IT0309135F	1930 x 330	Brossé
IT0309136F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR HALOGÈNE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309182F	950 x 330	Brillant
IT0309183F	1280 x 330	Brillant
IT0309184F	1600 x 330	Brillant
IT0309185F	1930 x 330	Brillant
IT0309186F	2260 x 330	Brillant
IT0309142F	950 x 330	Brossé
IT0309143F	1280 x 330	Brossé
IT0309144F	1600 x 330	Brossé
IT0309145F	1930 x 330	Brossé
IT0309146F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE CHAUFFANT

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Finition
IT0309122F	950 x 330	Brossé
IT0309123F	1280 x 330	Brossé
IT0309124F	1600 x 330	Brossé
IT0309125F	1930 x 330	Brossé
IT0309126F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR CHAUFFANT À 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309242F	950 x 330	Brillant
IT0309243F	1280 x 330	Brillant
IT0309244F	1600 x 330	Brillant
IT0309245F	1930 x 330	Brillant
IT0309246F	2260 x 330	Brillant
IT0309222F	950 x 330	Brossé
IT0309223F	1280 x 330	Brossé
IT0309224F	1600 x 330	Brossé
IT0309225F	1930 x 330	Brossé
IT0309226F	2260 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR CHAUFFANT À 3 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
IT0309252F	950 x 330	Brillant
IT0309253F	1280 x 330	Brillant
IT0309254F	1600 x 330	Brillant
IT0309255F	1930 x 330	Brillant
IT0309256F	2260 x 330	Brillant
IT0309232F	950 x 330	Brossé
IT0309233F	1280 x 330	Brossé
IT0309234F	1600 x 330	Brossé
IT0309235F	1930 x 330	Brossé
IT0309236F	2260 x 330	Brossé

Salad'bar

- Cuve pour bacs GN1/1
- Profondeur 80 mm rayonnée dans tous les angles
- Habillage sur 4 faces, 2 rampes à plateaux , 2 tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé
- Gaz R455A

SALAD'BAR RECTANGULAIRE NEUTRE - PROFONDEUR 80 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Bac
IT0309453F	1310 x 1505 x 900	3 GN1/1
IT0309454F	1630 x 1505 x 900	4 GN1/1
IT0309455F	1960 x 1505 x 900	5 GN1/1
IT0309456F	2290 x 1505 x 900	6 GN1/1
IT0309457F	2620 x 1505 x 900	7 GN1/1

SALAD'BAR RECTANGULAIRE AVEC GROUPE LOGÉ - CUVE RÉFRIGÉRÉE - PROF. 80 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Bacs	Froid	Puissance Frigo (kW)	Puissance Élec. (kW)	Tension
IT0309463F	1310 x 1505 x 900	3 GN1/1	Statique	0,17	0,255	MONO 230+T
IT0309464F	1630 x 1505 x 900	4 GN1/1	Statique	0,23	0,255	MONO 230+T
IT0309465F	1960 x 1505 x 900	5 GN1/1	Statique	0,29	0,315	MONO 230+T
IT0309466F	2290 x 1505 x 900	6 GN1/1	Statique	0,35	0,400	MONO 230+T
IT0309467F	2620 x 1505 x 900	7 GN1/1	Statique	0,41	0,400	MONO 230+T

SALAD'BAR RECTANGULAIRE AVEC GROUPE LOGÉ - CUVE RÉFRIGÉRÉE - PROF. 140 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité Bacs	Froid	Puissance Frigo (kW)	Puissance Élec. (kW)	Tension
IT0309443F	1310 x 1505 x 900	3 GN1/1	Ventilé	0,69	0,71	MONO 230+T
IT0309444F	1630 x 1505 x 900	4 GN1/1	Ventilé	0,85	0,80	MONO 230+T
IT0309445F	1960 x 1505 x 900	5 GN1/1	Ventilé	1,15	1,17	MONO 230+T
IT0309446F	2290 x 1505 x 900	6 GN1/1	Ventilé	1,45	1,30	MONO 230+T

Présentoir pour Salad'bar rectangulaire

- Tablette et pare-haleine en verre trempé sur deux faces transparent d'épaisseur 6 mm

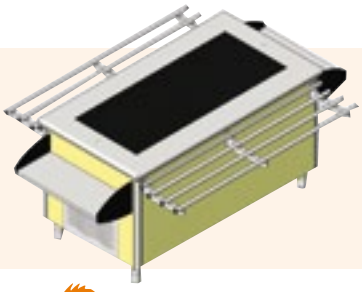
PRÉSENTOIR 1 NIVEAU EN VERRE PLAT ET PARE-HALEINE

Sans éclairage Référence	Dimensions l x H (mm)	Finition	Éclairage LED Référence
IT0309493F	1280 x 400	Brillant	IT0319493F
IT0309494F	1600 x 400	Brillant	IT0319494F
IT0309495F	1930 x 400	Brillant	IT0319495F
IT0309496F	2260 x 400	Brillant	IT0319496F
IT0309497F	2590 x 400	Brillant	IT0319497F
IT0309473F	1280 x 400	Brossé	IT0319473F
IT0309474F	1600 x 400	Brossé	IT0319474F
IT0309475F	1930 x 400	Brossé	IT0319475F
IT0309476F	2260 x 400	Brossé	IT0319476F
IT0309477F	2590 x 400	Brossé	IT0319477F

PRÉSENTOIR 1 NIVEAU EN VERRE GALBÉ

Sans éclairage Référence	Dimensions l x H (mm)	Finition	Éclairage LED Référence
IT0309503F	1280 x 400	Brillant	IT0319503F
IT0309504F	1600 x 400	Brillant	IT0319504F
IT0309505F	1930 x 400	Brillant	IT0319505F
IT0309506F	2260 x 400	Brillant	IT0319506F
IT0309507F	2590 x 400	Brillant	IT0319507F
IT0309483F	1280 x 400	Brossé	IT0319483F
IT0309484F	1600 x 400	Brossé	IT0319484F
IT0309485F	1930 x 400	Brossé	IT0319485F
IT0309486F	2260 x 400	Brossé	IT0319486F
IT0309487F	2590 x 400	Brossé	IT0319487F

SALAD' BAR & PRÉSENTOIR FRANSTAL Gold



Légume bar

- Dessus en verre trempé vitrifié avec résistances intégrées
- Doseur d'énergie à touches sensitives
- Régulation unique, habillage 4 faces, 2 rampes à plateaux, 2 tablettes porte-assiettes en plexiglas fumé

LÉGUME BAR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plaques	Puissance Élec. (kW)	Tension
ITO309053F	1310 x 870 x 900	3 GN1/1	1,5	TRI 400+N+T
ITO309054F	1630 x 870 x 900	4 GN1/1	2	TRI 400+N+T
ITO309055F	1960 x 870 x 900	5 GN1/1	2,5	TRI 400+N+T
ITO309056F	2290 x 870 x 900	6 GN1/1	3	TRI 400+N+T

Présentoirs colonnettes neutre / chauffant / infra rouge / halogène

- 1 niveau avec pare-haleine en verre trempé épaisseur 6 mm, profondeur 330 mm
- Colonnettes inox brossé diam.38 mm à embase rayonnée
- Tablette inox brossé, bord avant rayonné
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente

Présentoir infra-rouge
- Chauffage infra-rouge à générateur céramique sous la tablette

Présentoirs halogène
- Chauffage éclairant halogène sous la tablette

PRÉSENTOIR - COLONNETTES INOX BROSSÉ

	Dimensions l x P x H (mm)	NEUTRE Référence	CHAUFFANT Référence
Meuble longueur 1280 mm	1168 x 320 x 360	ITO309963F	ITO309983F
Meuble longueur 1600 mm	1488 x 320 x 360	ITO309964F	ITO309984F
Meuble longueur 1930 mm	1818 x 320 x 360	ITO309965F	ITO309985F
Meuble longueur 2260 mm	2148 x 320 x 360	ITO309966F	ITO309986F
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1280 mm	1168 x 320 x 360	ITO309973F	
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1600 mm	1488 x 320 x 360	ITO309974F	
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1930 mm	1818 x 320 x 360	ITO309975F	
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 2260 mm	2148 x 320 x 360	ITO309976F	

PRÉSENTOIR - COLONNETTES INOX BROSSÉ

	Dimensions l x P x H (mm)	INFRAROUGE Référence	HALOGÈNE Référence
Meuble longueur 1280 mm	1168 x 320 x 360	ITO309993F	ITO310003F
Meuble longueur 1600 mm	1488 x 320 x 360	ITO309994F	ITO310004F
Meuble longueur 1930 mm	1818 x 320 x 360	ITO309995F	ITO310005F
Meuble longueur 2260 mm	2148 x 320 x 360	ITO309996F	ITO310006F

PRÉSENTOIRS - COLONNETTES INOX POLI BRILLANT

	Dimensions l x P x H (mm)	NEUTRE Référence	INFRAROUGE Référence	HALOGÈNE Référence
Meuble longueur 1280 mm	1168 x 320 x 360	ITO310013F	ITO310033F	ITO310043F
Meuble longueur 1600 mm	1488 x 320 x 360	ITO310014F	ITO310034F	ITO310044F
Meuble longueur 1930 mm	1818 x 320 x 360	ITO310015F	ITO310035F	ITO310045F
Meuble longueur 2260 mm	2148 x 320 x 360	ITO310016F	ITO310036F	ITO310046F
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1280 mm	1168 x 320 x 360	ITO310023F		
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1600 mm	1488 x 320 x 360	ITO310024F		
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 1930 mm	1818 x 320 x 360	ITO310025F		
Éclairage en sous-face pour meuble longueur 2260 mm	2148 x 320 x 360	ITO310026F		

Salad'bar hexagonal

- Profondeur 80 mm rayonnée dans tous les angles
- Habillage sur 6 faces avec rampe à plateaux
- 2 tablettes porte-assiettes en inox avec côtés en plexiglas fumé
- Gaz R455A

SALAD'BAR HEXAGONAL

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cuve	Puissance Frigo. (kW)	Puissance Élec.(kW)	Tension
IT0309511F	1400 x 1400 x 900	À cuve isolée		-	-
IT0309512F	1700 x 1700 x 900	À cuve isolée		-	-
IT0309514F	1400 x 1400 x 900	À cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,40	0,40	MONO 230+T
IT0309515F	1700 x 1700 x 900	À cuve réfrigérée. Avec groupe logé	0,63	0,40	MONO 230+T

Présentoir pour salad'bar hexagonaux

- Présentoirs avec une colonnette en inox brossé Ø 60 mm à embase rayonnée
- Verre trempé épaisseur 6 mm avec pare haleine sur 6 faces

PRÉSENTOIR HEXAGONAL EN VERRE PLAT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Verre trempé	Finition	Niveau
IT0309521F	1400 x 1400	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brossé	1 niveau
IT0309523F	1400 x 1400	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brillant	1 niveau
IT0309522F	1700 x 1700	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brossé	1 niveau
IT0309524F	1700 x 1700	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brillant	1 niveau
		Avec éclairages*		
IT0319521F	1400 x 1400	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brossé	1 niveau
IT0319522F	1700 x 1700	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brossé	1 niveau
IT0319523F	1400 x 1400	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brillant	1 niveau
IT0319524F	1700 x 1700	6 mm avec pare-haleine sur 6 faces	Brillant	1 niveau

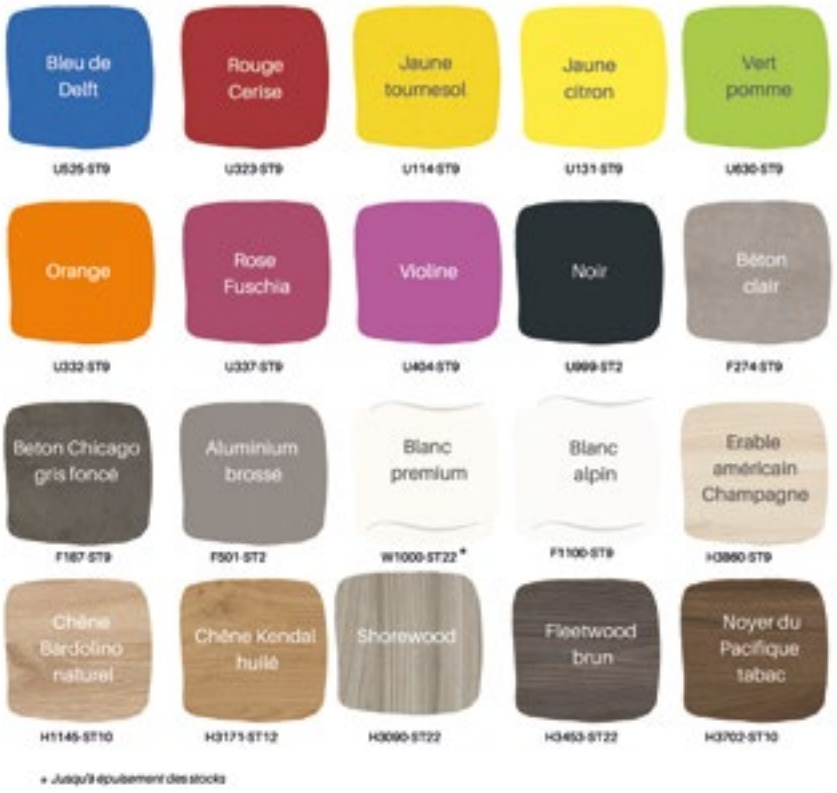
* Puissance : 0,12kW - MONO230+T

Nuancier POUR Habillage de façade

NUANCIER

Habillage de façade fourni : Inclus dans le prix et dans le code du meuble. Réalistion en panneaux mélaminés hydrofuges double faces (CTBH contrebalancé), épaisseur 16 mm avec chants plaqués.

Habillages sont à choisir parmi 20 coloris de la collection Eurodekor 2020-22 de Egger : ci-contre. Autres teintes possible nous consulter



STRUCTURE DE SURFACE

ST2 Diamant : Structure mini perlée résistante avec un degré de brillance moyen particulièrement adaptée pour les décors métalliques et les unis basiques.

ST9 Mat : Structure très peu profonde avec une surface mate au toucher satiné. Confère aux unis une texture très naturelle et aux décors bois un effet de vrai placage. Excellente résistance à l'abrasion, aux rayures et traces de doigts...

ST10 Authentique : Structure mate à la rusticité prononcée. Confère une authenticité aux décors bois, pierres et minéraux.

ST12 Omnipore matt : Structure pores bois répartis inégalement et de profondeurs variées lui donnant un caractère naturel authentique. Toucher soyeux grâce à une légère sous -structure.

ST22 Matex : Structure profonde, fortement brossé, caractéristiques des bois linéaires. Effet très naturel au toucher.

Distributeur plateaux et couverts

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé diamètre 38 mm à embase rayonnée
- Niveau constitué de 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox

Distributeur à verres

- Soubassement hauteur 240 mm tout inox
- Inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée

Distributeur plateaux, couverts et pains

- Distributeur plateaux + couverts + pains
- Inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée
- Soubassement pour dépose des plateaux
- Niveau constitué de 3 bacs GN 1/3 profondeur 100 mm encastrés sur support amovible en fil inox
- 5 niveaux de verres (capacité 300 verres)

DISTRIBUTEUR PLATEAUX ET COUVERTS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux	Bacs	Soubassement
IT0309604F	760 x 800 x 1220	2 piles	1 niveau	3 GN1/3 - H100 mm	Avec pieds
IT0309605F	1380 x 800 x 1220	4 piles	1 niveau	6 bacs GN1/3	Avec pieds
IT0319604F	760 x 800 x 1220	2 piles	1 niveau	3 GN1/3 - H100 mm	Avec roues
IT0319605F	1380 x 800 x 1220	4 piles	1 niveau	6 bacs GN1/3	Avec roues

DISTRIBUTEUR À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Nombre verre	Niveaux	Soubassement
IT0309601F	760 x 800 x 1120	300 verres	5 niveaux	Avec pieds
IT0309602F	1380 x 800 x 1120	600 verres	2 x 5 niveaux	Avec pieds
IT0319601F	760 x 800 x 1120	300 verres	5 niveaux	Avec roues
IT0319602F	1380 x 800 x 1120	600 verres	2 x 5 niveaux	Avec roues

DISTRIBUTEUR PLATEAUX, COUVERTS ET PAINS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Niveaux / Bac	Soubassement
IT0309607F	760 x 800 x 1120	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	Avec pieds
IT0309608F	1380 x 800 x 1120	4 piles	6 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 2 bacs GN2/1- H200mm	Avec pieds
IT0319607F	760 x 800 x 1120	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1bac GN2/1 - H200mm	Sur roues
IT0319608F	1380 x 800 x 1120	4 piles	6 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 2 bacs GN2/1- H200mm	Sur roues
IT0309610F	1380 x 800 x 1220	2 piles	3 bacs GN1/3 - H100mm + Pain 1 bac GN2/1 - H200mm	5 niveaux verres (cap. 300 verres) sur grilles à 6 rangées avec pieds

SOUBASSEMENT SEUL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Plateaux	Hauteur	Construction Dessus	Épaisseur
IT0308281F	760 x 800 x 240	Pour 2 piles	240 mm	inox mat	20/10e
IT0308282F	1380 x 800 x 240	Pour 4 piles	240 mm	inox mat	20/10e

SOUBASSEMENT SUR ROUES

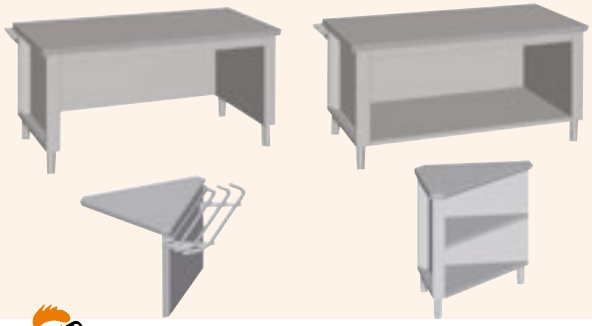
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plateaux	Hauteur	Construction Dessus	Épaisseur
IT0318281F	760 x 800 x 240	Pour 2 piles	240 mm	inox mat	20/10e
IT0318282F	1380 x 800 x 240	Pour 4 piles	240 mm	inox mat	20/10e

ÉLÉMENT DE FACADE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0309891F	500 x 145 x 720	Élément de façade avec rampe à plateaux et habillage
IT0309892F	600 x 145 x 720	Élément de façade avec rampe à plateaux et habillage
IT0309893F	1000 x 145 x 720	Élément de façade avec rampe à plateaux et habillage
IT0309894F	1500 x 145 x 720	Élément de façade avec rampe à plateaux et habillage
IT0703550F	-	Élément de façade sur mesure, jusqu'à 1000 mm : l'unité
IT0703551F	-	Élément de façade sur mesure > 1000 mm : le mètre linéaire

SELF ENFANTS

FRANSTAL Gold



Meuble neutre

- Construction en acier inoxydable
- Dessus épaisseur 20/10ème
- Avec habillage de façade et rampe à plateaux
- Hauteur de rampe 620 hauteur self 720 mm

Tablette d'angle à pans coupés

- Affichage de façade et rampe à plateaux pour les tablettes fermées côté service
- Construction en acier inoxydable
- À fixer entre deux meubles
- Pour tablettes ouvertes côté service prévoir habillage latéral
- Habillage latéral non compris

MEUBLE NEUTRE DESSOUS LIBRE SANS PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Etagères
IT0309851F	770 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309852F	950 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309853F	1280 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309854F	1600 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère

MEUBLE NEUTRE AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Étagères
IT0309861F	770 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309862F	950 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309863F	1280 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309864F	1600 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère
IT0309865F	1930 x 830 x 720	Sans porte	Sans étagère

TABLETTE ANGLE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angles	Côté service	Habillage
IT0309871F	1275 x 830 x 720	90°	Fermé + rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309872F	1275 x 830 x 720	90°	Ouvert	Prévoir habillage latéral des meubles adjacents
IT0309874F	735 x 830 x 720	45°	Fermé + rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309875F	735 x 830 x 720	45°	Ouvert	Prévoir habillage latéral des meubles adjacents

MEUBLE ANGLE À 90° À PANS COUPÉS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Angles	Côté service	Habillage
IT0309881F	1275 x 830 x 720	90°	Fermé + Rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309882F	1275 x 830 x 720	90°	Ouvert	Avec étagère fixe
IT0309884F	735 x 830 x 720	45°	Fermé + Rampe	Avec habillage de façade et rampe à plateaux
IT0309885F	735 x 830 x 720	45°	Ouvert	Avec étagère fixe

MEUBLE PORTE CASIERS À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IT0309621F	770 x 830 x 720	4 casiers haut.115 mm ou 5 casiers haut. 75 mm

Meuble réfrigéré
- Cuve hors d'œuvre desserts
- Commandes sensitives
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoins
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Gaz réfrigérant R455A

Meuble réfrigéré avec réserve + cuve
- Réserve rayonnée 3 niveaux de glissières
- Portes inox à joint magnétique
- Encadrement profilé PVC pour rupture ponts thermiques
- Évaporateur ventilé
- Habillage latéral non compris

Nota : Habillage latéral non compris

MEUBLE AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Capacité cuves	Entrées (mm)	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
ITO309633F	1280 x 830 x 720	1 porte	3 GN1/1	325	0,51	0,53	MONO 230+T
ITO309635F	1930 x 830 x 720	2 portes	5 GN1/1	325	0,63	0,56	MONO 230+T
ITO309636F	2260 x 830 x 720	3 portes	6 GN1/1	325	0,69	0,56	MONO 230+T
ITO309644F	1600 x 830 x 720	1 porte	4 GN1/1	530	0,57	0,53	MONO 230+T
ITO309646F	2260 x 830 x 720	2 portes	6 GN1/1	530	0,69	0,56	MONO 230+T

MEUBLE DESSOUS LIBRE + CUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuves	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
ITO309652F	950 x 830 x 720	2 GN1/1	0,11	0,255	MONO 230+T
ITO309653F	1280 x 830 x 720	3 GN1/1	0,17	0,255	MONO 230+T
ITO309654F	1600 x 830 x 720	4 GN1/1	0,23	0,255	MONO 230+T
ITO309655F	1930 x 830 x 720	5 GN1/1	0,29	0,315	MONO 230+T
ITO309656F	2260 x 830 x 720	6 GN1/1	0,35	0,400	MONO 230+T
ITO309657F	2590 x 830 x 720	7 GN1/1	0,41	0,400	MONO 230+T

Vitrine réfrigérée
- Cuve hors d'œuvre desserts
- Cuve pentée profondeur 10 à 20 mm sans recoin
- Isolation par mousse de polyuréthane injectée
- Vitrine 2 niveaux en verre avec pare-haleine
- Vitrine livrée raccordée avec détendeur
- Parois latérales amovibles double vitrage
- Fermeture rideau thermique à l'avant
- Portes en verre à l'arrière
- Habillage latéral non compris

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX AVEC RÉSERVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Capacité cuves	Entrées (mm)	Puiss. Frigo. (kW)	Puiss. élec. (kW)	Tension
ITO309713F	1280 x 830 x 720	1 porte GN1/1	3 GN1/1	325	1,61	1,59	MONO 230+T
ITO309716F	2260 x 830 x 720	2 portes GN1/1	6 GN1/1	325	2,44	2,17	MONO 230+T
ITO309724F	1600 x 830 x 720	1 porte GN2/1	4 GN1/1	530	2,03	2,03	MONO 230+T
ITO309725F	1930 x 830 x 720	1 porte GN2/1	5 GN1/1	530	2,04	2,03	MONO 230+T
ITO309727F	2590 x 830 x 720	2 portes GN2/1	7GN1/1	530	2,46	2,67	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE 2 NIVEAUX AVEC DESSOUS LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuves	Puissance Frigo. (kW)	Puissance élec. (kW)	Tension
ITO309733F	1280 x 830 x 1455	3 GN1/1	1,21	1,11	MONO 230+T
ITO309734F	1600 x 830 x 1455	4 GN1/1	1,62	1,39	MONO 230+T
ITO309735F	1930 x 830 x 1455	5 GN1/1	1,73	1,42	MONO 230+T
ITO309736F	2260 x 830 x 1455	6 GN1/1	2,03	1,58	MONO 230+T
ITO309737F	2590 x 830 x 1455	7 GN1/1	2,04	1,58	MONO 230+T

Présentoir

- Verre plat avec pare haleine ou verre galbé ép.6 mm
- Colonnette Ø 38 mm en inox brossé à embase rayonnée
- Support verre en aluminium anodisé brossé

PRÉSENTOIR CLASSIC POUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 1 NIVEAU PROFONDEUR 400 MM

Dimensions l x H (mm)	Sans éclairage Pare Haleine	Verre galbé	Référence	Éclairage LED Référence
838 x 400 x 215	longueur 950 mm	-	IT0309662F	IT0319662F
1168 x 400 x 215	longueur 1280 mm	-	IT0309663F	IT0319663F
1488 x 400 x 215	longueur 1600 mm	-	IT0309664F	IT0319664F
1818 x 400 x 215	longueur 1930 mm	-	IT0309665F	IT0319665F
2148 x 400 x 215	longueur 2260 mm	-	IT0309666F	IT0319666F
2478 x 400 x 215	longueur 2590 mm	-	IT0309667F	IT0319667F
838 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 950 mm	IT0309682F	IT0319682F
1168 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 1280 mm	IT0309683F	IT0319683F
1488 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 1600 mm	IT0309684F	IT0319684F
1818 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 1930 mm	IT0309685F	IT0319685F
2148 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 2260 mm	IT0309686F	IT0319686F
2478 x 400 x 215	-	sur 1 face pour meuble longueur 2590 mm	IT0309687F	IT0319687F

PRÉSENTOIR CLASSIC POUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ 2 NIVEAUX PROFONDEUR 400 MM

Dimensions l x H (mm)	Sans éclairage Pare Haleine	Verre galbé	Référence	Éclairage LED Référence
838 x 400 x 430	Longueur 950 mm	-	IT0309672F	IT0319672F
1168 x 400 x 430	Longueur 950 mm	-	IT0309673F	IT0319673F
1488 x 400 x 430	Longueur 1600 mm	-	IT0309674F	IT0319674F
1818 x 400 x 430	Longueur 1930 mm	-	IT0309675F	IT0319675F
2148 x 400 x 430	Longueur 2260 mm	-	IT0309676F	IT0319676F
2478 x 400 x 430	Longueur 2590 mm	-	IT0309677F	IT0319677F
838 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 950 mm	IT0309692F	IT0319692F
1168 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 1280 mm	IT0309693F	IT0319693F
1488 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 1600 mm	IT0309694F	IT0319694F
1818 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 1930 mm	IT0309695F	IT0319695F
2148 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 2260 mm	IT0309696F	IT0319696F
2478 x 400 x 430		sur 1 face pour meuble longueur 2590 mm	IT0309697F	IT0319697F

BAIN-MARIE

FRANSTAL Gold

Bain marie

- Sans habillage de façade
- Sans rampe à plateaux (pour implantation perpendiculaire)
- Cuve GN, rayonnée dans tous les angles
- Commandes à touches sensitives

Bain marie à eau

- Cuve GN profondeur 175 mm (bacs GN1/1 prof.maxi 150 mm non fournis)
- Chauffage par résistances blindées inox sous la cuve
- Sécurité de chauffe et trop-plein
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm

Nota : Habillage latéral non compris

Bain marie à air

- Cuve GN profondeur 200 mm (pour bacs GN1/1 prof. maxi 150mm non fournis)
- Chauffage par ventilateur tangentiel
- Isolation mousse de mélamine épaisseur 30 mm
- Commande de température de cuve

SANS RAMPE À PLATEAUX

BAIN MARIE À EAU AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. kW)	Tension
IT0309753F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,01	TRI 400+N+T
IT0309754F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,07	TRI 400+N+T
IT0309755F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3,57	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À EAU AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309763F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,03	TRI 400+N+T
IT0309764F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	4,98	TRI 400+N+T
IT0309765F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	5,48	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À AIR AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309773F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,92	TRI 400+N+T
IT0309774F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,93	TRI 400+N+T
IT0309775F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	4,90	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À AIR AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cuve	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309783F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,93	TRI 400+N+T
IT0309784F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	5,84	TRI 400+N+T
IT0309785F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	6,80	TRI 400+N+T

AVEC RAMPE À PLATEAUX

BAIN MARIE À EAU DESSUS LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309903F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,01	TRI 400+N+T
IT0309904F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,07	TRI 400+N+T
IT0309905F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	3,57	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À EAU AVEC INTERIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309913F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,03	TRI 400+N+T
IT0309914F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	4,98	TRI 400+N+T
IT0309915F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	5,48	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À AIR DESSUS LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

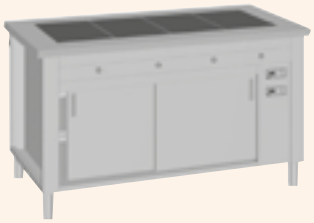
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309923F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	2,92	TRI 400+N+T
IT0309924F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,93	TRI 400+N+T
IT0309925F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	4,90	TRI 400+N+T

BAIN MARIE À AIR AVEC INTERIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Bacs	Puissance élec. (kW)	Tension
IT0309933F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,93	TRI 400+N+T
IT0309934F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	5,84	TRI 400+N+T
IT0309935F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	6,80	TRI 400+N+T

MEUBLE CHAUFFANT

FRANSTAL Gold



Meuble avec dessus en verre trempé

- Dessus épaisseur 20/10ème avec plaques en verre trempé vitrifié
- Résistances intégrées pour le chauffage
- Isolation par laine de roche épaisseur 30 mm
- Commande de température des plaques à touches sensitives
- Doseur d'énergie et affichage permanent (régulation unique pour toutes les plaques)

Nota : Habillage latéral non compris

DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
ITO309793F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1,51	TRI 400+N+T
ITO309794F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2,02	TRI 400+N+T
ITO309795F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2,52	TRI 400+N+T

DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION PERPENDICULAIRE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
ITO309803F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,45	TRI 400+N+T
ITO309804F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,95	TRI 400+N+T
ITO309805F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	4,46	TRI 400+N+T

DESSUS VERRE TREMPÉ DESSOUS LIBRE (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
ITO309943F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	1,51	TRI 400+N+T
ITO309944F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	2,02	TRI 400+N+T
ITO309945F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	2,52	TRI 400+N+T

DESSUS VERRE TREMPÉ AVEC INTÉRIEUR CHAUFFANT (IMPLANTATION EN LIGNE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité	Puissance élec. (kW)	Tension
ITO309953F	1280 x 830 x 900	3 GN1/1	3,45	TRI 400+N+T
ITO309954F	1600 x 830 x 900	4 GN1/1	3,95	TRI 400+N+T
ITO309955F	1930 x 830 x 900	5 GN1/1	4,46	TRI 400+N+T

PRÉSENTOIR

FRANSTAL Gold

Présentoir profondeur 320 mm implantation perpendiculaire

- Colonnettes inox brossé Ø 38 mm embase rayonnée
- Tablette inox brossé, bord avant rayonné
- Chauffage sous tablette, selon modèle
- Ensemble fixé sur le dessus du meuble sans pièce de liaison apparente
- Sans pare-haleine

PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage
ITO309813F	1168 x 320 x 360	1	Neutre
ITO309814F	1488 x 320 x 360	1	Neutre
ITO309815F	1818 x 320 x 360	1	Neutre

PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉCLAIRAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
ITO309823F	1168 x 320 x 360	1	Neutre avec éclairage	0,015	MONO 230+T
ITO309824F	1488 x 320 x 360	1	Neutre avec éclairage	0,03	MONO 230+T
ITO309825F	1818 x 320 x 360	1	Neutre avec éclairage	0,03	MONO 230+T

PRÉSENTOIR À INFRA-ROUGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
ITO309833F	1168 x 320 x 360	1	Infra-rouge à générateur céramique	0,75	MONO 230+T
ITO309834F	1488 x 320 x 360	1	Infra-rouge à générateur céramique	1	MONO 230+T
ITO309835F	1818 x 320 x 360	1	Infra-rouge à générateur céramique	1,25	MONO 230+T

PRÉSENTOIR HALOGÈNE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Niveau	Type de chauffage	Puiss. (kW)	Tension
ITO309843F	1168 x 320 x 360	1	Halogène	0,84	MONO 230+T
ITO309844F	1488 x 320 x 360	1	Halogène	1,12	MONO 230+T
ITO309845F	1818 x 320 x 360	1	Halogène	1,4	MONO 230+T

Présentoir implantation en ligne

- 2 colonnettes en inox brossé Ø 38 mm à embase rayonnée
- Tablette en inox avec pare-haleine en verre trempé

PRÉSENTOIR NEUTRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition
ITO309103F	1280 x 330	Brossé
ITO309104F	1600 x 330	Brossé
ITO309105F	1930 x 330	Brossé

PRÉSENTOIR NEUTRE AVEC ÉCLAIRAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Puiss. (kW)	Tension
ITO309113F	1280 x 330	Brossé	0,15	MONO 230+T
ITO309114F	1600 x 330	Brossé	0,03	MONO 230+T
ITO309115F	1930 x 330	Brossé	0,03	MONO 230+T

PRÉSENTOIR À INFRA-ROUGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Puiss. (kW)	Tension
ITO309133F	1280 x 330	Brossé	0,75	MONO 230+T
ITO309134F	1600 x 330	Brossé	1	MONO 230+T
ITO309135F	1930 x 330	Brossé	1,25	MONO 230+T

PRÉSENTOIR HALOGÈNE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Finition	Puiss. (kW)	Tension
ITO309143F	1280 x 330	Brossé	0,84	MONO 230+T
ITO309144F	1600 x 330	Brossé	1,12	MONO 230+T
ITO309145F	1930 x 330	Brossé	1,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour self enfants
ITO703690F	Supplément/minoration par niveau de verres ajouté/supprimé
ITO703691F	Supplément/minoration par niveau avec 3 bacs à couverts ajouté/supprimé
ITO703692F	Supplément/minoration par niveau avec bac à pain ajouté/supprimé
ITO703414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts
ITO703408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape inox dont 2 à freins
ITO505029F	Protection plexiglass pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm

Référence	Accessoires & options pour meuble réfrigéré
ITO703251F	Plancher pour meuble dessous libre
ITO703253F	Fermeture à clé par porte
ITO703694F	Bac de récupération des eaux de dégivrage
ITO703695F	Bac d'évaporation
ITO703696F	Groupe monté sur glissières télescopiques
ITO703706F	Groupe haute température ambiante (35°c, hygrométrie 50 %)*
ITO703697F	Régulation séparée de la cuve et de la réserve
ITO703408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø125 mm à chape inox dont 2 à freins
ITO703571F	Câble d'alimentation spiralé

* Sauf sur meubles réfrigérés - réf. ITO308804F, ITO308805F, ITO308815F, ITO309716F, ITO309727F, ITO309736F et ITO309737F

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant
ITO703728F	Prise de courant inox 230V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 300 mA
ITO703251F	Plancher pour meuble dessous libre
ITO703252F	Plancher + étagère (uniquement pour meubles chauffants dessous libre avec dessus en verre trempé)
ITO703729F	Support assiette 250 x 250 mm crochetable
ITO703730F	Cadre à glissières GN1/1, entrée 325 mm pour réserve des meubles

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre
ITO703728F	Prise de courant inox 230V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 300 mA
ITO703451F	Découpe pour encastrement bac GN
ITO703408F	Supplément pour meuble sur 4 roues pivotantes ø125 mm à chape inox dont 2 à freins

Référence	Accessoires & options pour rampe
ITO703494F	Crosse en extrémité sur rampe inox, l'unité
ITO703583F	Rampe à plateaux 4 tubes inox livrée seule
ITO703495F	Minoration pour rampe non fournie, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour habillage latéral
ITO703560F	Habillage latéral (dans la même teinte que la façade, parmi les 21 coloris Eurodekor)
ITO703559F	Habillage latéral (dans une autre teinte Eurodekor)
ITO703561F	Habillage latéral en inox

Référence	Accessoires & options pour habillage de façade
ITO703501F	Habillage de façade descendante à 30 mm du sol avec cornière de protection inox, le mètre linéaire
ITO703502F	Habillage de façade inox, le mètre linéaire
ITO703503F	Habillage de façade dans d'autres teintes Eurodekor, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options divers
ITO703544F	Frise «fruit et légumes rigolos» collée sur la façade avant

Référence	Accessoires & options pour distributeur
IT0703690F	Plus ou moins value par niveau de verres ajouté/supprimé
IT0703691F	Plus ou moins value par niveau avec 3 bacs à couverts ajouté/supprimé
IT0703692F	Plus ou moins value par niveau avec bac à pain ajouté/supprimé
IT0703693F	Plus ou moins value par niveau de glissières ajouté/supprimé
IT0703705F	Plus-value pour cadre inox support bac à pain et couverts
IT0703414F	Supplément pour tablette horizontale support distributeurs à couverts (non fournis)
	Suppléments pour habillage du soubassement sur caisson hauteur 350 mm
IT0703505F	Habillage dans d'autres teintes Eurodekor pour caisson longueur 760 mm
IT0703506F	Habillage dans d'autres teintes Eurodekor pour caisson longueur 1380 mm
IT0703507F	Habillage inox pour caisson longueur 760 mm
IT0703508F	Habillage inox pour caisson longueur 1380 mm
IT0703408F	Supplément pour 4 roues pivotantes ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein
IT0505029F	Protection plexiglas pour bac à pain 575 x 575 mm, hauteur 450 mm
IT0405028F	Corbeille à pain en osier GN 2/1 dim. Int. 505 X 625 x 200 mm
IT0405029F	Corbeille à couverts en osier GN 1/1 dim. Int. 505 X 300 x 100 mm

Référence	Accessoires & options pour meuble réfrigéré
IT0703251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0703252F	Plancher + étagère pour meuble dessous libre
IT0703253F	Fermeture à clé, supplément par porte
IT0703254F	Bloc 2 tiroirs
IT0703694F	Bac de récupération des eaux de dégivrage
IT0703695F	Bac d'évaporation
IT0703706F	Groupe haute température ambiante (35°c, hygrométrie 50 %)* Sauf IT0308804F-IT0308805F-IT0308815F
IT0703696F	Groupe monté sur glissières télescopiques
IT0703697F	Régulation séparée de la cuve et de la réserve pour meubles sans vitrine
IT0703525F	Habillage de façade perforé pour l'aération du groupe
IT0703280F	Livraison séparée de la vitrine et du meuble
IT0703408F	Meuble sur roues (4 roues pivotantes ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0703265F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spiralé (indiquer la hauteur sous plafond)
IT0703266F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble (indiquer la hauteur sous plafond)
IT0703571F	Câble d'alimentation spiralé avec prise surmoulée et support prise sur compartiment technique
	Suppléments pour meuble disposé contre un mur
IT0703572F	Bord arrière droit
IT0703582F	Commande inox en façade (pour meubles sur baie libre et avec réserve)
IT0703573F	Habillage des portes de réserve en panneau mélaminé dans la même teinte que la façade
IT0703574F	Commande stratifiée en façade, panneau mélaminé dans la même teinte que la façade

Référence	Accessoires & options pour salad'bar
IT0703694F	Bac de récupération des eaux de dégivrage
IT0703695F	Bac d'évaporation (ne peut pas être monté sur salad'bar avec cuve isolée)
IT0703696F	Groupe monté sur glissières télescopiques
IT0703408F	Supplément pour salad'bar sur roues (4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0703276F	Plus-value pour dépose assiettes en stratifié
IT0703277F	Moins-value pour non-fourniture des dépose assiettes (l'unité)
IT0703574F	Habillage du compartiment technique en panneau mélaminé dans la même teinte que la façade
IT0703265F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spiralé (indiquer la hauteur sous plafond)
IT0703266F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble (indiquer la hauteur sous plafond)
IT0703571F	Cordon spiralé d'alimentation avec support prise

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant dessus verre trempé
IT0703731F	Supplément pour régulation séparée des plaques en verre trempé/prix par nombre de plaque
IT0703411F	Décaissé pour dessus chauffant en verre trempé (préciser profondeur des bacs)
IT0703412F	Support amovible pour surélévation des bacs GN au-dessus des plaques chauffantes

Référence	Accessoires & options pour pare-haleine verticaux
IT0703732F	Tablette dépose assiettes en granit Crema julia pour pare-haleine vertical
IT0703733F	Tablette dépose assiettes en verre trempé pour pare-haleine vertical

Référence	Accessoires & options pour meuble chauffant
IT0703728F	Prise de courant inox 230 V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30 mA
IT0703251F	Plancher pour meuble dessous libre
IT0703252F	Plancher + étagère pour meuble dessous libre (uniquement avec dessus inox ou en verre trempé)
IT0703729F	Support assiettes 250 x 250 mm crochetable
IT0703730F	Cadre à glissières GN 1/1 entrée 325 mm pour réserve des meubles
IT0703408F	Meuble sur roues (4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)
IT0703731F	Régulation séparée des plaques en verre
IT0703411F	Décaissé pour dessus chauffant en verre trempé (préciser la profondeur des bacs)
IT0703412F	Support amovible pour surélévation des bacs GN au dessus des plaques chauffantes
IT0703745F	Perche d'alimentation par le plafond avec câble spiralé (indiquer la hauteur sous plafond)
IT0703266F	Perche d'alimentation par le plafond sans câble (indiquer la hauteur sous plafond)
	Suppléments pour meuble disposé contre un mur
IT0703572F	Bord arrière droit
IT0703582F	Commande inox en façade (pour meubles sur baie libre et avec réserve)
IT0703574F	Commande stratifiée en façade, panneau mélaminé dans la même teinte que la façade

Référence	Accessoires & options pour meuble neutre
IT0703728F	Prise de courant inox 230 V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30 mA
IT0703415F	Découpe inox pour encastrement bac GN 1/1 sur meuble Oréo²
IT0703416F	Découpe inox pour encastrement bac GN 2/1 sur meuble Oréo²
IT0703452F	Décaissé penté pour recevoir un bac GN à pain
IT0118882F	Fermeture à clé pour meubles à portes coulissantes
IT0703408F	Supplément pour meuble sur roues (4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape inox dont 2 à frein)

Référence	Accessoires & options pour meuble caisse
IT0703455F	Retour arrière meuble largeur 976 mm
IT0703470F	Retour latéral - Longueur hors tout 830 mm
IT0703456F	Portillon western
IT0703457F	Abattant de rampe
IT0703728F	Prise de courant inox 230 V, non raccordée, à protéger par disjoncteur 30 mA
IT0703736F	Plus value pour prise informatique RJ45

Référence	Accessoires & options pour habillage de façade
IT0703501F	Supplément pour habillage de façade descendante de 155 à 30 mm du sol avec cornière de protection inox, le mètre linéaire
IT0703509F	Cornière de protection inox en partie inférieure, le mètre linéaire
IT0703502F	Supplément pour habillage de façade inox, le mètre linéaire
IT0703503F	Habillage de façade, le mètre linéaire suivant nuancier
IT0703525F	Habillage de façade perforé pour l'aération du groupe
IT0703504F	Minoration pour habillage de façade non fourni, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour façade
IT0703470F	Retour latéral - Longueur hors tout 830 mm

Référence	Accessoires & options autre supplément
IT0703521F	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IT0703522F	Plinthe inox, le mètre linéaire

Référence	Accessoires & options pour rampe
IT0703491F	Consoles inox, le mètre linéaire
IT0703497F	Rampe rabattable et relevable, le mètre linéaire
IT0703492F	Rampe bois, le mètre linéaire
IT0703493F	Rampe granit, le mètre linéaire
IT0703496F	Rampe granit avec joncs de glissement, le mètre linéaire
IT0703580F	Rampe en stratifié, le mètre linéaire
IT0703581F	Rampe granit avec joncs de glissement, le mètre linéaire
IT0703494F	Crosse d'extrémité de rampe inox, le mètre linéaire
IT0703583F	Rampe à plateaux 4 tubes inox sur consoles alu laqué livrée seule, le mètre linéaire*
IT0703495F	Minoration pour rampe non fournie, le mètre linéaire

*pour installation autre que sur une ligne de self - rampe continue : nous consulter.

Référence	Accessoires & options pour meuble de salle
IT0703576F	Dosseret inox hauteur 100 mm
IT0703579F	Prise sur le dessus du meuble, l'unité
IT0703585F	Habillage arrière

Self SILVER ADULTE LA SOLUTION optimale

FRANSTAL Silver

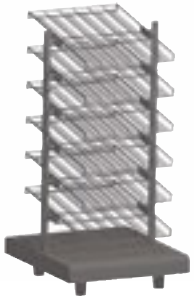
SELF ADULTE

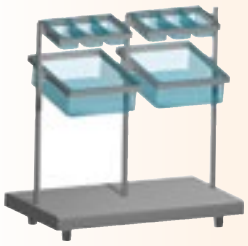
La ligne est composée d'éléments modulaires pour optimiser la fonctionnalité et la rapidité du service de distribution et en même temps, pour réduire les coûts.

Construction en acier inox 18/10 AISI304.

Dessus inox épaisseur 20/10ème avec bords rayonnés, inox brossé. Largeur (des meubles) 830mm, hauteur 900mm.
Les meubles sont prévus pour un assemblage à bords francs des plans de travail de telle façon que le résultat final est similaire à un plan continu. Le montage est facile et rapide à l'aide de crochet.

Sur les meubles il est possible d'installer des étagères à un ou deux niveaux en cristal ou inox pour protéger les aliments ou présenter les assiettes.
Les colonnettes pour soutenir les étagères en verre sont en tube d'acier inox AISI 304. Les vitrines ont des rideaux thermiques.
Les meubles sont soutenus par des pieds en inox réglables sur lesquels il est possible de monter des socles avec des fixations élastiques sur tous les côtés des éléments.





BASE PRÉSENTOIR SEULE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098000	740 x 830 x 250
IEM8098001	1400 x 830 x 250

DISTRIBUTEUR À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098004	740 x 830 x 1465	À 3 niveaux / 150 verres
IEM8098005	740 x 830 x 1465	À 4 niveaux / 200 verres
IEM8098006	740 x 830 x 1465	À 5 niveaux / 250 verres
IEM8098007	740 x 830 x 1465	À 6 niveaux / 300 verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS

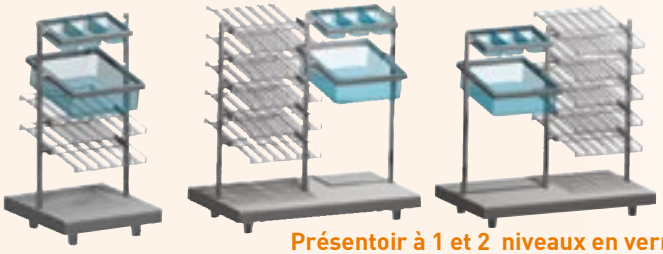
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098010	740 x 830 x 1465	Avec 3 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)
IEM8098011	740 x 830 x 1465	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)
IEM8098012	1400 x 830 x 1465	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098015	740 x 830 x 1465	Avec 3 bacs poly GN1/3 P100mm - 1 bac poly GN2/1 (fournis)
IEM8098016	1400 x 830 x 1465	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm - 2 bacs poly GN2/1 (fournis)

MEUBLE DISTRIBUTEUR

FRANSTAL Silver



Présentoir à 1 et 2 niveaux en verre

Distributeur à plateaux / couverts / pains / verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS / VERRES - À DROITE DE LA LIGNE (BACS FOURNIS)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098020	1400 x 830 x 1465	À 1 niveau de verres / 50 verres
IEM8098021	1400 x 830 x 1465	À 2 niveaux de verres / 100 verres
IEM8098022	1400 x 830 x 1465	À 3 niveaux de verres / 150 verres
IEM8098023	1400 x 830 x 1465	À 4 niveaux de verres / 200 verres
IEM8098024	1400 x 830 x 1465	À 5 niveaux de verres / 250 verres
IEM8098025	1400 x 830 x 1465	À 6 niveaux de verres / 300 verres

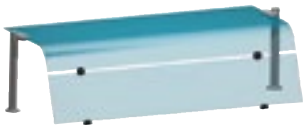
DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS / VERRES - À GAUCHE DE LA LIGNE (BACS FOURNIS)

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098030	1400 x 830 x 1465	À 1 niveau de verres / 50 verres
IEM8098031	1400 x 830 x 1465	À 2 niveaux de verres / 100 verres
IEM8098032	1400 x 830 x 1465	À 3 niveaux de verres / 150 verres
IEM8098033	1400 x 830 x 1465	À 4 niveaux de verres / 200 verres
IEM8098034	1400 x 830 x 1465	À 5 niveaux de verres / 250 verres
IEM8098035	1400 x 830 x 1465	À 6 niveaux de verres / 300 verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS / VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098018	740 x 830 x 1465	2 niveaux de verres / 100 verres - 3 bacs poly GN1/3 - prof. 100mm - 1 bac poly GN2/1 - prof. 200 (fournis)

Référence	Option distributeur
IEM8098240	Supplément pour 4 roues



Présentoir à 1 et 2 niveaux en verre

- Supports en tube inox AISI304 satiné Ø 40 mm en deux versions : 1 ou 2 étagères horizontales
- Les supports sont disposés pour la fixation sur les plateaux des meubles. Sur le support en tube sont montées de pinces en acier AISI 304 qui permettent de monter l'étagère en verre ou en inox et les éventuels éclairages ou rampes chauffantes
- Pare haleine vertical en verre trempé

PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE - 1 NIVEAU

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098169	900/1000
IEM8098170	1250
IEM8098171	1500
IEM8098172	1750
IEM8098173	2000
IEM8098174	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE - 1 NIVEAU

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098168	900/1000
IEM8098175	1250
IEM8098176	1500
IEM8098177	1750
IEM8098178	2000
IEM8098179	2250

PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE - 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098162	900/1000
IEM8098180	1250
IEM8098181	1500
IEM8098182	1750
IEM8098183	2000
IEM8098184	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE - 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098163	900/1000
IEM8098185	1250
IEM8098186	1500
IEM8098187	1750
IEM8098188	2000
IEM8098189	2250

DISTRIBUTION SELF ADULTES

Élément réfrigéré cuve "froid statique" profondeur 25 mm

- Construction en acier inox AISI 304.
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A, R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon les modèles.
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes
- En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir
- Température cuve : -10/-3°C
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -20°C

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098040	1250 x 830 x 900	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098041	1500 x 830 x 900	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098043	2000 x 830 x 900	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098044	2250 x 830 x 900	0,67	1,0	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098040BL	1250 x 830 x 900	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098041BL	1500 x 830 x 900	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098043BL	2000 x 830 x 900	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098044BL	2250 x 830 x 900	0,67	1,0	MONO 230+T

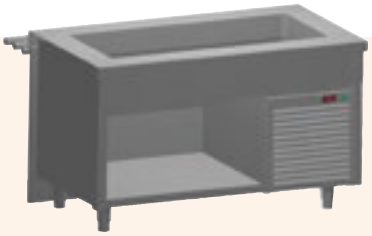
MEUBLE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098045	1250 x 830 x 900	1 x GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098046	1500 x 830 x 900	2 x GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098047	1750 x 830 x 900	1 x GN1/1 + 1 x GN 2/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098048	2000 x 830 x 900	2 x GN2/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098049	2250 x 830 x 900	1 x GN1/1 + 2 x GN 2/1	0,67	1,0	MONO 230+T

Référence	Option pour meuble réfrigéré
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098263	Groupe sur coulisses Full-out
IEM8098264	Rampe rabattable
IEM8098265	Rampe granit standard (groupe 1), le mètre linéai
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

FRANSTAL Silver



Élément réfrigéré cuve "froid statique" profondeur 160 mm

- Construction en acier inox AISI 304
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A, R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon les modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes
- En supplément: présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir
- Température cuve : +4/+10°C
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -20°C

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098050	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098051	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098053	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098054	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098050BL	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098051BL	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	0,49	0,9	MONO 230+T
IEM8098053BL	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098054BL	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T

MEUBLE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098055	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	1 x GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098056	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	2 x GN1/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098057	1750 x 830 x 900	4 GN1/1	1 x GN1/1 + 1 x GN 2/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098058	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	2 x GN2/1	0,67	1,0	MONO 230+T
IEM8098059	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	1 x GN1/1 + 2 x GN 2/1	0,67	1,0	MONO 230+T

Élément vitrine réfrigérée à 3 niveaux avec rideau thermique cuve “froid statique“ - profondeur 25 mm

- Construction en acier inox AISI 304
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Vitrines réfrigérées : parois latérales en double vitrage. 3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique, côté service par portes coulissantes en verre
- Éclairage par leds au plafond
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Les performances sont garanties pour un fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à 22°C.
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

- Température vitrine : +4/+12°C
- Température cuve : -10/-3°C
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098060	1250 x 830 x 1810	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098061	1500 x 830 x 1810	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098063	2000 x 830 x 1810	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098064	2250 x 830 x 1810	2,0	2,2	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098060BL	1250 x 830 x 1810	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098061BL	1500 x 830 x 1810	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098063BL	2000 x 830 x 1810	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098064BL	2250 x 830 x 1810	2,0	2,2	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098065	1250 x 830 x 1810	1 x GN1/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098066	1500 x 830 x 1810	2 x GN1/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098067	1750 x 830 x 1810	1 x GN1/1 + 1 x GN 2/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098068	2000 x 830 x 1810	2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098069	2250 x 830 x 1810	1 x GN1/1 + 2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO 230+T

Référence	Option pour élément vitrine réfrigérée “froid statique”
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098253	Moins-value pour meuble vitrine prédisposition sans groupe
IEM8098254	Groupe tropicalisé maximum 38°C sur demande
IEM8098255	Groupe tropicalisé maximum 43°C sur demande
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098263	Groupe sur coulisses Full-out
IEM8098264	Rampe rabattable
IEM8098265	Rampe granit standard (groupe 1), le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Élément vitrine réfrigérée à 3 niveaux avec rideau thermique cuve "froid statique" - profondeur 160 mm

- Construction en acier inox AISI 304
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Vitrines réfrigérées : parois latérales en double vitrage - 3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique, côté service par portes coulissantes en verre
- Éclairage par leds au plafond
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Les performances sont garanties pour un fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à 22°C
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

- Température vitrine : +4/+12°C
- Température cuve : +4/+10 °C
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098070	1250 x 830 x 1810	3 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098071	1500 x 830 x 1810	4 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098073	2000 x 830 x 1810	5 GN1/1	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098074	2250 x 830 x 1810	6 GN1/1	2,0	2,2	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098070BL	1250 x 830 x 1810	3 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098071BL	1500 x 830 x 1810	4 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098073BL	2000 x 830 x 1810	5 GN1/1	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098074BL	2250 x 830 x 1810	6 GN1/1	2,0	2,2	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098075	1250 x 830 x 1810	3 GN1/1	1 x GN1/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098076	1500 x 830 x 1810	4 GN1/1	2 x GN1/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098077	1750 x 830 x 1810	4 GN1/1	1 x GN1/1 + 1 x GN 2/1	1,57	2,0	MONO 230+T
IEM8098078	2000 x 830 x 1810	5 GN1/1	2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO 230+T
IEM8098079	2250 x 830 x 1810	6 GN1/1	1 x GN1/1 + 2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO 230+T

Référence	Option pour élément vitrine réfrigérée "froid statique"
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098253	Moins-value pour meuble vitrine prédisposition sans groupe
IEM8098254	Groupe tropicalisé maximum 38°C sur demande
IEM8098255	Groupe tropicalisé maximum 43°C sur demande
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098263	Groupe sur coulisses Full-out
IEM8098264	Rampe rabattable
IEM8098265	Rampe granit standard (groupe 1), le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

Élément vitrine galbée réfrigérée à 3 niveaux avec rideau thermique cuve "froid ventilé" - profondeur 100 mm

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté client
- Cuve : pour bacs GN1/1 profondeur maxi 100 mm (non fournis)
- Réfrigération par évaporateur ventilé, disposé sous un fond amovible pour le nettoyage
- Vitrines réfrigérées : livrées raccordées. Parois latérales en double vitrage
- 3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique, côté service par portes coulissantes en verre
- Éclairage par leds au plafond
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré.
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital
  Les performances sont garanties pour un fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à 22°C
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

- Température vitrine : -1/+7°C*
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -10°C

Pour la température de la vitrine :
*Classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098080	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1,0	1,8	MONO 230+T
IEM8098081	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	1,0	1,5	MONO 230+T
IEM8098082	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	1,6	1,8	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098080BL	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1,0	1,8	MONO 230+T
IEM8098081BL	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	1,0	1,5	MONO 230+T
IEM8098082BL	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	1,6	1,8	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098086	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1 x GN1/1	1,57	2,2	MONO 230+T
IEM8098087	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	2 x GN1/1	1,57	2,2	MONO 230+T
IEM8098088	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	2 x GN 2/1	1,92	2,2	MONO 230+T

Référence	Option pour élément vitrine réfrigérée "ventilé"
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098246	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1125mm
IEM8098247	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1455mm
IEM8098248	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1780mm
IEM8098253	Moins-value pour meuble vitrine prédisposition sans groupe
IEM8098254	Groupe tropicalisé maximum 38°C sur demande
IEM8098255	Groupe tropicalisé maximum 43°C sur demande
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098263	Groupe sur coulisses Full-out
IEM8098264	Rampe rabattable
IEM8098265	Rampe granit standard (groupe 1), le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Élément vitrine carrée réfrigérée à 3 niveaux avec rideau thermique cuve "froid ventilé" - profondeur 100 mm

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Cuve : pour bacs GN1/1 profondeur maxi 100 mm (non fournis)
- Réfrigération par évaporateur ventilé, disposé sous un fond amovible pour le nettoyage
- Vitrines réfrigérées : livrées raccordées. Parois latérales en double vitrage
- 3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique, côté service par portes coulissantes en verre
- Éclairage par leds au plafond
- Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon les modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital
- Les performances sont garanties pour un fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à 22°C
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

- Température vitrine : -1/+7°C*
- Température réserve : +2/+10°C
- Température évaporation : -10°C

Pour la température de la vitrine :
*Classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098083	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1,0	1,8	MONO 230+T
IEM8098084	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	1,0	1,5	MONO 230+T
IEM8098085	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	1,6	1,8	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098083BL	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1,0	1,8	MONO 230+T
IEM8098084BL	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	1,0	1,5	MONO 230+T
IEM8098085BL	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	1,6	1,8	MONO 230+T

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Portes	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098089	1250 x 830 x 1730	3 GN1/1	1 x GN1/1	1,57	2,2	MONO 230+T
IEM8098090	1500 x 830 x 1730	4 GN1/1	2 x GN1/1	1,57	2,2	MONO 230+T
IEM8098091	2000 x 830 x 1730	5 GN1/1	2 x GN 2/1	1,92	2,2	MONO 230+T

Référence	Option pour élément vitrine réfrigérée "ventilé"
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098246	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1125mm
IEM8098247	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1455mm
IEM8098248	Supplément pour éclairage led sur 3 niveaux L 1780mm
IEM8098253	Moins-value pour meuble vitrine prédisposition sans groupe
IEM8098254	Groupe tropicalisé maximum 38°C sur demande
IEM8098255	Groupe tropicalisé maximum 43°C sur demande
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098263	Groupe sur coulisses Full-out
IEM8098264	Rampe rabattable
IEM8098265	Rampe granit standard (groupe 1), le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

BAIN-MARIE

Élément bain-marie à eau

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Bain-marie : cuve rayonnée dans tous les angles, profondeur 210 mm pour bacs GN1/1 , profondeur 200 mm (non fournis). Remplissage et contrôle de niveau automatique.
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température de la cuve et de l'étuve par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

BAIN-MARIE À EAU OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098100	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098101	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098103	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098104	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098100BL	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098101BL	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098103BL	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098104BL	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098105	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098106	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098108	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T
IEM8098109	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T

Bain-marie à air pulsé

- Construction en acier inox AISI 304.
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Bain-marie : cuve ventilée rayonnée dans tous les angles chauffée par circulation d'air chaud : résistances blindées et ventilateur axial
- Profondeur 210 mm pour bacs GN1/1 , profondeur 200 mm (non fournis)
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température de la cuve et de l'étuve par thermostat à affichage digital
- Alimentation mono 230V-1F+N-50Hz ou triphasée 400V-3F+N-50Hz selon les modèles
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm)
- Disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. Elec. (kW)	Tension
IEM8098110	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098111	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098113	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098114	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. Elec. (kW)	Tension
IEM8098110BL	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098111BL	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098113BL	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098114BL	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. Elec. (kW)	Tension
IEM8098115	1250 x 830 x 900	3 GN1/1	2,6	MONO 230+T
IEM8098116	1500 x 830 x 900	4 GN1/1	2,9	TRI 400+N+T
IEM8098118	2000 x 830 x 900	5 GN1/1	3,5	TRI 400+N+T
IEM8098119	2250 x 830 x 900	6 GN1/1	3,8	TRI 400+N+T

MEUBLE CHAUFFANT

FRANSTAL Silver

Élément vitrocéramique - Meuble avec plateau chaud en vitrocéramique

- Construction en acier inox AISI 304
- Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Plaques chauffantes : en vitrocéramique avec résistances intégrées, réglées par un thermostat jusqu'à 120°C
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des assiettes et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température des plaques chauffantes et de l'étuve par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098120	900 x 830 x 900	1,2	MONO 230+T
IEM8098121	1250 x 830 x 900	1,8	MONO 230+T
IEM8098122	1500 x 830 x 900	2,4	MONO 230+T
IEM8098123	2000 x 830 x 900	3	MONO 230+T
IEM8098124	2250 x 830 x 900	3,6	MONO 230+T

MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098120BL	900 x 830 x 900	1,2	MONO 230+T
IEM8098121BL	1250 x 830 x 900	1,8	MONO 230+T
IEM8098122BL	1500 x 830 x 900	2,4	MONO 230+T
IEM8098123BL	2000 x 830 x 900	3	MONO 230+T
IEM8098124BL	2250 x 830 x 900	3,6	MONO 230+T

MEUBLE SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098125	900 x 830 x 900	2,3	MONO 230+T
IEM8098126	1250 x 830 x 900	2,9	MONO 230+T
IEM8098127	1500 x 830 x 900	3,5	MONO 230+T
IEM8098128	2000 x 830 x 900	5,2	MONO 230+T
IEM8098129	2250 x 830 x 900	5,8	TRI 400+N+T

MEUBLE AVEC VITRINE CHAUFFANTE

Élément vitrocéramique - Meuble avec vitrine à étagères vitrocéramiques - 1 niveau et 2 niveaux

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Plaques chauffantes : en vitrocéramique avec résistances intégrées, réglées par un thermostat jusqu'à 120°C
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des assiettes et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température des plaques chauffantes et de l'étuve par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes
- Vitrines : fermées côté client et avec portes coulissantes en verre côté service

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098277	1250 x 830 x 1520	3,3	MONO 230+T
IEM8098278	1500 x 830 x 1520	4,0	TRI 400+N+T
IEM8098279	2000 x 830 x 1520	5,0	TRI 400+N+T

MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098277BL	1250 x 830 x 1520	3,3	MONO 230+T
IEM8098278BL	1500 x 830 x 1520	4,0	TRI 400+N+T
IEM8098279BL	2000 x 830 x 1520	5,0	TRI 400+N+T

MEUBLE SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098281	1250 x 830 x 1520	4,4	TRI 400+N+T
IEM8098282	1500 x 830 x 1520	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098283	2000 x 830 x 1520	7,2	TRI 400+N+T

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098285	1250 x 830 x 1730	4,2	MONO 230+T
IEM8098286	1500 x 830 x 1730	5,3	TRI 400+N+T
IEM8098287	2000 x 830 x 1730	6,5	TRI 400+N+T

MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098285BL	1250 x 830 x 1730	4,2	MONO 230+T
IEM8098286BL	1500 x 830 x 1730	5,3	TRI 400+N+T
IEM8098287BL	2000 x 830 x 1730	6,5	TRI 400+N+T

MEUBLE SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098289	1250 x 830 x 1730	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098290	1500 x 830 x 1730	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098291	2000 x 830 x 1730	8,7	TRI 400+N+T

MEUBLE NEUTRE

FRANSTAL Silver

Élément neutre - Meuble neutre

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098132	750 x 830 x 900
IEM8098133	1000 x 830 x 900
IEM8098134	1250 x 830 x 900
IEM8098135	1500 x 830 x 900

MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098132BL	750 x 830 x 900
IEM8098133BL	1000 x 830 x 900
IEM8098134BL	1250 x 830 x 900
IEM8098135BL	1500 x 830 x 900

MEUBLE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098136	750 x 830 x 900
IEM8098137	1000 x 830 x 900
IEM8098138	1250 x 830 x 900
IEM8098139	1500 x 830 x 900

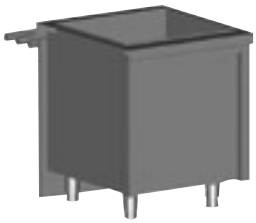
Élément neutre - Meuble neutre avec armoire chauffante

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10 mm, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des vaisselles et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique. Régulation par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE AVEC ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec.(kW)	Tension
IEM8098130	1250 x 830 x 900	1,6	MONO 230+T
IEM8098131	1500 x 830 x 900	1,6	MONO 230+T



MEUBLE NEUTRE AVEC ÉLÉVATEUR AUTOMATIQUE À CASIERS (500X500MM)

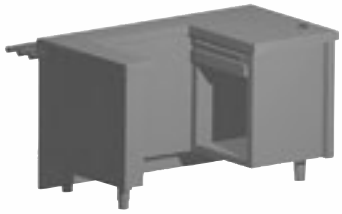
Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098231	750 x 830 x 900

MEUBLE DE TRI

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	TVO
IEM8098350	2900 x 830 x 900	2
IEM8098351	2500 x 830 x 700	4

Référence	Accessoires et option pour meuble chaud et neutre
IEM8098240	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V
IEM8098257	Supplément pour crosse en extrémité de rampe inox, l'unité
IEM8098258	Etagère intermédiaire pour meuble neutre Lg 750mm
IEM8098259	Etagère intermédiaire pour meuble neutre Lg 1000mm
IEM8098260	Etagère intermédiaire pour meuble neutre Lg 1250mm
IEM8098261	Etagère intermédiaire pour meuble neutre Lg 1500mm
IEM8098262	Etagère intermédiaire pour meuble neutre Lg 2000mm

DISTRIBUTION SELF ADULTES



Meuble caisse

- Construction en acier inox AISI304
- Dessus en acier inox AISI304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Avec tiroir, prise de courant et trou pour le passage de câble électrique
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir.

MEUBLE CAISSE AVEC BRAS DE RETOUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098146	1500 x 830 x 900	Meuble caisse droit
IEM8098147	1500 x 830 x 900	Meuble caisse gauche

MEUBLE CAISSE SANS BRAS DE RETOUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098148	1250 x 830 x 900	Meuble caisse droit
IEM8098149	1250 x 830 x 900	Meuble caisse gauche

Élément neutre avec dessus décaissé

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098236	1250 x 830 x 900
IEM8098237	1500 x 830 x 900
IEM8098238	2000 x 830 x 900
IEM8098239	2250 x 830 x 900

MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098236BL	1250 x 830 x 900
IEM8098237BL	1500 x 830 x 900
IEM8098238BL	2000 x 830 x 900
IEM8098239BL	2250 x 830 x 900

Élément d'angle - Meuble d'angle à 45 & 90°

MEUBLE D'ANGLE À 90°

Référence	Angle
IEM8098140	Fermé côté service + rampe
IEM8098141	Ouvert côté service

MEUBLE D'ANGLE À 45°

Référence	Angle
IEM8098142	Fermé côté service + rampe
IEM8098143	Ouvert côté service

MEUBLE CAISSE

FRANSTAL Silver

Façades

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Habillage de façade descendante jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm) disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

Joue laterale + habillage lateral

FAÇADES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098150	500 x 200 x 900
IEM8098151	600 x 200 x 900
IEM8098152	800 x 200 x 900
IEM8098153	1000 x 200 x 900
IEM8098154	1200 x 200 x 900
IEM8098155	1500 x 200 x 900

Référence	Option pour façade
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire

JOUE LATERALE + HABILLAGE LATÉRAL

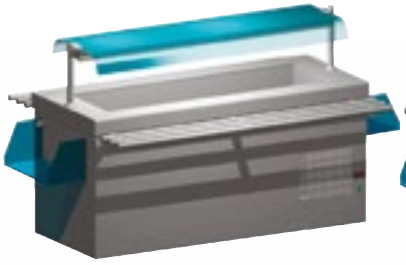
Référence	Désignation
IEM8098160	Terminal droite
IEM8098161	Terminal gauche

Référence	Option pour joue latérale + habillage lateral
IEM8098245	Moins-value pour habillage joues latérales jusqu'à 150mm du sol

Référence	ACCESSOIRE PLINTHE INOX H=150 MM
IEM8098220	Plinthe inox frontale Lg 750mm
IEM8098221	Plinthe inox frontale Lg 900mm
IEM8098222	Plinthe inox frontale Lg 1000mm
IEM8098223	Plinthe inox frontale Lg 1250mm
IEM8098224	Plinthe inox frontale Lg 1500mm
IEM8098225	Plinthe inox frontale Lg 1750mm
IEM8098226	Plinthe inox frontale Lg 2000mm
IEM8098227	Plinthe inox frontale Lg 2250mm
IEM8098228	Plinthe inox latérale
IEM8098229	Plinthe pour meuble d'angle à 90° fermée côté service
IEM8098230	Plinthe pour meuble d'angle à 45° fermée côté service

SALAD'BAR

FRANSTAL Silver



SALAD' BAR

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème
- Habillage de façade sur les 4 cotés descendants jusqu'à 10 mm du sol (voir option 150mm)
- Disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à plateaux sur les 2 côtés en tube inox et présentoir central avec éclairage. Pose assiettes latérales
- Température évaporation : -20°C - Cuve froid statique
- Température évaporation : -10°C - Cuve froid ventilé

SALAD' BAR AVEC CUVE (PROF. 160 MM) RÉFRIGÉRÉE À FROID STATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098266	1500 x 830 x 1300	4 GN1/1	0,49	1	MONO 230+T
IEM8098267	2000 x 830 x 1300	5 GN1/1	0,67	1,1	MONO 230+T
IEM8098268	2250 x 830 x 1300	6 GN1/1	0,67	1,1	MONO 230+T

SALAD' BAR AVEC CUVE (PROF. 100 MM) RÉFRIGÉRÉE À FROID VENTILÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) Frigorifique	Puissance (kW) Elec.	Tension
IEM8098269	1500 x 830 x 1300	4 GN1/1	1,0	1,5	MONO 230+T
IEM8098270	2000 x 830 x 1300	5 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T
IEM8098271	2250 x 830 x 1300	6 GN1/1	1,57	1,8	MONO 230+T

SALAD' BAR AVEC CUVE (PROF. 160 MM) ISOLÉE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098272	1500 x 830 x 1300	4 GN1/1	0,015	MONO 230+T
IEM8098273	2000 x 830 x 1300	5 GN1/1	0,025	MONO 230+T
IEM8098274	2250 x 830 x 1300	6 GN1/1	0,030	MONO 230+T

SALAD' BAR HEXAGONAL AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE À FROID STATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Profondeur cuve	Descriptif	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098275	2190 x 2220 x 1400	80 mm	Dessus en granit avec rampe à plateaux intégrée présentoir en verre	1	MONO 230+T

PRÉSENTOIR/NUANCIER

FRANSTAL Silver

Présentoir à 1 niveau en inox

Pare-haleine pour présentoir

Rampe chauffante

PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098292	900/1000
IEM8098293	1250
IEM8098294	1500
IEM8098295	1750
IEM8098296	2000
IEM8098297	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098298	900/1000
IEM8098299	1250
IEM8098300	1500
IEM8098301	1750
IEM8098302	2000
IEM8098303	2250

PARE-HALEINE POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098164	900/1000
IEM8098190	1250
IEM8098191	1500
IEM8098192	1750
IEM8098193	2000
IEM8098194	2250

ÉCLAIRAGE LED POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance élect. (kW)	Tension
IEM8098199	900/1000	0,008	MONO 230+T
IEM8098200	1250	0,13	MONO 230+T
IEM8098201	1500	0,13	MONO 230+T
IEM8098202	1750	0,13	MONO 230+T
IEM8098203	2000	0,3	MONO 230+T
IEM8098204	2250	0,3	MONO 230+T

RAMPE CHAUFFANTE POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance élect. (kW)	Tension
IEM8098198	900/1000	0,4	MONO 230+T
IEM8098205	1250	0,8	MONO 230+T
IEM8098206	1500	0,8	MONO 230+T
IEM8098207	1750	0,8	MONO 230+T
IEM8098208	2000	1,2	MONO 230+T
IEM8098209	2250	1,6	MONO 230+T

HALOGÈNE POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance élect. (kW)	Tension
IEM8098197	900/1000	0,32	MONO 230+T
IEM8098210	1250	0,48	MONO 230+T
IEM8098211	1500	0,64	MONO 230+T
IEM8098212	1750	0,64	MONO 230+T
IEM8098213	2000	0,8	MONO 230+T
IEM8098214	2250	0,96	MONO 230+T

Référence	Option
IEM8098145	Tablette dépose assiettes en plexiglass

Gamme de couleurs et de matériaux pour le revêtement des éléments

Les panneaux avant et latéraux peuvent être personnalisés sur demande du client pour s'adapter aux exigences esthétiques de la salle. Comme alternative à la version standard, on peut demander des panneaux dans une vaste gamme de couleurs, laminés, métallisés ou revêtus d'essence de différents types de bois.

MOBILIER DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION ADULTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Avec habillage avant
IIPMT2	706 x 650 x 900	2 TVO
IIPMT3	1026 x 650 x 900	3 TVO
IIPMT4	1346 x 650 x 900	4 TVO
IIPMT5	1666 x 650 x 900	5 TVO

MOBILIER DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION PMR

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Avec habillage avant
IIPMT-PMR2	706 x 650 x 800	2 TVO
IIPMT-PMR3	1026 x 650 x 800	3 TVO
IIPMT-PMR4	1346 x 650 x 800	4 TVO
IIPMT-PMR5	1666 x 650 x 800	5 TVO

MOBILIER DE TRI SANS PESÉE AVEC HABILLAGE AVANT - VERSION ENFANT

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Avec habillage avant
IIPMTE2	706 x 650 x 720	2 TVO
IIPMTE3	1026 x 650 x 720	3 TVO
IIPMTE4	1346 x 650 x 720	4 TVO
IIPMTE5	1666 x 650 x 720	5 TVO

MEUBLE TRI

FRANSTAL Platinium

Meuble de tri

- Construction en Inox AISI 304 L
- Dessus joues latérales et dosseret monobloc en épaisseur 20/10ème
- Habillage en façade et/ou porte en ALU laqué
- Rampe à plateaux amovibles
- Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir
- Étagère basse surbaissée en Inox
- Possibilité d'intégration de système de pesée (balance industrielle)
- Conditionnement en caisse palette
- Entretien facile
- Rampe à plateaux amovibles
- Modèle déclinable pour enfant et PMR
- Mobilier sur roues Ø 75 mm dont 2 à freins
- Livré avec : 1 panneau d'affichage par trou vide déchets (TVO) - 1 bac poubelle 87 L par (TVO) - 1 bac poubelle 60 L par (TVO) sur les modèles enfants et PMR

MEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT- VERSION ADULTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTP2	706 x 650 x 900	2 portes, 2 TVO
IIPMTP3	1026 x 650 x 900	3 portes, 3 TVO
IIPMTP4	1346 x 650 x 900	4 portes, 4 TVO
IIPMTP5	1666 x 650 x 900	5 portes, 5 TVO

MMEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT - VERSION PMR

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTP-PMR2	706 x 650 x 800	2 portes, 2 TVO
IIPMTP-PMR3	1026 x 650 x 800	3 portes, 3 TVO
IIPMTP-PMR4	1346 x 650 x 800	4 portes, 4 TVO
IIPMTP-PMR5	1666 x 650 x 800	5 portes, 5 TVO

MEUBLE DE TRI AVEC SYSTÈME DE PESÉE AVEC PORTES AVANT - VERSION ENFANT

Référence	Dimensions L x l x H (mm) Hors rampe	Soubassement
IIPMTPE2	706 x 650 x 720	2 portes, 2 TVO
IIPMTPE3	1026 x 650 x 720	3 portes, 3 TVO
IIPMTPE4	1346 x 650 x 720	4 portes, 4 TVO
IIPMTPE5	1666 x 650 x 720	5 portes, 5 TVO

Référence	Accessoires pour meuble de tri
IIPBALA	Balance supplémentaire - version adulte
IIPPORTEA	Porte - version adulte
IIPPBALP	Balance supplémentaire - version PMR
IIPPORTEP	Porte - version PMR
IIPBALE	Balance supplémentaire - version enfant
IIPPORTEE	Porte - version enfant

Meuble froid avec réfrigération active statique

- Équipé d'une rampe avec pare-haleine (2 côtés, protection d'angle du pare haleine), avec éclairage intégré, un tube inox de 35x35, traversant verticalement le meuble (équipé d'un câble 230V), afin d'effectuer le branchement électrique sous plafond
- Le plan de travail en inox, avec cuve réfrigérée GN1/1 (4xGN1/1) profondeur 150 mm
- Prêt à être brancher, réglage et affichage digitale
- Le meuble est laqué par poudrage à 200C°
- Tablettes rabattables (petits et longs côtés) matériau Multiplex laqué
- 4 Roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins
- Régulateur électronique de froid avec affichage numérique
- Machine frigorifique Danfoss silencieuse et économisant l'énergie
- Pare haleine en verre de sécurité (Central)
- Surface inox microlisée
- Acier inoxydable 18/10 (n° mat. 1.4301 / AISI 304) et tôle galvanisée des deux côtés laquée par poudrage
- Poids : 125 kg (sans options)
- Plage de température : de +8°C à +15°C* pour une température ambiante de +25°C
- Valeur de Raccordement : 220-240V / 16 A / 1N PE / 50 Hz / 0,5 kW/ fiche avec contact de terre latéral
- Emission : le niveau sonore de l'appareil au niveau du poste de travail est inférieur à 70 dB(A)

MEUBLE FROID

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Fluide réfrigérant	Puissance élec. (kW)	Tension
IBL381900	750	4 x GN1/1 -150	R134A	0,4 kW	MONO 230 +T

Chariot de service avec rangement couvert

- Le nouveau système de rangement offre suffisamment de place pour les couverts, les plateaux, la vaisselle, les serviettes et les condiments. Il peut être installé et retiré simplement à tout moment
- Solide, assure une grande stabilité
- En acier inoxydable avec recouvrement transparent semi-rabattable en plexiglas

CHARIOT DE SERVICE AVEC RANGEMENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité		Plateaux	Couverts
		Nombre	Dimension		
IBL574985-574772	900 x 600 x 1060	5 bacs à couverts	GN 1/4-150	70	500

Référence	Accessoires option pour chariotde service
IBL375455	Habillage couleur 3 côtés 14 Teintes au choix

Chariot tri et débarrassage

- Poignée de pousse à 950mm
- Inox 18/10 type. Bords soudés
- Découpe pour récipients à déchets (2x GN 1/3-200 inclus) dans le plateau supérieur
- Plateau renforcé dans les angles (4 par plateaux)
- 3 plateaux de 1000 x 600mm :
- 4 Roues : ø 125 mm, dont 2 avec freins
- Teinte au choix (catalogue 14 teintes)

Avec Accessoires :

- Bac récupération eau -tablette escamotable -cadre pour bacs
- Panneau arrière -marquage : sur demande

CHARIOT DE TRI ET DE DÉBARRASSAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plan de travail	capacité maximal débarrassage	Tension
IBL705320	1100 x 700 x 950	3 niveaux 1000 x 600 2 bacs GN1/3 supérieurà 701 mm	45 Personnes	_

Meuble Chaud mobile

- Construction en tôle autoportante solide
- Les joues latérales, ainsi que le bandeau côté client sont en tôle fine galvanisée laquée par poudrage et tablette latérale habillage Résopal (droite ou gauche)
- Équipé d'une rampe spéciale avec pare-haleine, avec éclairage intégré, un tube inox de 35x35, traversant verticalement le meuble (équipé d'un câble 230V), afin d'effectuer le branchement électrique sous plafond
- Le plan de travail en inox
- Chaque bac est piloté séparément, On/Off et réglage des températures (fonctionnement à sec ou humide, remplissage manuel, vidange centralisée)
- Le meuble est laqué par poudrage, idem pour l'habillage côté client et tablette latérale en Résopal (teintes au choix)
- Le meuble est également équipé d'une prise 230V. Une tablette latérale, rabattable et réglable en hauteur est montée de chaque côté du meuble, matériau Multiplex laqué, réglable en hauteur
- 4 roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins
- Pur équipement scolaire (élémentaire / collégien)
- Option possible/ meublechaud une partie basse ou se trouve une réserve maintien chaud statique équipé de 2 Portes battantes, réserve pouvant accueillir des bacs gastro GN1/1 (références: IBL381897-WU3. Et IBL381897-WU4)

MEUBLE CHAUD MOBILE

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IBL381897	750	3 cuves bain-marie 3 GN1/1 profondeur 200mm	2,85 kW	MONO 230+T
IBL381897-WU3	750	3 cuves bain-marie 3 GN1/1 profondeur 200mm	3,35 kW	MONO 230+T
IBL381898	750	4 cuves bain-marie format 4 GN1/1 profondeur 200mm.	2,85 kW	MONO 230+T
IBL381897WU4	750	4 cuves bain-marie format 4 GN1/1 profondeur 200mm.	3,35 kW	MONO 230+T

Meuble de TRI

- Structure inox 18/10 et habillage tôle
- Laquée par poudrage
- Hauteur totale avec panneau arrière : 1300 mm
- Profondeur: sans rampe 749 mm
- Avec rampe à plateaux 977 mm
- 4 roues pivotantes diamètre 125 mm
- Protection d'angle
- Ouverture latérale pour chariot à déchets
- Teinte: Limette*

MEUBLE DE TRI "BASIC"

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Plan de travail	Habillage	Tension
IBL758771	1042 x 690 x 1300	Rampe à plateaux	2 TVO	_

Prévu dans une teinte ou sur demande

Meuble de proximité - mobile

- Basé sur une construction en tôle autoportante solide
- Les joues latérales, ainsi que le bandeau côté client sont en tôle fine galvanisée laquée par poudrage 5 (teintes exclusives)

Particularités

- Basic Line avec hauteur du meuble réduite, équipé d'une rampe spéciale, une tablette de dépose montée (horizontalement) sur la rampe
- Le plan de travail en inox renforcé, avec 2 découpes pouvant accueillir, 1 bac GN 1/1 profondeur 200mm et 3 bacs GN1/3
- Le meuble est laqué par poudrage à 200C°, idem pour l'habillage, côté client et service
- 4 roues pivotantes de 75mm dont 2 avec freins

MEUBLE DE PROXIMITÉ - MOBILE

Référence	Dimensions H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IBL381903	1255 x 690 x 750	3 GN1/1	_	_

Nuancier Pour Meuble Kids
Habillage laqué corps du meuble et côté convives - choix 5 teintes

- Pour l'habillage :
- Mûre 228 C
- Limette 382 C
- Jaune 1032
- Rouge 3002
- Granny 370 C

Teintes Des tablettes
Choix 5 teintes

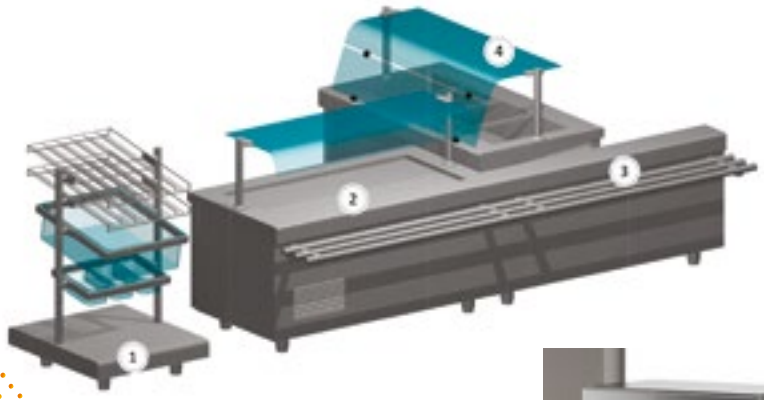
Pour les tablettes :
- Paprika
- Marsala
- Yellow
- Orange
- Mandarin

FRANSTAL Silver

SELF SILVER ENFANTS
LA SOLUTION optimale

SELF ENFANTS

Idéale pour les cantines d'écoles primaires et de maternelles. Cette gamme est conçue pour la taille des plus jeunes sans oublier le confort du personnel de service.



CONFIGURATION AVEC BAIN-MARIE PERPENDICULAIRE

Désignation

1. Distributeur à plateaux, couverts et pains.
2. Cuve réfrigérée "froid statique" 4 GN avec présentoir sans éclairage
3. Élément de façade pour bain-marie perpendiculaire
4. Bain-marie à air perpendiculaire 4 GN avec présentoir + pare-haleine vertical sans éclairage

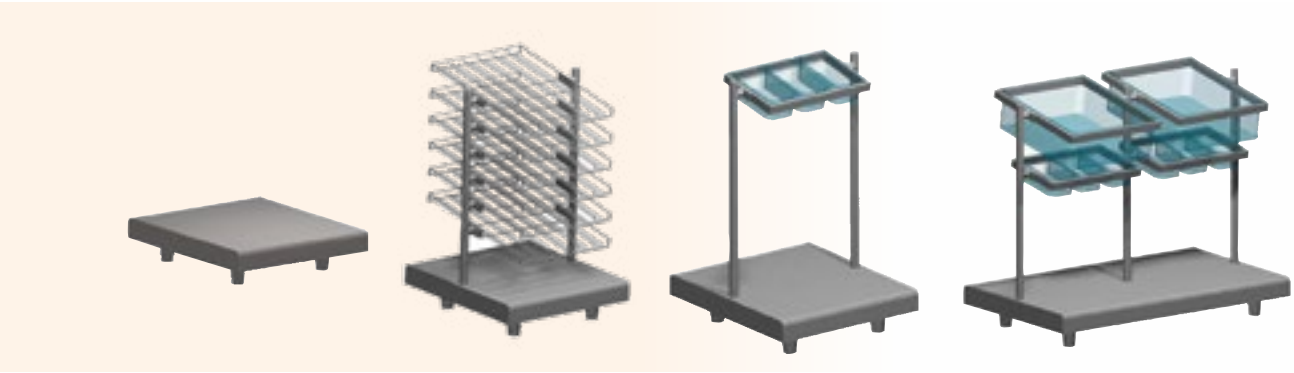
CONFIGURATION AVEC BAIN-MARIE EN LIGNE

Désignation

1. Distributeur à plateaux, couverts et pains
2. Cuve réfrigérée "froid statique" 4 GN avec présentoir sans éclairage
3. Bain-marie à air 4 GN en ligne avec présentoir + pare-haleine vertical sans éclairage
4. Élément de façade 500 mm

MEUBLE DISTRIBUTEUR

FRANSTAL Silver



BASE PRÉSENTOIR SEULE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098500	740 x 830 x 200
IEM8098501	1400 x 830 x 200

DISTRIBUTEUR À VERRES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098504	740 x 830 x 1190	À 3 niveaux / 150 verres
IEM8098505	740 x 830 x 1190	À 4 niveaux / 200 verres
IEM8098506	740 x 830 x 1190	À 5 niveaux / 250 verres
IEM8098507	740 x 830 x 1190	À 6 niveaux / 300 verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS

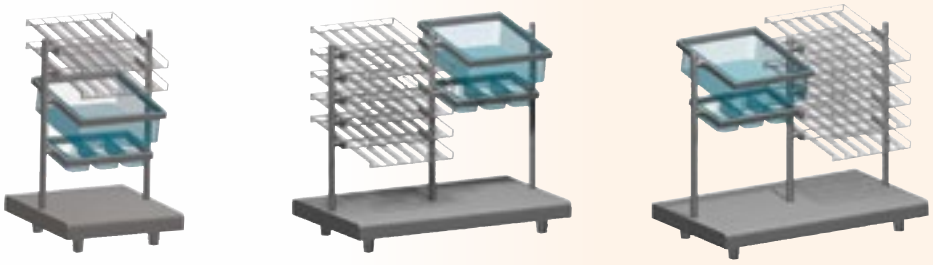
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Désignation
IEM8098510	740 x 830 x 1190	Avec 3 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)
IEM8098511	740 x 830 x 1190	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)
IEM8098512	1400 x 830 x 1190	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm (fournis)

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation
IEM8098515	740 x 830 x 1190	Avec 3 bacs poly GN1/3 P100mm - 1 bac poly GN2/1 (fournis)
IEM8098516	1400 x 830 x 1190	Avec 6 bacs poly GN1/3 P100mm - 2 bacs poly GN2/1 (fournis)

MEUBLE DISTRIBUTEUR

Distributeurs à plateaux / couverts / pains / verres



DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS / VERRES - À DROITE DE LA LIGNE (BACS FOURNIS)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation
IEM8098520	1400 x 830 x 1190	À 1 niveau de verres / 50 verres
IEM8098521	1400 x 830 x 1190	À 2 niveaux de verres / 100 verres
IEM8098522	1400 x 830 x 1190	À 3 niveaux de verres / 150 verres
IEM8098523	1400 x 830 x 1190	À 4 niveaux de verres / 200 verres
IEM8098524	1400 x 830 x 1190	À 5 niveaux de verres / 250 verres
IEM8098525	1400 x 830 x 1190	À 6 niveaux de verres / 300 verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS / VERRES - À GAUCHE DE LA LIGNE (BACS FOURNIS)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation
IEM8098530	1400 x 830 x 1190	À 1 niveau de verres / 50 verres
IEM8098531	1400 x 830 x 1190	À 2 niveaux de verres / 100 verres
IEM8098532	1400 x 830 x 1190	À 3 niveaux de verres / 150 verres
IEM8098533	1400 x 830 x 1190	À 4 niveaux de verres / 200 verres
IEM8098534	1400 x 830 x 1190	À 5 niveaux de verres / 250 verres
IEM8098535	1400 x 830 x 1190	À 6 niveaux de verres / 300 verres

DISTRIBUTEUR À PLATEAUX / COUVERTS / PAINS

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Désignation
IEM8098518	740 x 830 x 1190	2 niveaux de verres / 100 verres 3 bacs poly GN1/3 - prof. 100 1 bac poly GN2/1 - prof. 200 (fournis)

Référence	Option distributeur
IEM8098740	Supplément pour 4 roues

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

FRANSTAL Silver

Élément réfrigéré cuve "froid statique" profondeur 25 mm

- Construit en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique. Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon les modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital. Alimentation mono 230V – 50Hz
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes. Hauteur rampe 660mm

En supplément : Présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098540	1250 x 830 x 750	0,49	0,9	MONO230+T
IEM8098541	1500 x 830 x 750	0,49	0,9	MONO230+T
IEM8098543	2000 x 830 x 750	0,67	1	MONO230+T
IEM8098544	2250 x 830 x 750	0,67	1	MONO230+T

*Température évaporation: -20°C

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098540BL	1250 x 830 x 750	0,49	0,9	MONO230+T
IEM8098541BL	1500 x 830 x 750	0,49	0,9	MONO230+T
IEM8098543BL	2000 x 830 x 750	0,67	1	MONO230+T
IEM8098544BL	2250 x 830 x 750	0,67	1	MONO230+T

*Température évaporation: -20°C

MEUBLE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098545	1250 x 830 x 750	1 x GN1/1	0,67	1	MONO230+T
IEM8098546	1500 x 830 x 750	2 x GN1/1	0,67	1	MONO230+T
IEM8098548	2000 x 830 x 750	2 x GN2/1	0,67	1	MONO230+T
IEM8098549	2250 x 830 x 750	1 x GN1/1 + 2 x GN 2/1	0,67	1	MONO230+T

*Température évaporation: -20°C

Référence	Option pour meuble réfrigéré
IEM8098740	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098242	Moins-value pour habillage jusqu'à 150mm du sol, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Élément vitrine réfrigérée à 3 niveaux avec rideau thermique cuve "froid statique" profondeur 25 mm

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Vitrines réfrigérées : parois latérales en double vitrage. 2/3 niveaux de présentation en verre trempé avec pare-haleine
- Fermeture côté clients par rideau thermique, côté service par portes coulissantes en verre
- Éclairage par leds au plafond
- Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique. Groupe frigorifique fonctionnant au fréon R452A ou R290 sur demande, bac d'évaporation intégré
- Réserve réfrigérée avec évaporateur ventilé, portes battantes, équipée de glissières GN1/1 ou GN2/1 selon modèles
- Régulation par thermostat à affichage digital. Alimentation mono 230V – 50Hz. Niveau sonore 56dB

Les performances sont garanties pour un fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à 22°C

- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes. Hauteur rampe 660mm

En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

- Température vitrine : +4/+12°C
- Température cuve : -10/-3°C
- Température réserve : +2/+10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER - 3 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098560	1250 x 830 x 1660	1,57	1,8	MONO230+T
IEM8098561	1500 x 830 x 1660	1,57	1,8	MONO230+T
IEM8098563	2000 x 830 x 1660	2,0	2,2	MONO230+T
IEM8098564	2250 x 830 x 1660	2,0	2,2	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE - 3 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098560BL	1250 x 830 x 1660	1,57	1,8	MONO230+T
IEM8098561BL	1500 x 830 x 1660	1,57	1,8	MONO230+T
IEM8098563BL	2000 x 830 x 1660	2,0	2,2	MONO230+T
IEM8098564BL	2250 x 830 x 1660	2,0	2,2	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

MEUBLE AVEC RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE - 3 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098565	1250 x 830 x 1660	1 x GN1/1	1,57	2,0	MONO230+T
IEM8098566	1500 x 830 x 1660	2 x GN1/1	1,57	2,0	MONO230+T
IEM8098567	1750 x 830 x 1660	1xGN1/1 + 1xGN2/1	1,57	2,0	MONO230+T
IEM8098568	2000 x 830 x 1660	2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO230+T
IEM8098569	2250 x 830 x 1660	1x GN1/1 + 2 x GN2/1	2,0	2,2	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

Élément vitrine réfrigérée à 2 niveaux avec rideau thermique cuve "froid statique" - profondeur 25 mm

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER - 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098574	1500 x 830 x 1510	1,57	1,8	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE OUVERT BAIE LIBRE - 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098574BL	1500 x 830 x 1510	1,57	1,8	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE SUR MEUBLE RÉFRIGÉRÉ - 2 NIVEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Portes	Puissance frigo. (kW)*	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098575	1500 x 830 x 1510	2 x GN1/1	1,57	2,0	MONO230+T

*Température évaporation: -10°C

MEUBLE BAIN-MARIE

FRANSTAL Silver

Élément bain-marie à eau et à air pulsé

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Bain-marie à eau : cuve rayonnée dans tous les angles, profondeur 210 mm pour bacs GN1/1, profondeur 200 mm (non fournis). Remplissage et contrôle de niveau automatique. 2 prises de courant 230V fournis
- Bain-marie à air : cuve ventilée rayonnée dans tous les angles chauffée par circulation d'air chaud : résistances blindées et ventilateur axial, profondeur 210 mm pour bacs GN1/1, profondeur 200 mm (non fournis). 2 prises de courant 230V fournis
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des assiettes et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température de la cuve et de l'étuve par thermostat à affichage digital
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes. Hauteur rampe 660mm

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus vibré, bord avant poli miroir.

BAIN-MARIE À EAU OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098600L	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098601L	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098603L	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098604L	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098600LBL	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098601LBL	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098603LBL	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098604LBL	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098605L	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098606L	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098608L	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T
IEM8098609L	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098610L	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098611L	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098613L	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098614L	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098610LBL	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098611LBL	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098613LBL	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098614LBL	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098615L	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	2,6	MONO 230+T
IEM8098616L	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	2,9	TRI 400+N+T
IEM8098618L	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	3,5	TRI 400+N+T
IEM8098619L	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	3,8	TRI 400+N+T

MEUBLE BAIN-MARIE

Élément bain-marie perpendiculaire

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service. Sans rampe à plateaux
- Livré avec habillage latéral droit et gauche + 2 prises de courant 230V
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel

En supplément :présentoirs, dessus vibré, bord avant poli miroir

BAIN-MARIE À EAU OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098600P	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098601P	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098603P	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098604P	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098600PBL	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098601PBL	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	3,6	TRI 400+N+T
IEM8098603PBL	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T
IEM8098604PBL	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	7,2	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE À EAU SUR ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098605P	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098606P	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	5,2	TRI 400+N+T
IEM8098608P	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T
IEM8098609P	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	9,4	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098610P	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098611P	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098613P	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098614P	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ OUVERT BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098610PBL	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	1	MONO 230+T
IEM8098611PBL	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098613PBL	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	1,3	TRI 400+N+T
IEM8098614PBL	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	1,6	TRI 400+N+T

BAIN-MARIE VENTILÉ SUR ÉTUVE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098615P	1250 x 830 x 850	3 GN1/1	2,6	MONO 230+T
IEM8098616P	1500 x 830 x 850	4 GN1/1	2,9	TRI 400+N+T
IEM8098618P	2000 x 830 x 850	5 GN1/1	3,5	TRI 400+N+T
IEM8098619P	2250 x 830 x 850	6 GN1/1	3,8	TRI 400+N+T

MEUBLE CHAUFFANT

FRANSTAL Silver

Élément vitrocéramique

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Plaques chauffantes : en vitrocéramique avec résistances intégrées, réglées par un thermostat jusqu'à 120°C
- Étuve : chauffage ventilé (rayonné sur le plancher) pour le rangement des assiettes et non pour les aliments (chauffage sec), portes coulissantes à double paroi avec isolation thermique et acoustique
- Réglage individuel de la température des plaques chauffantes et de l'étuve par thermostat à affichage digital. 2 prises de courant 230V fournis
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes. Hauteur rampe 660mm

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir.

MEUBLE OUVERT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
AVEC PLANCHER			
IEM8098620L	900 x 830 x 850	1,2	MONO 230+T
IEM8098621L	1250 x 830 x 850	1,8	MONO 230+T
IEM8098622L	1500 x 830 x 850	2,4	MONO 230+T
IEM8098623L	2000 x 830 x 850	3	MONO 230+T
IEM8098624L	2250 x 830 x 850	3,6	MONO 230+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
BAIE LIBRE			
IEM8098620LBL	900 x 830 x 850	1,2	MONO 230+T
IEM8098621LBL	1250 x 830 x 850	1,8	MONO 230+T
IEM8098622LBL	1500 x 830 x 850	2,4	MONO 230+T
IEM8098623LBL	2000 x 830 x 850	3	MONO 230+T
IEM8098624LBL	2250 x 830 x 850	3,6	MONO 230+T

MEUBLE SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098625L	900 x 830 x 850	2,3	MONO 230+T
IEM8098626L	1250 x 830 x 850	2,9	MONO 230+T
IEM8098627L	1500 x 830 x 850	3,5	MONO 230+T
IEM8098628L	2000 x 830 x 850	5,2	MONO 230+T
IEM8098629L	2250 x 830 x 850	5,8	TRI 400+N+T

Élément vitrocéramique perpendiculaire

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55mm côté service
- Sans rampe à plateaux
- Livré avec habillage latéral droit et gauche + 2 prises de courant 230V
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel

En supplément : présentoirs, dessus vibré, bord avant poli miroir.

MEUBLE OUVERT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
AVEC PLANCHER			
IEM8098620P	900 x 830 x 850	1,2	MONO 230+T
IEM8098621P	1250 x 830 x 850	1,8	MONO 230+T
IEM8098622P	1500 x 830 x 850	2,4	MONO 230+T
IEM8098623P	2000 x 830 x 850	3	MONO 230+T
IEM8098624P	2250 x 830 x 850	3,6	MONO 230+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. Elec. (kW)	Tension
BAIE LIBRE			
IEM8098620PBL	900 x 830 x 850	1,2	MONO 230+T
IEM8098621PBL	1250 x 830 x 850	1,8	MONO 230+T
IEM8098622PBL	1500 x 830 x 850	2,4	MONO 230+T
IEM8098623PBL	2000 x 830 x 850	3	MONO 230+T
IEM8098624PBL	2250 x 830 x 850	3,6	MONO 230+T

MEUBLE SUR ÉTUVE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098625P	900 x 830 x 850	2,3	MONO 230+T
IEM8098626P	1250 x 830 x 850	2,9	MONO 230+T
IEM8098627P	1500 x 830 x 850	3,5	MONO 230+T
IEM8098628P	2000 x 830 x 850	5,2	MONO 230+T
IEM8098629P	2250 x 830 x 850	5,8	TRI 400+N+T

MEUBLE NEUTRE

Élément neutre

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Habillage de façade descendantee jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel
- Rampe à 3 tubes. Hauteur rampe 660mm

En supplément : présentoirs, joues latérales et habillage latéral, dessus vibré, bord avant poli miroir

MEUBLE OUVERT AVEC PLANCHER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098632	750 x 830 x 750
IEM8098633	1000 x 830 x 750
IEM8098634	1250 x 830 x 750
IEM8098635	1500 x 830 x 750

MEUBLE OUVERT AVEC BAIE LIBRE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098632BL	750 x 830 x 750
IEM8098633BL	1000 x 830 x 750
IEM8098634BL	1250 x 830 x 750
IEM8098635BL	1500 x 830 x 750

MEUBLE AVEC PORTE COULISSANTE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098636	750 x 830 x 750
IEM8098637	1000 x 830 x 750
IEM8098638	1250 x 830 x 750
IEM8098639	1500 x 830 x 750

Référence	Option et accessoires pour meubles chauds et neutres
IEM8098740	Supplément pour 4 roues
IEM8098241	Moins-value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus-value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire
IEM8098256	Prise de courant 16A-230V

Façade

- Construction en acier inox AISI 304. Dessus en acier inox AISI 304 20/10ème, avec bord rayonné H=100 mm côté client et bord rayonné H=55 mm côté service
- Habillage de façade descendante jusqu'à 100 mm du sol disponible en inox ou stratifié couleurs unies de la gamme standard ARPA Industriel. Rampe à 3 tubes Hauteur rampe 660mm
- En supplément : joues latérales et habillage latéral, dessus inox vibré, bord avant poli miroir

FAÇADE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8098650	500 x 200 x 750
IEM8098651	600 x 200 x 750
IEM8098652	800 x 200 x 750
IEM8098653	1000 x 200 x 750
IEM8098654	1200 x 200 x750
IEM8098655	1500 x 200 x750

Référence	Accessoires et option pour façade
IEM8098241	Moins value pour non fourniture de la rampe inox, le mètre linéaire
IEM8098243	Plus value dessus vibré, le mètre linéaire
IEM8098244	Bord avant poli miroir, le mètre linéaire

JOUE LATERALE + HABILLAGE LATERAL

Référence	Désignation
IEM8098660	Terminal droite
IEM8098661	Terminal gauche

Référence	ACCESSOIRE PLINTHE INOX H=100 MM
IEM8098720	Plinthe inox frontale Lg 750mm
IEM8098721	Plinthe inox frontale Lg 900mm
IEM8098722	Plinthe inox frontale Lg 1000mm
IEM8098723	Plinthe inox frontale Lg 1250mm
IEM8098724	Plinthe inox frontale Lg 1500mm
IEM8098725	Plinthe inox frontale Lg 1750mm
IEM8098726	Plinthe inox frontale Lg 2000mm
IEM8098727	Plinthe inox frontale Lg 2250mm
IEM8098728	Plinthe inox latérale
IEM8098729	Plinthe pour meuble d'angle à 90° fermée côté service
IEM8098730	Plinthe pour meuble d'angle à 45° fermée côté service

Élément d'angle - Meuble d'angle à 45 & 90°

MEUBLE D'ANGLE À 90°

Référence	Angle
IEM8098640	Fermé côté service + rampe
IEM8098641	Ouvert côté service

MEUBLE D'ANGLE À 45°

Référence	Angle
IEM8098642	Fermé côté service + rampe
IEM8098643	Ouvert côté service

MEUBLE DE TRI

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	TVO
IEM8098750	2900 x 830 x 750	2
IEM8098751	2500 x 830 x 750	4

PRÉSENTOIR

FRANSTAL Silver

Présentoir à 1 niveau en verre

- Supports en tube inox AISI 304 satiné diamètre 40 mm en deux versions: 1 ou 2 étagères horizontales
- Les supports sont disposés pour la fixation sur les plateaux des meubles. Sur le support en tube sont montées de pinces en acier AISI 304 qui permettent de monter l'étagère en verre ou en inox et les éventuels éclairages ou rampes chauffantes
- Pare haleine vertical en verre trempé.

PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098169	900/1000
IEM8098170	1250
IEM8098171	1500
IEM8098172	1750
IEM8098173	2000
IEM8098174	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098168	900/1000
IEM8098175	1250
IEM8098176	1500
IEM8098177	1750
IEM8098178	2000
IEM8098179	2250

Présentoir à 2 niveaux en verre

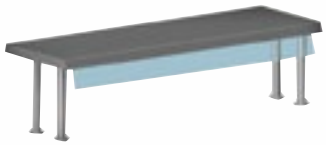
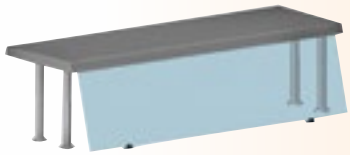
PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098162	900/1000
IEM8098180	1250
IEM8098181	1500
IEM8098182	1750
IEM8098183	2000
IEM8098184	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098163	900/1000
IEM8098185	1250
IEM8098186	1500
IEM8098187	1750
IEM8098188	2000
IEM8098189	2250

PRÉSENTOIR & NUANCIER

PRÉSENTOIR + PARE-HALEINE POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098292	900/1000
IEM8098293	1250
IEM8098294	1500
IEM8098295	1750
IEM8098296	2000
IEM8098297	2250

PRÉSENTOIR POUR MEUBLE

Référence	Dimensions l (mm)
IEM8098298	900/1000
IEM8098299	1250
IEM8098300	1500
IEM8098301	1750
IEM8098302	2000
IEM8098303	2250

ÉCLAIRAGE LED POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098199	900/1000	0,008	MONO 230+T
IEM8098200	1250	0,13	MONO 230+T
IEM8098201	1500	0,13	MONO 230+T
IEM8098202	1750	0,13	MONO 230+T
IEM8098203	2000	0,3	MONO 230+T
IEM8098204	2250	0,3	MONO 230+T

RAMPE CHAUFFANTE POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098198	900/1000	0,4	MONO 230+T
IEM8098205	1250	0,8	MONO 230+T
IEM8098206	1500	0,8	MONO 230+T
IEM8098207	1750	0,8	MONO 230+T
IEM8098208	2000	1,2	MONO 230+T
IEM8098209	2250	1,6	MONO 230+T

Référence	Option
IEM8098145	Tablette dépose assiettes en plexiglass

HALOGÈNE POUR PRÉSENTOIR

Référence	Dimensions l (mm)	Puissance Elec. (kW)	Tension
IEM8098197	900/1000	0,32	MONO 230+T
IEM8098210	1250	0,48	MONO 230+T
IEM8098211	1500	0,64	MONO 230+T
IEM8098212	1750	0,64	MONO 230+T
IEM8098213	2000	0,8	MONO 230+T
IEM8098214	2250	0,96	MONO 230+T

Gamme de couleurs et de matériaux pour le revêtement des éléments

Les panneaux avant et latéraux peuvent être personnalisés sur demande du client pour s'adapter aux exigences esthétiques de la salle. Comme alternative à la version standard, on peut demander des panneaux dans une vaste gamme de couleurs, laminés, métallisés ou revêtus d'essence de différents types de bois.

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ

FRANSTAL Silver

la nouvelle
GAMME
À ENCASTRER

La gamme comprend tous les éléments traditionnels d'un self service professionnel : bain-marie à eau et à air pulsé, plaque vitrocéramique, cuve réfrigérée, vitrine réfrigérée et chaudes aussi bien que un vaste choix de présentoir et accessoires.

La gamme comprend des éléments standards prédisposés pour être encastrés dans les plans de travail de tout type et matériel. **Ils sont, faciles à adapter à toutes les ambiances** et garantissent, le maintien des aliments à la température correcte (aussi bien des aliments froids que chauds).

Les éléments ventilés sont pensés pour la distribution et l'exposition des aliments et des boissons qui doivent être maintenus à la température constante (froide ou chaude). Leur utilisation doit être limitée à la période de distribution des aliments.

Les éléments ne sont pas adaptés à l'utilisation dans les ambiances extérieures. Les éléments sont à fixer au plan de travail par les supports réglables. Les éléments réfrigérés sont livrés en version complète avec groupe ou prédisposé pour un groupe à distance, dans ce cas le chargement de gaz et de mise en oeuvre avant de l'utilisation de l'élément sont nécessaires.
Equipement certifié CE.

Cuve réfrigérée ventilée

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10ème
- Flux d'air froid
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Température cuve :-1/+5*°C
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046500	800 x 700 x 750	2 GN1/1	0,7	0,75	MONO 230+T
IEM8046501	1125 x 700 x 750	3 GN1/1	0,9	0,98	MONO 230+T
IEM8046502	1455 x 700 x 750	4 GN1/1	1	1,15	MONO 230+T
IEM8046503	1780 x 700 x 750	5 GN1/1	1,2	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Option
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Plan réfrigéré ventilé

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 ép. 12/10
- Flux d'air froid
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande, ou prédisposition pour groupe à distance
- Température cuve :-1/+5*°C
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

PLAN RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046450	800 x 700 x 570	2 GN1/1	0,7	0,75	MONO 230+T
IEM8046451	1125 x 700 x 570	3 GN1/1	0,9	0,98	MONO 230+T
IEM8046452	1455 x 700 x 570	4 GN1/1	1	1,15	MONO 230+T
IEM8046453	1780 x 700 x 570	5 GN1/1	1,2	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Option
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Vitrine chaude humidifiée ventilée

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Cuve adaptée pour bacs GN hauteur max 100 mm
- Résistances avec ailes avec ventilateurs tangentiels pour disposition correcte de la température à l'intérieur de la vitrine
- Humidification par le bac rayonné placé sur le fond de la cuve
- Contrôle du niveau d'eau automatique
- Rampe avec lampe halogènes
- Sonde pour contrôle de température au coeur du produit
- Température cuve : +65/+85°C
- Réglage de la température et de l'humidité par thermostat digital programmable

Vitrine avec plaque et étagère en vitrocéramique - arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Plaque chauffante en vitrocéramique
- Résistance à filament sur toute la surface
- Etagères chauffantes en vitrocéramique
- Rampe avec lampe halogène
- Température max : +120°C
- Réglage indépendant de la température de chaque plaque vitrocéramique par thermostat digital programmable

VITRINE CHAUDE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046424	800 x 700 x 1110	2 GN1/1	1,7	MONO 230+T
IEM8046425	1125 x 700 x 1110	3 GN1/1	2,6	MONO 230+T
IEM8046426	1455 x 700 x 1110	4 GN1/1	2,7	MONO 230+T
IEM8046427	1780 x 700 x 1110	5 GN1/1	3,4	MONO 230+T

VITRINE FERMÉE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 1 ÉTAGÈRE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046710	800 x 700 x 730	2 GN1/1	2,1	MONO 230+T
IEM8046711	1125 x 700 x 730	3 GN1/1	2,7	MONO 230+T
IEM8046712	1455 x 700 x 730	4 GN1/1	4	TRI 400+T+N
IEM8046713	1780 x 700 x 730	5 GN1/1	5,1	TRI 400+T+N

VITRINE OUVERTE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 1 ÉTAGÈRE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046714A	800 x 700 x 730	2 GN1/1	2,1	MONO 230+T
IEM8046715A	1125 x 700 x 730	3 GN1/1	2,7	MONO 230+T
IEM8046716A	1455 x 700 x 730	4 GN1/1	4	TRI 400+T+N
IEM8046717A	1780 x 700 x 730	5 GN1/1	5,1	TRI 400+T+N

VITRINE FERMÉE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 2 ÉTAGÈRES VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046734	800 x 700 x 940	2 GN1/1	3,0	MONO 230+T
IEM8046735	1125 x 700 x 940	3 GN1/1	4,1	MONO 230+T
IEM8046736	1455 x 700 x 940	4 GN1/1	5,2	TRI 400+T+N
IEM8046737	1780 x 700 x 940	5 GN1/1	6,5	TRI 400+T+N

VITRINE OUVERTE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 2 ÉTAGÈRES VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046738A	800 x 700 x 940	2 GN1/1	3,0	MONO 230+T
IEM8046739A	1125 x 700 x 940	3 GN1/1	4,1	MONO 230+T
IEM8046740A	1455 x 700 x 940	4 GN1/1	5,2	TRI 400+T+N
IEM8046741A	1780 x 700 x 940	5 GN1/1	6,5	TRI 400+T+N

VITRINE CHAUDE

FRANSTAL Silver

Vitrine avec plaque et étagère en vitrocéramique - cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Plaque chauffante en vitrocéramique
- Résistance à filament sur toute la surface
- Etagères chauffantes en vitrocéramique
- Rampe avec lampe halogène
- Température max : +120°C
- Réglage indépendante de la température de chaque plaque vitrocéramique par thermostat digital programmable

VITRINE FERMÉE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 1 ÉTAGÈRE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046722	800 x 700 x 730	2 GN1/1	2,1	MONO 230+T
IEM8046723	1125 x 700 x 730	3 GN1/1	2,7	MONO 230+T
IEM8046724	1455 x 700 x 730	4 GN1/1	4	TRI 400+T+N
IEM8046725	1780 x 700 x 730	5 GN1/1	5,1	TRI 400+T+N

VITRINE OUVERTE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 1 ÉTAGÈRE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046726A	800 x 700 x 730	2 GN1/1	2,1	MONO 230+T
IEM8046727A	1125 x 700 x 730	3 GN1/1	2,7	MONO 230+T
IEM8046728A	1455 x 700 x 730	4 GN1/1	4	TRI 400+T+N
IEM8046729A	1780 x 700 x 730	5 GN1/1	5,1	TRI 400+T+N

VITRINE FERMÉE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 2 ÉTAGÈRES VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046746	800 x 700 x 940	2 GN1/1	3,0	MONO 230+T
IEM8046747	1125 x 700 x 940	3 GN1/1	4,1	MONO 230+T
IEM8046748	1455 x 700 x 940	4 GN1/1	5,2	TRI 400+T+N
IEM8046749	1780 x 700 x 940	5 GN1/1	6,5	TRI 400+T+N

VITRINE OUVERTE AVEC PLAQUE VITROCÉRAMIQUE - 2 ÉTAGÈRES VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046750A	800 x 700 x 940	2 GN1/1	3,0	MONO 230+T
IEM8046751A	1125 x 700 x 940	3 GN1/1	4,1	MONO 230+T
IEM8046752A	1455 x 700 x 940	4 GN1/1	5,2	TRI 400+T+N
IEM8046753A	1780 x 700 x 940	5 GN1/1	6,5	TRI 400+T+N

Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée - 2 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046504	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046505	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046506	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046507	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046512	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046513	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046514	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046515	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046508	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046509	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046510	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046511	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré - 2 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - FERMÉ CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046454	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046455	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046456	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046457	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046462	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046463	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046464	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046465	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046458	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046459	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046460	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046461	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée - 2 niveaux, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046904	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046905	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046906	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046907	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046930	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046931	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046932	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046933	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046900	800 x 700 x 1370	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046901	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046902	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046903	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré - 2 niveaux, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046912	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046913	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046914	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046915	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046934	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046935	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046936	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046937	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046908	800 x 700 x 1190	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046909	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046910	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046911	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée - 3 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046516	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046517	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046518	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046519	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046524	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046525	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046526	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046527	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046520	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046521	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046522	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046523	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré - 3 niveaux, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - FERMÉ CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046474	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046475	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046476	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046477	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046478	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046479	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046480	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046481	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046482	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046483	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046484	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046485	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée - 3 niveaux, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissante côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046528	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046529	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046530	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046531	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046536	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046537	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046538	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046539	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046532	800 x 700 x 1580	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046533	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046534	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046535	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré - 3 niveaux, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissante côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - FERMÉ CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046565	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046566	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046567	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046568	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046573	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046574	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046575	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046576	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046569	800 x 700 x 1400	2 GN1/1	0,8	0,75	MONO 230+T
IEM8046570	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046571	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046572	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

Vitrine réfrigérée ventilée avec cuve réfrigérée – 3 niveaux, avec rideau d'air

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes battantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Rideau d'air côté client pour optimiser la température de fonctionnement
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] rideau -1/+7*°C

* classification 3M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8047200	785 x 700 x 1575	2 GN1/1	0,6	0,72	MONO 230+T
IEM8047201	1100 x 700 x 1575	3 GN1/1	0,9	1,1	MONO 230+T
IEM8047202	1440 x 700 x 1575	4 GN1/1	1,2	1,625	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée ventilée avec plan réfrigéré – 3 niveaux, avec rideau d'air

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Dégivrage par inversion de cycle dans les modèles autonomes
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes battantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Rideau d'air côté client pour optimiser la température de fonctionnement
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Température [°C] rideau -1/+7*°C

* classification 3M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ CLAPET - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8047204	785 x 700 x 1445	2 GN1/1	0,6	0,72	MONO 230+T
IEM8047205	1100 x 700 x 1445	3 GN1/1	0,9	1,1	MONO 230+T
IEM8047206	1440 x 700 x 1445	4 GN1/1	1,2	1,625	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine arrondie avec cuve réfrigérée sur réserve réfrigérée 3 niveaux

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 80mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Réserve réfrigérée avec glissières pour GN1/1
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉ CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046475VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046476VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046477VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046479VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046480VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046481VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE - RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046483VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046484VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046485VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Vitrine cubique avec cuve réfrigérée sur réserve réfrigérée 3 niveaux

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 80mm)
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Portes coulissantes côté service pour faciliter la disposition des produits
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Réserve réfrigérée avec glissières pour GN1/1
- Température [°C] fermée, clapet :-1/+5*°C et Température [°C] rideau -1/+7** °C

* classification 2M1 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006
** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE CUBIQUE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE - FERMÉE CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046566VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046567VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046568VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE CUBIQUE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE - CLAPET CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046574VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046575VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046576VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

VITRINE CUBIQUE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE -IDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046570VF	1125 x 700 x 1590	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046571VF	1455 x 700 x 1590	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046572VF	1780 x 700 x 1590	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

BAIN-MARIE & PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

FRANSTAL Silver

Bain-marie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Cuve soudée et rayonnée pour faciliter le nettoyage, avec supports pour bacs
- Cuve adaptée pour bacs GN hauteur max 200 mm
- Température cuve pour bain marie à eau : +65/+90°C
- Température cuve pour bain marie ventilé : +65/+85°C
- Réglage de la température par thermostat digital programmable

Bain-marie à eau :

- Résistances ultraplates pour un meilleur rendement énergétique
- Remplissage d'eau par électrovanne. Vidange par trop-plein amovible

Bain-marie ventilé :

- Résistances blindées pour atteindre rapidement la température prévue
- Flux d'air chaud transversal par ventilateurs

Plaque chauffante en vitrocéramique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Plaque chauffante en vitrocéramique
- Température max : +120°C
- Résistance à filament sur toute la surface
- Réglage de la température par thermostat analogique

BAIN MARIE À EAU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046420	800 x 700 x 380	2 GN1/1	2	MONO 230+T
IEM8046421	1125 x 700 x 380	3 GN1/1	3	TRI 400+T+N
IEM8046422	1455 x 700 x 380	4 GN1/1	3	TRI 400+T+N
IEM8046423	1780 x 700 x 380	5 GN1/1	5	TRI 400+T+N
IEM8046435	2105 x 700 x 380	6 GN1/1	6	TRI 400+T+N

Référence	Accessoires pour bain marie à eau
IEM8046498	Kit remplissage d'eau automatique

BAIN MARIE SEC À AIR PULSÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046416	800 x 700 x 380	2 GN1/1	1,1	MONO 230+T
IEM8046417	1125 x 700 x 380	3 GN1/1	1,6	MONO 230+T
IEM8046418	1455 x 700 x 380	4 GN1/1	2,2	MONO 230+T
IEM8046419	1780 x 700 x 380	5 GN1/1	3,3	MONO 230+T

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW)	Tension
IEM8046428	800 x 700 x 190	2 GN1/1	1,2	MONO 230+T
IEM8046429	1125 x 700 x 190	3 GN1/1	1,8	MONO 230+T
IEM8046430	1455 x 700 x 190	4 GN1/1	2,4	MONO 230+T
IEM8046431	1780 x 700 x 190	5 GN1/1	3	MONO 230+T

DISTRIBUTION DROP IN MURAL

la nouvelle **GAMME** DE VITRINES

La gamme comprend les vitrines réfrigérées adossées à encastrer dans les plans de travail de tout type de matériaux et elle est pensée pour satisfaire les exigences de ceux qui doivent installer les éléments adossés. **La gamme s'adapte bien à tout type d'ambiance** en permettant, de manière professionnelle la maintien des aliments à la température correcte.

Le vaste choix des modèles et des variantes permet de satisfaire toutes les requêtes : des vitrines arrondies, aux vitrines cubiques, de celles avec plans à celles avec cuves, à 2 ou à 3 niveaux et à capacité différente. En outre, les vitrines peuvent être livrées avec groupe réfrigérant ou bien prédisposées pour groupe à distance.

Les vitrines réfrigérées de la gamme sont idéales pour l'exposition des aliments froids, dont la conservation est garantie par le système à flux d'air qui permet la circulation optimale d'air froid même à travers les étagères. L'utilisation des vitrines doit être limitée à la période de distribution des aliments. Elles ne sont pas adaptées à l'utilisation dans les ambiances non contrôlées (exposition aux pluies et le soleil battant etc). Equipement certifié CE.

Vitrine réfrigérée adossée avec cuve réfrigérée – 2 étagères, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046686	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046687	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046688	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée adossée avec plan réfrigéré – 2 étagères, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046689	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046690	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046691	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEMILLLED2R2	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 2 GN
IEMILLLED2R3	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 3 GN
IEMILLLED2R4	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 4 GN
IEMILLLED2R5	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 5 GN
IEMRIPREG2R	Supplément pour étagères réglables - Vitrine à 3 niveaux
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée adossée avec cuve réfrigérée – 2 étagères, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Evaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Evacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046692	1125 x 700 x 1370	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046693	1455 x 700 x 1370	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046694	1780 x 700 x 1370	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée adossée avec plan réfrigéré – 2 étagères, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046695	1125 x 700 x 1190	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046696	1455 x 700 x 1190	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046697	1780 x 700 x 1190	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEMILLLED2R2	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 2 GN
IEMILLLED2R3	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 3 GN
IEMILLLED2R4	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 4 GN
IEMILLLED2R5	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 2 niveaux - 5 GN
IEMRIPREG2R	Supplément pour étagères réglables - Vitrine à 2 niveaux
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

DISTRIBUTION
DROP IN MURAL

Vitrine réfrigérée adossée avec cuve réfrigérée – 3 étagères, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046650	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046651	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046653	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée adossée avec plan réfrigéré – 3 étagères, arrondie

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ – RIDEAU CÔTÉ CLIENT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046656	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046657	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046658	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEMILLLED3R2	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 2 GN
IEMILLLED3R3	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 3 GN
IEMILLLED3R4	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 4 GN
IEMILLLED3R5	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 5 GN
IEMRIPREG3R	Supplément pour étagères réglables - Vitrine à 3 niveaux
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

FRANSTAL Silver

Vitrine réfrigérée adossée avec cuve réfrigérée – 3 étagères, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046661	1125 x 700 x 1580	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046662	1455 x 700 x 1580	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046663	1780 x 700 x 1580	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée adossée avec plan réfrigéré – 3 étagères, cubique

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ – RIDEAU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046666	1125 x 700 x 1400	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046667	1455 x 700 x 1400	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046668	1780 x 700 x 1400	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEMILLLED3R2	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 2 GN
IEMILLLED3R3	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 3 GN
IEMILLLED3R4	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 4 GN
IEMILLLED3R5	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 5 GN
IEMRIPREG3R	Supplément pour étagères réglables - Vitrine à 3 niveaux
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

Vitrine réfrigérée adossée avec cuve réfrigérée – H1125

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans la cuve et étagères
- Fonds amovibles en acier réglable en hauteur (profondeur utile de 30 à 150mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital programmable
- Température rideau -1/+7** °C

** classification 2M2 conformément à la norme UNI EN ISO 23953-1:2006, UNI EN ISO 23953-2:2006

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC CUVE RÉFRIGÉRÉE – RIDEAU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046680	1125 x 700 x 1875	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046681	1455 x 700 x 1875	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046682	1780 x 700 x 1875	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

Version sans groupe – R à la fin du code.

Vitrine réfrigérée adossée avec plan réfrigéré – H1125

- Dessus en acier inoxydable AISI 304 épaisseur 20/10ème
- Flux d'air froid transversal dans le plan et étagères
- Fonds amovibles en acier (profondeur utile 30 mm)
- Étagères réglables
- Éclairage LED sous le plafonnier
- Évaporateur verni anticorrosion amovible pour faciliter le nettoyage de la cuve
- Évacuation du condensat par tuyau à raccorder au sol (sur demande un bac d'évaporation)
- Isolation par mousse de polyuréthane à haute densité sans CFC et HCFC
- Groupe intégré R452A ou R290 sur demande ou prédisposition pour groupe à distance
- Réglage de la température et du dégivrage par contrôleur digital
- Température rideau -1/+7** °C

VITRINE RÉFRIGÉRÉE ADOSSÉE AVEC PLAN RÉFRIGÉRÉ – RIDEAU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puissance (kW) élec.	Puissance (kW) frigo. à -10°C	Tension
IEM8046683	1125 x 700 x 1695	3 GN1/1	1	0,98	MONO 230+T
IEM8046684	1455 x 700 x 1695	4 GN1/1	1,1	1,15	MONO 230+T
IEM8046685	1780 x 700 x 1695	5 GN1/1	1,3	1,65	MONO 230+T

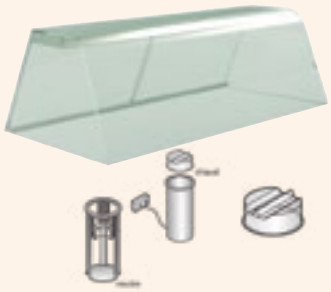
Version sans groupe – R à la fin du code.

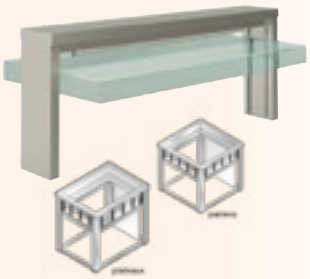
Référence	Accessoires pour vitrine réfrigérée
IEMILLLED3R2	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 2 GN
IEMILLLED3R3	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 3 GN
IEMILLLED3R4	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 4 GN
IEMILLLED3R5	Supplément pour éclairage LED sur toutes les étagères - Vitrine à 3 niveaux - 5 GN
IEMRIPREG3R	Supplément pour étagères réglables - Vitrine à 3 niveaux
IEM8046499	Kit bac d'évaporation des eaux de dégivrage

VITRINE CHAUFFANTE

PRÉSENTOIRS & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver





Vitrine et accessoire
- Vitrines pour la protection des aliments

Accessoire drop-in
- Accessoires supplémentaires à complément de la gamme

PRÉSENTOIR MOBILE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8046557	795 x 625 x 585
IEM8046558	1120 x 625 x 585
IEM8046559	1450 x 625 x 585
IEM8046560	1780 x 625 x 585

VITRINE NEUTRE FERMÉE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8046540	762 x 684 x 460
IEM8046541	1087 x 684 x 460
IEM8046542	1440 x 684 x 460
IEM8046543	1740 x 684 x 460

VITRINE AVEC ÉLÉMENT ÉCLAIRANT FERMÉE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046545	762 x 684 x 460	2 GN1/1
IEM8046546	1087 x 684 x 460	3 GN1/1
IEM8046547	1440 x 684 x 460	4 GN1/1
IEM8046548	1740 x 684 x 460	5 GN1/1

VITRINE AVEC ÉLÉMENT CHAUFFANT FERMÉE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046549	762 x 684 x 460	0,4	MONO 230+T
IEM8046550	1087 x 684 x 460	0,8	MONO 230+T
IEM8046551	1440 x 684 x 460	0,8	MONO 230+T
IEM8046564	1740 x 684 x 460	0,8	MONO 230+T

VITRINE AVEC ÉLÉMENT HALOGÈNE FERMÉE AVEC PORTES COULISSANTES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046552	762 x 684 x 460	0,32	MONO 230+T
IEM8046553	1087 x 684 x 460	0,48	MONO 230+T
IEM8046554	1440 x 684 x 460	0,64	MONO 230+T
IEM8046555	1740 x 684 x 460	0,64	MONO 230+T

ÉLÉVATEUR ASSIETTES CHAUD AVEC COUVERCLE

Référence	Capacité assiettes
IEM8046134	50-60
IEM8046135	40-50

ÉLÉVATEUR ASSIETTES NEUTRE

Référence	Capacité assiettes
IEM8046132	50-60
IEM8046133	40-50

COUVERCLE EN POLYCARBONATE POUR ÉLÉVATEUR ASSIETTES

Référence	Capacité assiettes
IEM8046136	19-26
IEM8046137	27-33

ÉLÉVATEUR DE PANIER

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8046141	640 x 600 x 650

ÉLÉVATEUR DE PLATEAUX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)
IEM8046142	660 x 460 x 655

DISTRIBUTION
DROP IN PRÉSENTOIR

Présentoir galbé

- Présentoirs galbés avec verres double ou simple face
- Montants verticaux à tube rond en acier inoxydable AISI 304 poli miroir ou satiné
- Éléments éclairants LED, éléments chauffants et halogène
- À fixer sur la corniche de l'élément encastrable

VERRE DOUBLE FACE GALBÉ MONTANT VERTICAL À TUBE ROND - DIAMÈTRE 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM8046186	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM8046187	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM8046188	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM8046189	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185SB	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM8046186SB	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM8046187SB	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM8046188SB	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM8046189SB	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE GALBÉ MONTANT VERTICAL À TUBE ROND - DIAMÈTRE 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM8046251	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM8046252	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM8046253	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM8046254	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250SB	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM8046251SB	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM8046252SB	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM8046253SB	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM8046254SB	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

VERRE DOUBLE FACE GALBÉ MONTANT TUBE RECTANGULAIRE, 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80461850	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM80461860	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM80461870	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM80461880	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM80461890	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185QSB	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM8046186QSB	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM8046187QSB	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM8046188QSB	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM8046189QSB	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE GALBÉ MONTANT TUBE RECTANGULAIRE, 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80462500	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM80462510	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM80462520	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM80462530	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM80462540	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250QSB	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM8046251QSB	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM8046252QSB	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM8046253QSB	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM8046254QSB	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

PARE HALEINE VERTICAL POUR PRÉSENTOIR GALBÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046155	685 x 280	2 GN1/1
IEM8046156	1010 x 280	3 GN1/1
IEM8046157	1340 x 280	4 GN1/1
IEM8046158	1665 x 280	5 GN1/1
IEM8046159	1990 x 280	6 GN1/1

PRÉSENTOIR

FRANSTAL Silver

Présentoir droit

- Présentoirs droits avec verres double ou simple face
- Montants verticaux à tube rond en acier inoxydable AISI 304 poli miroir ou satiné
- Éléments éclairants LED, éléments chauffants et halogène
- À fixer sur la corniche de l'élément encastrable

VERRE DOUBLE FACE DROIT MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60 X 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185B	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046186B	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046187B	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046188B	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046189B	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185BSB	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046186BSB	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046187BSB	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046188BSB	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046189BSB	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE DROIT MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60 X 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250B	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046251B	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046252B	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046253B	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046254B	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250BSB	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046251BSB	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046252BSB	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046253BSB	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046254BSB	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE + FRONTAL MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60 X 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046270B	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046271B	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046272B	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046273B	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046274B	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046270BSB	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046271BSB	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046272BSB	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046273BSB	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046274BSB	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

ACCESSOIRES POUR PRÉSENTOIR

ÉLÉMENT ÉCLAIRANT LED

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046190	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,008	MONO 230+T
IEM8046191	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,13	MONO 230+T
IEM8046192	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,13	MONO 230+T
IEM8046193	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,13	MONO 230+T
IEM8046225	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	0,3	MONO 230+T

ÉLÉMENT CHAUFFANT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046194	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,4	MONO 230+T
IEM8046195	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,8	MONO 230+T
IEM8046196	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,8	MONO 230+T
IEM8046197	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,8	MONO 230+T
IEM8046227	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	1,2	MONO 230+T

ÉLÉMENT HALOGÈNE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046198	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,32	MONO 230+T
IEM8046199	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,48	MONO 230+T
IEM8046200	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,64	MONO 230+T
IEM8046201	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,64	MONO 230+T
IEM8046229	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	0,8	MONO 230+T

DISTRIBUTION
DROP IN PRÉSENTOIR INDÉPENDANT

Présentoir galbé indépendant

- Présentoirs galbés avec verres double ou simple face
- Montants verticaux à tube rond en acier inoxydable AISI 304 poli miroir ou satiné
- Éléments éclairants LED, éléments chauffants et halogène
- À fixer sur le plan de travail

VERRE DOUBLE FACE GALBÉ MONTANT VERTICAL À TUBE ROND - DIAMÈTRE 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80461851	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM80461861	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM80461871	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM80461881	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM80461891	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185SBI	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM8046186SBI	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM8046187SBI	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM8046188SBI	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM8046189SBI	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE GALBÉ MONTANT VERTICAL À TUBE ROND - DIAMÈTRE 30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80462501	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM80462511	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM80462521	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM80462531	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM80462541	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250SBI	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM8046251SBI	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM8046252SBI	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM8046253SBI	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM8046254SBI	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

VERRE DOUBLE FACE GALBÉ MONTANT TUBE RECTANGULAIRE, 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80461850I	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM80461860I	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM80461870I	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM80461880I	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM80461890I	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM80461850SBI	785 x 510 x 420	2 GN1/1
IEM80461860SBI	1110 x 510 x 420	3 GN1/1
IEM80461870SBI	1440 x 510 x 420	4 GN1/1
IEM80461880SBI	1765 x 510 x 420	5 GN1/1
IEM80461890SBI	2090 x 510 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE GALBÉ MONTANT TUBE RECTANGULAIRE, 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IEM80462500I	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM80462510I	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM80462520I	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM80462530I	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM80462540I	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IEM80462500SBI	785 x 360 x 420	2 GN1/1
IEM80462510SBI	1110 x 360 x 420	3 GN1/1
IEM80462520SBI	1440 x 360 x 420	4 GN1/1
IEM80462530SBI	1765 x 360 x 420	5 GN1/1
IEM80462540SBI	2090 x 360 x 420	6 GN1/1

PARE HALEINE VERTICAL POUR PRÉSENTOIR GALBÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046155	685 x 280	2 GN1/1
IEM8046156	1010 x 280	3 GN1/1
IEM8046157	1340 x 280	4 GN1/1
IEM8046158	1665 x 280	5 GN1/1
IEM8046159	1990 x 280	6 GN1/1

PRÉSENTOIR

FRANSTAL Silver

Présentoir droit indépendant

- Présentoirs droits avec verres double ou simple face
- Montants verticaux 60x30 mm en acier inoxydable AISI 304 poli miroir ou satiné
- Éléments éclairants LED, éléments chauffants et halogène
- À fixer sur le plan de travail

VERRE DOUBLE FACE DROIT MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185BI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046186BI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046187BI	1440 x560 x 420	4 GN1/1
IEM8046188BI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046189BI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046185BSBI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046186BSBI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046187BSBI	1440 x560 x 420	4 GN1/1
IEM8046188BSBI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046189BSBI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE DROIT MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250BI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046251BI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046252BI	1440 x560 x 420	4 GN1/1
IEM8046253BI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046254BI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité
IEM8046250BSBI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046251BSBI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046252BSBI	1440 x560 x 420	4 GN1/1
IEM8046253BSBI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046254BSBI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

VERRE SIMPLE FACE + FRONTAL MONTANT TUBE RECTANGULAIRE 60X30 MM

MONTANT VERTICAL POLI MIROIR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046270BI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046271BI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046272BI	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046273BI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046274BI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

MONTANT VERTICAL SATINÉ

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité
IEM8046270BSBI	785 x 560 x 420	2 GN1/1
IEM8046271BSBI	1110 x 560 x 420	3 GN1/1
IEM8046272BSBI	1440 x 560 x 420	4 GN1/1
IEM8046273BSBI	1765 x 560 x 420	5 GN1/1
IEM8046274BSBI	2090 x 560 x 420	6 GN1/1

ACCESSOIRES POUR PRÉSENTOIR

ÉLÉMENT ÉCLAIRANT LED

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046190	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,008	MONO 230 + T
IEM8046191	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,13	MONO 230 + T
IEM8046192	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,13	MONO 230 + T
IEM8046193	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,13	MONO 230 + T
IEM8046225	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	0,3	MONO 230 + T

ÉLÉMENT CHAUFFANT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046194	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,4	MONO 230 + T
IEM8046195	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,8	MONO 230 + T
IEM8046196	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,8	MONO 230 + T
IEM8046197	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,8	MONO 230 + T
IEM8046227	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	1,2	MONO 230 + T

ÉLÉMENT HALOGÈNE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité	Puiss. élec. (kW)	Tension
IEM8046198	720 x 125 x 75	2 GN1/1	0,32	MONO 230 + T
IEM8046199	1045 x 125 x 75	3 GN1/1	0,48	MONO 230 + T
IEM8046200	1375 x 125 x 75	4 GN1/1	0,64	MONO 230 + T
IEM8046201	1700 x 125 x 75	5 GN1/1	0,64	MONO 230 + T
IEM8046229	2025 x 125 x 75	6 GN1/1	0,8	MONO 230 + T

LAVE-MAINS

FRANSTAL Gold

Lave-mains GA avec dosseret

- Construction inox
- Cuve Ø 275 mm profondeur 115 mm
- Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
- Réglage de température eau chaude / froide à l'aide d'une molette, avec clapets anti-retour
- Livré avec siphon

Lave-mains GC avec dosseret

- Construction inox
- Cuve 345 x 245 x 120 mm
- Commande au genou avec temporisation
- Bec col de cygne hauteur 150 mm avec aérateur
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau chaude / froide, avec clapets anti-retour
- Livré avec siphon

LAVE-MAINS GA AVEC DOSSERET

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Quantité	Cuve
IT0806332F	350 x 330 x 500	1	Ronde
IT0806332FL	350 x 330 x 500	par 10	Ronde

LAVE-MAINS GC AVEC DOSSERET

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Quantité	Cuve
IT0806382F	440 x 335 x 540	1	Rectangulaire
IT0806382FL	-	par 10	Rectangulaire
IT0806383F	440 x 335 x 540	1	Savon Franstal
IT0806383FL	-	par 10	Savon Franstal

Lave-mains autonome

- Construction inox
- Commande au pied
- Équipé de 2 jerricans, poubelle, distributeurs à savon et à papier
- Poignée de manutention en tube inox Ø 25 mm
- Robinet col de cygne
- Pompe électrique (2 piles de 6 V) 2 jerricans 13 L (eau propre, eaux usées)
- 2 roues fixes Ø 125 mm

LAVE-MAINS AUTONOME

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Dosseret
IT0806517F	415 x 345 x 1200	Avec arrière haut. 260 mm

Lave-mains TS 2000

- Construction acier inoxydable
- Cuve diamètre 400 mm
- Réglage de la température par 2 robinets d'alimentation eau chaude – eau froide, munis de clapets anti-retour
- Commande fémorale avec temporisation de 10 secondes
- Livré avec distributeur de savon (remplissage par le dessus), siphon polypropylène, brosse à ongles et support mural

version avec corbeille

- Corbeille inox
- Fixation murale sous la cuve

LAVE-MAINS TS 2000

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806411F	400 x 485 x 440	Fixation murale
IT0806411FL	-	Fixation murale Lot de 10 LM
IT0806571F	440 x 20 x 540	Dosseret

TS 2000 AVEC CORBEILLE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques
IT0806412F	400 x 485 x 790	Avec corbeille à papier en inox
IT0806412FL	-	Avec corbeille à papier en inox x10

Lave-mains monobloc

- En inox 304,HYGILMC avec receveur,
- Évier et dosseret penté (Ép. 50 mm) monobloc
- Cuve rectangulaire montée sur jupe
- Commande genou temporisée – meilleure hygiène
- Mélangeur eau chaude / eau froide avec clapet anti-retour
- Bec col de cygne
- Flexible de liaison
- Montage facile

LAVE-MAINS MONOBLOC

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques
IBRHYGILMC	400 x 355 x 530	Lave-mains inox 304 melangeur EC/EF, commande femorale

CHARIOT

FRANSTAL Gold

Chariot à débarrasser avec 2 arceaux

- Construction soudée inox
- Roues à chape polyamide
- Plateaux emboutis avec bords écrasés et insonorisés
- Arceaux en tube Ø 25 mm
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein avec pare-chocs annulaires
- Bandage caoutchouc non marquant
- Charge maximale : 50 Kg par plateau

Chariot à glissières gastronorme

- Construction soudée inox
- Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein, à chape polyamide
- Montants tubes carrés 25 x 25 mm

CHARIOT 800 X 530 MM

Dimensions hors tout l x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide	Référence avec roues chape inox
895 x 625 x 960	2 plateaux dimensions 800 x 530 mm	IT0801542F	IT0831542F
895 x 625 x 960	3 plateaux dimensions 800 x 530 mm	IT0801543F	IT0831543F

CHARIOT 1000 X 600 MM

Dimensions hors tout l x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide	Référence avec roues chape inox
1095 x 695 x 960	2 plateaux dimensions 1000 x 600 mm	IT0801552F	IT0831552F
1095 x 695 x 960	3 plateaux dimensions 1000 x 600 mm	IT0801553F	IT0831553F

CHARIOT À GLISSIÈRES GASTRONORME GN 1/1

Dimensions hors tout l x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide	Référence avec roues chape inox
655 x 455 x 1650	17 niveaux espace 81 mm	IT0804207F	IT0834207F
655 x 455 x 1785	20 niveaux espace 77 mm	IT0804209F	IT0834209F

CHARIOT À GLISSIÈRES GASTRONORME GN 2/1

Dimensions hors tout l x P x H (mm)	Plateaux	Référence avec roues chape polyamide	Référence avec roues chape inox
775 x 660 x 1650	17 niveaux espace 81 mm	IT0804237F	IT0834237F
775 x 660 x 1785	20 niveaux espace 77 mm	IT0804239F	IT0834239F

Chariot pour casiers à verres et plateaux à niveau constant

- Construction en acier inox
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts en polyamide
- Réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts
- Plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg
- 4 butoirs en polyéthylène et 4 roues Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge maximale : 150 Kg
- Paniers = 6 Ht 115 mm / 10 ht 75 mm
- Capacité : 140 plateaux

Chariot chauffant statique pour assiettes à niveau constant

- Construction en acier inox
- Angles intérieurs chanfreinés
- Poignée de guidage tube Ø 25 mm avec embouts
- Support plateau guidé par 3 galets
- Butoirs en polyéthylène moulé
- 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein
- Charge maxi admissible : 75 kg/pile
- Assiettes Ø 180 à 290 mm

CHARIOT POUR CASIERS À VERRES À NIVEAU CONSTANT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Casiers	Roues
IT0808102F	817 x 545 x 930	À verres 500 x 500 mm	Chape poly
IT0838102F	817 x 545 x 930	À verres 500 x 500 mm	Chape inox

CHARIOT POUR PLATEAUX CAFÉTÉRIA

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Roues
IT0808105F	817 x 545 x 930	Chape poly
IT0838105F	817 x 545 x 930	Chape inox

CHARIOT CHAUFFANT POUR ASSIETTES À NIVEAU CONSTANT

Référence	Dimensions hors tout l x P x H (mm)	Capacité assiettes	Roues
IT0808172F	990 x 520 x 900	2 piles d'assiettes avec couvercle. 1 pile = 60 assiettes	Chape poly
IT0838172F	990 x 520 x 900	2 piles d'assiettes avec couvercle. 1 pile = 60 assiettes	Chape inox

ARMOIRE À COUTEAUX
DISTRIBUTEUR & DÉSINSECTISEUR

Armoire à couteaux
- Équipé d'une lampe UV-C germicide via une onde de 254 nanomètres qui détruit les bactéries par oxydation.
- Minuterie 0-2 heures.
- Sécurité à l'ouverture de la porte.
- Porte en plexiglas transparent fumé
- Toit penté
- Fermeture magnétique
- Désinfection Certifiée & Garantie

ARMOIRE À COUTEAUX MODÈLE SUPPORT PANIER MANUELLE 441

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRARM25P	310 x 125 x 600	10	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
IBRARM50P	510 x 125 x 600	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
IBRARM100P	1020 x 125 x 600	30	2 x 15W	0,030	MONO 230+T

ARMOIRE À COUTEAUX MODÈLE SUPPORT PANIER - AUTOMATIQUE INOX 304 IP X4

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRKS12P304	346 x 145 x 607	12	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
IBRKS20P304	496 x 145 x 607	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
IBRKS40P304	939 x 145 x 607	40	2 x 15W	0,015	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options armoires à couteaux
IBRSERRUREKS	Lot de 5 serrure, ARM et KS
IBRL15WE27U	Boite de 10 lampes germicide 15W pour AAC, ARM et KS

ARMOIRE À COUTEAUX AIMANTÉ - AUTOMATIQUE INOX 304 IP X4

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité couteaux	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRKS20A304	496 x 145 x 607	20	1 x 15W	0,015	MONO 230+T
IBRKS40A304	939 x 145 x 607	40	1 x 15W	0,015	MONO 230+T

2L

5L

Désinfection par brumisateur
- Pas d'humidification des surfaces.
- Temps de désinfection : de 0 à 2h en fonction du volume ou de la surface de la pièce.
- Arrêt de l'appareil automatique en fin de diffusion.
- Atomise à température ambiante (entre 15 et 30°) un produit désinfectant dilué. Un compresseur associé à une pompe propulse un brouillard de gouttelettes de quelques microns de manière 100% autonome

DÉSINFECTION PAR BRUMISATEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Conte-nance	Caractéris-tiques	Surface désinfection	Minuterie	Tension
IBRBRUMISTAR304	1350 x 250 x 480	5L	Ouverture accès direct	300m³	Electronique	TRI 400 +N+T
IBRAEROBIO304	330 x 110 x 280	2L	Ouverture porte amovible	80m³	Electromagnétique	MONO 230+T
IBRAPABIO	-	5L	Peroxyde d'hydrogène	-	-	-

Distributeur de gel à pédale
- Adapté aux personnes à mobilité réduite
- Sécurité anti vol couvercle pouvant être fermé à clé
- Stockage adapté aux bouteilles d'un litre à pompe
- Système de fixation au sol et mural

DISTRIBUTEUR DE GEL HYDROALCOOLIQUE À PÉDALE PMR - INOX 304

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Contenance	Caractéristiques
IBRHYGIPOSTPMR	H 700	-	-

Référence	Accessoires & options distributeur de gel hydroalcolique
IBRGELHYDROFLAC1LP	Gel hydroalcolique flacon 1L avec pompe
IBRGELHYDRO5L	Gel hydroalcolique bib de 5L

Désinfection par UVC (virucide) norme NF T 72-281
- Temps de désinfection : 30 minutes
- Surface interieure réfléchissante pour une meilleure circulation des rayons UVC
- Temoin lumineux rouge en fonctionnement vert lorsque le cycle de stérilisation est terminé
- Activation de la stérilisation dès la fermeture de la porte

ARMOIRE DE STÉRILISATION AUTO

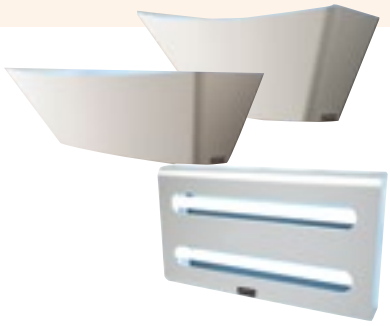
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Puissance (kW)
IBRVBX15A	496 x 404 x 220	Désinfection virucide par UVC – 15 Désinfection virucide par UVC – 30	1 x 0,015
IBRVBX30A	939 x 404 x 220		2 x 0,015

DÉSINSECTISEUR À GLU

FRANSTAL Gold

Désinsectiseur mural

- À fixer au mur à environ deux mètres du sol
- À l'abri de la lumière du soleil
- Aucune explosion d'insectes
- Silencieux sans insecticide, sans odeur
- Remplacement simple de la plaque de glue
- Étanchéité IP21



DÉSINSECTISEUR MURAL À GLU INOX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Puissance (kW)	Tension
IBRGT20B	450 x 165 x 170	40m²	1 x 20 W	1,2	0,020	MONO 230+T
IBRGT40B	700 x 165 x 170	80m²	2 x 20 W	2,0	2 x 0,020	MONO 230+T
IBRMG30I	495 x 165 x 286	80m²	2 x 15 W	4,1	2 x 0,015	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options désinsectiseur
IBRPL180X465CJ1QX6	Lot de 6 plaques glus pour désinsectiseur GT20
IBRPL205X785CJ1QX6	Lot de 6 plaques glus pour désinsectiseur GT40
IBRPL245X426CN1QX6	Lot de 2x6 plaques glus pour désinsectiseur MG30I

DÉSINSECTISEUR MURAL TOUT INOX 304

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRAGR36MIAE	760 x 100 x 190	80m²	1 x 36 W	0,04	MONO 230+T

Désinsectiseur

- Principe de fonctionnement : les insectes sont attirés par la lumière (lampe spécial UV-A) et sont neutralisés sur une grille haute tension. Les insectes tombent dans un bac de récupération amovible au fond de l'appareil.
- Technologie tubes & ballasts férromagnétiques.
- Robustesse et plus grande attraction.

DÉSINSECTISEUR À TUBES

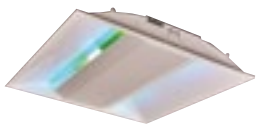
Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (kg)	Tension
IBRCAPTURE30INS	330 x 125 x 260	50 m2	2 x 15 W	4	MONO 230+T
IBRCAPTURE300INS	480 x 125 x 260	80 m2	2 x 15 W	5,3	MONO 230+T
IBRCAPTURE800INS	635 x 125 x 260	240 m2	2 x 36 W	6,9	MONO 230+T

DÉSINSECTISEUR À GLU INOX 304

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRINOXTRAP236AEIP20	620 x 355 x 160	200m²	2 x 36 W	0,8	MONO 230+T
IBRINOXTRAP236AEIP65	660 x 355 x 160	200m²	2 x 36 W	0,8	MONO 230+T

FLYING BOX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Puissance (kW)	Tension
IBRFX20IN	265 x 260 x 125	50m²	1 x 20 W	0,02	MONO 230+T
IBRFX40IN	330 x 260 x 125	120m²	2 x 20 W	0,04	MONO 230+T
IBRFX60IN	520 x 260 x 125	200m²	3 x 20 W	0,06	MONO 230+T
IBRFX40GIN	265 x 260 x 125	120m²	2 x 20 W	0,04	MONO 230+T
IBRFX80GIN	330 x 260 x 125	240m²	4 x 20 W	0,08	MONO 230+T



DÉSINSECTISEUR PLAFONNIER À GLU

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Surface	Ampoule	Poids (Kg)	Puissance (kW)	Tension
IBRPG40LB	590 x 75 x 596	100m²	2 x 20 W	3.6 kg	2x 0.02	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options désinsectiseur
IBRL20WE14A	Boîte de 10 lampes basse consommation de 20W culot E14 pour FX et GT
IBRL20WE27A	Boîte de 10 lampes basse consommation de 20W culot E27 pour OPUS
IBRT15WS	Boîte de 10 tubes pour CAPTURE 300 et MG30
IBRT36WAES	Lot de 10 tubes anti éclats de 36 W Sylvania pour AGR36 + INOXTRAP236 + CAPTURE800
IBRT18WAES	Lot de 10 tubes actiniques de 18 W Sylvania pour INOXTRAP218
IBRPL364X598XJ1QX6	Lot de 2 x 6 plaques plastiques glue pour INOXTRAP218 ou 236
IBRPL240X530CN1QX6	Lot de 2 x 6 plaques Glue pour AGR30MIAES
IBRPL195X240CN2QX6	Lot de 2 x 6 plaques Glue pour FX40GIN
IBRPL195X310CN2QX6	Lot de 2 x 6 plaques Glue pour FX80GIN

TABLE CENTRALE SUR VÉRINS INOX LARGEUR 600 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
1000 x 600	ISOTAC610X	ISOTACEG610X
1200 x 600	ISOTAC612X	ISOTACEG612X
1400 x 600	ISOTAC614X	ISOTACEG614X
1500 x 600	ISOTAC615X	ISOTACEG615X
1600 x 600	ISOTAC616X	ISOTACEG616X
1800 x 600	ISOTAC618X	ISOTACEG618X
2000 x 600	ISOTAC620X	ISOTACEG620X

TABLE À DOSSERET SUR VÉRINS INOX LARGEUR 600 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dosseret	Tables à dosseret + étagères basses
1000 x 600	ISOTAD610X	ISOTADEG610X
1200 x 600	ISOTAD612X	ISOTADEG612X
1400 x 600	ISOTAD614X	ISOTADEG614X
1500 x 600	ISOTAD615X	ISOTADEG615X
1600 x 600	ISOTAD616X	ISOTADEG616X
1800 x 600	ISOTAD618X	ISOTADEG618X
2000 x 600	ISOTAD620X	ISOTADEG620X

TABLE CENTRALE SUR VÉRINS INOX LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
1000 x 700	ISOTAC710X	ISOTACEG710X
1200 x 700	ISOTAC712X	ISOTACEG712X
1400 x 700	ISOTAC714X	ISOTACEG714X
1500 x 700	ISOTAC715X	ISOTACEG715X
1600 x 700	ISOTAC716X	ISOTACEG716X
1800 x 700	ISOTAC718X	ISOTACEG718X
2000 x 700	ISOTAC720X	ISOTACEG720X

TABLE À DOSSERET SUR VÉRINS INOX LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dosseret	Tables à dosseret + étagères basses
1000 x 700	ISOTAD710X	ISOTADEG710X
1200 x 700	ISOTAD712X	ISOTADEG712X
1400 x 700	ISOTAD714X	ISOTADEG714X
1500 x 700	ISOTAD715X	ISOTADEG715X
1600 x 700	ISOTAD716X	ISOTADEG716X
1800 x 700	ISOTAD718X	ISOTADEG718X
2000 x 700	ISOTAD720X	ISOTADEG720X

Accessoires & options table
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence (ex : ISOTAC710RX)
4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg
Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes poly sans frein + 2 pieds abs) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMP à la fin de la référence
Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes inox + 2 pieds inox) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMX à la fin de la référence

TABLE STANDARD RAYONNÉE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Gold

Tables standard et à dosseret sur vérins

- Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10ème
- Dessus renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge
- Coins soudés (rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm)
- Vérins inox
- Dosseret AR de 100 x 20 mm (fermé en option)
- Étagère basse rayonnée amovible
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Pieds en tube inox AISI 304L ø 38 mm démontables
- Hauteur 900 mm

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES POUR TABLES STANDARD ET SUR MESURE
ISOTTIRG10B	Tiroir GN1/1 tout inox AISI 304L. Sur glissières télescopiques inox. Fourni avec un bac gastro GN1/1. Pour table démontable prof 700. Dim. : 370 x 567 x 127 mm
ISOTTIR3G10B	Bloc 3 tiroirs GN1/1 à suspendre sous table tout inox AISI 304L. Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 prof 100mm, en polycarbonate. Sur glissières inox. Dim. : 370 x 567 x 127 mm

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES POUR TABLES STANDARD ET SUR MESURE
ISOTRAV	Plus value traverses basses latérales et longitudinales pour table 4 pieds (en U ou en H à préciser à la commande) sur table rayonnées standard / et sur mesure
ISOTTBA2	2 butées arrières en tube inox AISI 304L de section 25x25 soudées sur l'arrière des tables à dosseret - Protection murale par 2 embouts en ABS noir - Espace de 35 mm entre dosseret et mur pour faciliter le nettoyage
ISOTTCPC4	Lot de 4 butées angulaires caoutchouc fixées sur coins de table centrale
ISOTTDR710AD	Dosseret à droite dosseret latéral droit rapporté : Pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
ISOTTDR710AG	Dosseret latéral gauche rapporté : Pour tables largeur 700. Soudé et siliconé, non fermé à l'arrière
ISOTFD	Fermeture du dosseret arrière

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Étagères à fixer sur table à un niveau
ISOEGS110	1000 x 300 x 400	En inox à fixer sur table démontable. 1 niveau à 400mm du plan de travail. Piétement en tube Ø38
ISOEGS112	1200 x 300 x 400	
ISOEGS114	1400 x 300 x 400	
ISOEGS116	1600 x 300 x 400	
ISOEGS118	1800 x 300 x 400	
ISOEGS120	2000 x 300 x 400	

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Étagères à fixer sur table à deux niveaux
ISOEGS210	1000 x 300 x 600	En inox à fixer sur table démontable 1er niveau à 400mm du plan de travail et 2ème niveau à 600mm du plan de travail. Piétement en tube inox Ø38
ISOEGS212	1200 x 300 x 600	
ISOEGS214	1400 x 300 x 600	
ISOEGS216	1600 x 300 x 600	
ISOEGS218	1800 x 300 x 600	
ISOEGS220	2000 x 300 x 600	

TABLE CENTRALE SUR MESURE LARGEUR 600 À 800 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables centrales	Tables centrales + étagères basses
600 à 1000	ISOTAC7-10X	ISOTACEG7-10X
1001 à 1200	ISOTAC7-12X	ISOTACEG7-12X
1201 à 1400	ISOTAC7-14X	ISOTACEG7-14X
1401 à 1600	ISOTAC7-16X	ISOTACEG7-16X
1601 à 1800	ISOTAC7-18X	ISOTACEG7-18X
1801 à 2000	ISOTAC7-20X	ISOTACEG7-20X
2001 à 2200	ISOTAC7-22X	ISOTACEG7-22X

TABLE A DOSSERET SUR MESURE LARGEUR 600 À 800 MM

Dimensions L x l (mm)	Tables à dosseret	Tables à dosseret + étagères basses
600 à 1000	ISOTAD7-10X	ISOTADEG7-10X
1001 à 1200	ISOTAD7-12X	ISOTADEG7-12X
1201 à 1400	ISOTAD7-14X	ISOTADEG7-14X
1401 à 1600	ISOTAD7-16X	ISOTADEG7-16X
1601 à 1800	ISOTAD7-18X	ISOTADEG7-18X
1801 à 2000	ISOTAD7-20X	ISOTADEG7-20X
2001 à 2200	ISOTAD7-22X	ISOTADEG7-22X

Accessoires & options table
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter RX à la fin de la référence (ex : ISOTAC710RX)
4 roulettes polyamide - Ajouter RP à la fin de la référence charge totale admise 100kg
Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes poly sans frein + 2 pieds abs) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs) - ajouter SMP à la fin de la référence
Plus value de l'option semi mobile (2 roulettes inox + 2 pieds inox) sur meuble mc/md (plus value sur 4 pieds abs)- ajouter SMX à la fin de la référence

TABLE DE DÉBOÎTAGE

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Cuve à droite	Cuve à gauche	étagères basses (en options)
1200 x 700	2 bacs GN 1/1	ISOTAB2CDX	ISOTAB2CGX	ISOEGA710
1500 x 700	3 bacs GN 1/1	ISOTAB3CDX	ISOTAB3CGX	ISOEGA712
1800 x 700	4 bacs GN 1/1	ISOTAB4CDX	ISOTAB4CGX	ISOEGA714

Référence	Accessoires & options table pour table de déboîtage
ISOTOP14	Option habillage 3 faces s/tables du chef et table de déboîtage standard 4 pieds

TABLE SUR MESURE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Gold

Table sur mesure

- Tables sur mesure sur vérins largeur 600 à 800 mm
- Vérins inox réglables sur 30 mm
- Charge totale admise : 150 kg (répartis)
- Hauteur 900 mm

Table de déboîtage

- Dessus : inox 304L épaisseur 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Piétement : tube inox Ø 38 - sur vérins réglables sur 30 mm - reliés par 4 bandeaux inox
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (arrière fermé en option)
- Bac embouti : pouvant recevoir 2, 3 ou 4 bacs gastros 1/1, de profondeur 200 mm Evacuation à l'avant
- Avec plan de travail à droite ou à gauche pouvant recevoir un ouvre-boîtes
- Spécialement conçues pour recevoir des bacs gastros perforés destinés à l'égouttage des conserves
- Pieds décalés pour fixation ouvre-boîtes
- Hauteur 900 mm

Référence	ACCESSOIRES ET OPTIONS VALABLES POUR LES TABLES SUR MESURE
ISOTTIRG10B	Tiroir GN1/1 tout inox AISI 304L. Sur glissières télescopiques inox. Fourni avec un bac gastro GN1/1. Pour table démontable prof 700. Dim. : 370 x 567 x 127 mm
ISOTTIR3G10B	Bloc 3 tiroirs GN1/1 à suspendre sous table tout inox AISI 304L. Fourni avec 3 bacs gastro GN1/1 prof 100mm, en polycarbonate. Sur glissières inox. Dim. : 370 x 567 x 127 mm

Référence	Caractéristiques
ISOTTVDC	Vide-déchets/tampon caoutchouc noir sur table sur mesure
ISOTOP01	Suppl. découpe passage poteau sur table centrale S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP02	Suppl. découpe spéciale en angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP03	Suppl. découpe à angle droit dans un plateau de table (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP04	Suppl.coin coupe angle sur table S/M (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP05	Découpe passage poteau en coin de table adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP06	Découpe passage poteau arrière adossé (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTDL	Dosseret latéral chaudronné sur table standard (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP07	Suppl. bord avant de plateau poli-brillant (option pour table rayonnée démontable sur mesure) Prix au ml
ISOTOP08	Suppl. Bord poli-brillant et liseret sur plateau adossé. (option pour table rayonnée démontable sur mesure) Prix au ml
ISOTOP09	Polissage vibre sur plateau central le ml x700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP10	Polissage vibre/ plateau adossé le ml x700 (option pour table rayonnée démontable sur mesure)
ISOTOP11	Plus value épaisseur 20/10ieme sur les table rayonnée démontable sur mesure Prix au ml
ISOTOP12	Dosseret arrière grande hauteur 300 mm sur table rayonnée démontable sur mesure
ISOTOP13	Plan de travail à deux niveaux sur table tradition sur mesure
ISOTOP16	Plus value pour 2 consoles suspendues - plus value à ajouter au prix des tables sur mesure sur vérins ABS
ISOTOP17	Plus value pour 2 consoles semi suspendues - à appliquer sur le prix des tables sur mesure sur vérins ABS

Table du chef standard rayonnée et version suspendue

- Dessus : inox AISI 304L épaisseur 15/10ème, renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- Bords : rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

Table du chef standard rayonnée

- Cuve : inox, soudée. Dimensions 400 x 400 x 250 mm
- Vérins inox réglable sur 30 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds en tubes inox AISI 304L ø 38 mm, démontables emboîtables sans outils dans le bandeaux inox
- Livrée avec bonde et tube surverse

Meuble du chef bords rayonnés

- Cuve 400x400x250
- Meuble avec arrière à mi-hauteur pour passage de la plomberie.
- 2 portes coulissantes suspendues. Serrure de série.
- Dessus en inox AISI304L épaisseur 15/10ème, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19mm.
- Bords rayonnés, tombés de 60 mm. Coins soudés
- Dosseret AR incliné à 30° de 100x20 mm.
- Livré avec bonde, tube surverse et siphon. Trou robinetterie Ø31mm. Pieds inox ht 155 mm.

TABLE DU CHEF STANDARD RAYONNÉE

Dimensions L x l (mm)	Cuve à droite	Cuve à gauche	étagères basses (en options)
700 x 700	ISOTAH07X	ISOTAH07X	ISOEGA707
1200 x 700	ISOTAH12CDX	ISOTAH12CGX	ISOEGA712
1400 x 700	ISOTAH14CDX	ISOTAH14CGX	ISOEGA714
1500 x 700	ISOTAH15CDX	ISOTAH15CGX	ISOEGA715
1600 x 700	ISOTAH16CDX	ISOTAH16CGX	ISOEGA716
1800 x 700	ISOTAH18CDX	ISOTAH18CGX	ISOEGA718
2000 x 700	ISOTAH20CDX	ISOTAH20CGX	ISOEGA720

Référence	Accessoires & options pour table du chef standard
ISOTOP14	Option habillage 3 faces s/ tables du chef et table de déboîtage standard 4 pieds
ISOCEAUV	Commande fémorale : façade de commande avec pré-mélangeur, col de cygne et robinet poussoir (option valable uniquement pour table du chef avec option cache-cuve)

MEUBLE DU CHEF

Cuve à droite	
Référence	Dimensions L x l (mm)
ISOMH212CDX	1200 x 700
ISOMH214CDX	1400 x 700
ISOMH215CDX	1500 x 700
ISOMH216CDX	1600 x 700
ISOMH218CDX	1800 x 700
ISOMH220CDX	2000 x 700

Cuve à gauche	
Référence	Dimensions L x l (mm)
ISOMH212CGX	1200 x 700
ISOMH214CGX	1400 x 700
ISOMH215CGX	1400 x 700
ISOMH216CGX	1600 x 700
ISOMH218CGX	1800 x 700
ISOMH220CGX	2000 x 700

TABLE DU CHEF STANDARD FRANSTAL Gold

Table version suspendue

Version suspendue :
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30° et rayon de 10 mm à sa base (fermeture en option)
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales

Version semi-suspendue :
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm

Table du chef rayonnée

- 1 cuve inox soudée à droite de 400x400x250 mm
- Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, ép 15/10ème, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm.
- Rayon avant de 20mm, bords tombés de 60 mm.
- Dosseret AR 100x20 incliné à 30°.
- Avec 2 consoles en inox cintré Ø38 mm
- Consoles fixées dans les bandeaux inox.
- Livrée avec bonde et tube surverse.

TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES LARGEUR 600

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	suspendues	semi-suspendues
1000 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS610	ISOTASS610
1200 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS612	ISOTASS612
1400 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS614	ISOTASS614
1500 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS615	ISOTASS615
1600 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS616	ISOTASS616
1800 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS618	ISOTASS618
2000 x 600	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS620	ISOTASS620

TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES LARGEUR 700

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	suspendues	semi-suspendues
1000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS710	ISOTASS710
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS712	ISOTASS712
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS714	ISOTASS714
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS715	ISOTASS715
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS716	ISOTASS716
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS718	ISOTASS718
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTAS720	ISOTASS720

Référence	Accessoires & options pour table suspendue
ISOTOP15	Option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard

TABLES SUSPENDUES DU CHEF

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	Cuve à droite	Cuve à gauche
700 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH07	ISOTASH07
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH12CD	ISOTASH12CG
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH14CD	ISOTASH14CG
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH15CD	ISOTASH15CG
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH16CD	ISOTASH16CG
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH18CD	ISOTASH18CG
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASH20CD	ISOTASH20CG

TABLES DU CHEF SEMI-SUSPENDUES

Dimensions L x l (mm)	Fixation murale	Cuve à droite	Cuve à gauche
700 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH07	ISOTASSH07
1200 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH12CD	ISOTASSH12CG
1400 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH14CD	ISOTASSH14CG
1500 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH15CD	ISOTASSH15CG
1600 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH16CD	ISOTASSH16CG
1800 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH18CD	ISOTASSH18CG
2000 x 700	Plateau par vissage du profilé arrière	ISOTASSH20CD	ISOTASSH20CG

Référence	ACCESSOIRES ET OPTIONS COMMUNES POUR TABLES SUSPENDUES ET SEMI-SUSPENDUES
ISO5030PL004	Double tube surverse à crépine. Favorise la récupération des déchets et prévient les risques de bouchons dans le siphon.
ISOPLADM	Douchette mélangeuse monotrou Ø 20 x 27 mm
ISOPLAROBIML	Robinet mélangeur monotrou
ISOPLARQT1	Robinet mélangeur 1/4 tour monotrou
ISOPLASIPHLA	Siphon laiton 1"1/2
ISOPLASIPHPL	Siphon évier polypropylène Ø 40 x 49mm

PLONGE SUSPENDUE & SEMI-SUSPENDUE

FRANSTAL Gold

Plonge suspendue et semi-suspendue largeur 700 mm

- Dessus inox 304L épaisseur 15/10ème
- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Trou de robinetterie Ø 31mm

Version semi-suspendue :

- Consoles cintrées en tube rond Ø 38 mm avec piétement avant soudé en retrait
- Fixation murale du plateau par vissage du profilé arrière
- Fixation des consoles au mur par vissage des platines murales
- Gain de temps de nettoyage des sols
- Hauteur 900 mm

PLONGE SUSPENDUE ET SEMI-SUSPENDUE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge suspendues	Plonge semi-suspendues
700 x 700	1 bac	ISOPAS107	ISOPASS107
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAS112D	ISOPASS112D
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS112G	ISOPASS112G
1200 x 700	2 bacs	ISOPAS212	ISOPASS212
1600 x 700	2 bac + égouttoir à droite	ISOPAS216D	ISOPASS216D
1600 x 700	2 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS216G	ISOPASS216G
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAS218D	ISOPASS218D
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAS218G	ISOPASS218G
2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAS221	ISOPASS221

PLONGE SUSPENDUE ET SEMI-SUSPENDUE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge suspendues	Plonge semi-suspendues
800 x 700	1 bac	ISOPAS108	ISOPASS108
1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAS114D	ISOPASS114D
1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS114G	ISOPASS114G
1400 x 700	2 bacs	ISOPAS214	ISOPASS214
1500 x 700	2 bac + égouttoir à droite	ISOPAS115D	ISOPASS115D
1500 x 700	2 bac + égouttoir à gauche	ISOPAS115G	ISOPASS115G
1500 x 700	2 bacs	ISOPAS215	ISOPASS215
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAS219D	ISOPASS219D
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAS219G	ISOPASS219G
2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAS224	ISOPASS224

Référence	Accessoires & options pour plonge suspendue et semi-suspendues
ISOTOP15	option habillage 3 faces s/ tables et plonges suspendues et semi suspendues standard

PLONGE RAYONNÉE
AVEC OU SANS CACHE-CUVE

Plonge sans cache-cuve largeur 700 mm

- Dessus : inox 304L épaiss. 15/10ème coins soudés rayon avant 20 mm
- Égouttoir cannelé
- Vérins inox
- Dosseret incliné à 30° hauteur 100 x 20mm
- Trou robinetterie Ø 31 mm
- Pieds en tube inox AISI 304L Ø 38 mm démontables
- Livrée avec bords et tube surverse
- Bords tombés de 60 mm
- Livré démonté
- Hauteur 900 mm

PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve	Étagère basse (en options)
700 x 700	1 bac	ISOPA107X	ISOEGA707
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPA112DX	ISOEGA712
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA112GX	ISOEGA712
1200 x 700	2 bacs	ISOPA212X	ISOEGA712
1600 x 700	2 bac + égouttoir à droite	ISOPA216DX	ISOEGA716
1600 x 700	2 bac + égouttoir à gauche	ISOPA216GX	ISOEGA716
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPA218DX	ISOEGA718
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPA218GX	ISOEGA718
2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPA221X	ISOEGA721

PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

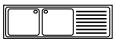
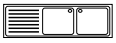
Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve	Étagère basse (en options)
800 x 700	1 bac	ISOPA108X	ISOEGA710
1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPA114DX	ISOEGA714
1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA114GX	ISOEGA714
1400 x 700	2 bacs	ISOPA214X	ISOEGA714
1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPA115DX	ISOEGA715
1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPA115GX	ISOEGA715
1500 x 700	2 bacs	ISOPA215X	ISOEGA715
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPA219DX	ISOEGA719
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPA219GX	ISOEGA719
2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPA224X	

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
Fermeture du dosseret arrière - ISOTFD

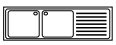
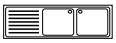
Plonge spéciale machine à laver

- Dessus rayonné (20mm), bord tombé de 60 mm, tout inox AISI 304L épaisseur 15/10ème
- Égouttoir cannelé.
- Bords anti-ruissellement et dosseret arrière 100X20 mm incliné à 30°
- Pieds en tube inox ø 38 mm sur vérins réglables en abs noir
- Pieds fixés dans les bandeaux tout inox
- Livrée avec bonde et tube surverse
- Espace libre : 605 x 840 mm (LxH)

PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite avec cache-cuve	ISOPAP1MLDX
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à droite avec cache-cuve	ISOPAP2MLDX
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche avec cache-cuve	ISOPAP1MLGX
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche avec cache-cuve	ISOPAP2MLGX

PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

	Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge sans cache cuve
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à droite sans cache-cuve	ISOPA1MLDX
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à droite sans cache-cuve	ISOPA2MLDX
	1200 x 700 x 900	1 bac + égouttoir à gauche sans cache-cuve	ISOPA1MLGX
	1800 x 700 x 900	2 bacs + égouttoir à gauche sans cache-cuve	ISOPA2MLGX

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
Fermeture du dosseret arrière - ISOTFD

PLONGE RAYONNÉE
AVEC OU SANS CACHE-CUVE

Plonge avec cache-cuve largeur 700 mm
- Livrée démontée
- Hauteur 900 mm
- Cache-cuve sur 3 côtés masquant les bacs

PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve	Étagère basse (en options)
700 x 700	1 bac	ISOPAP107X	ISOEGA707
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP112DX	ISOEGA712
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP112GX	ISOEGA712
1200 x 700	2 bacs	ISOPAP212X	ISOEGA712
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP216DX	ISOEGA716
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP216GX	ISOEGA716
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP218DX	ISOEGA718
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP218GX	ISOEGA718
2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAP221X	ISOEGA721

PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM - LARGEUR 700 MM SUR VÉRINS INOX

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge avec cache cuve	Étagère basse (en options)
800 x 700	1 bac	ISOPAP108X	ISOEGA708
1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP114DX	ISOEGA714
1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP114GX	ISOEGA714
1400 x 700	2 bacs	ISOPAP214X	ISOEGA714
1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPAP115DX	ISOEGA715
1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPAP115GX	ISOEGA715
1500 x 700	2 bacs	ISOPAP215X	ISOEGA715
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPAP219DX	ISOEGA719
1900 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPAP219GX	ISOEGA719
2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOPAP224X	

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
Fermeture du dosseret arrière - ISOTFD

PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
700 à 1000	ISOP715-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP715-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP715-14X	ISOP725-14X	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP715-16X	ISOP725-16X	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP715-18X	ISOP725-18X	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP715-20X	ISOP725-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP715-22X	ISOP725-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP715-24X	ISOP725-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP715-26X	ISOP725-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP715-28X	ISOP725-28X	ISOEGA7-28

* en option livrée avec plonge

PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
800 à 1000	ISOP716-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP716-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP716-14X	-	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP716-16X	ISOP726-16X	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP716-18X	ISOP726-18X	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP716-20X	ISOP726-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP716-22X	ISOP726-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP716-24X	ISOP726-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP716-26X	ISOP726-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP716-28X	ISOP726-28X	ISOEGA7-28

* en option livrée avec plonge

PLONGE SANS CACHE-CUVE SUR MESURE AVEC BAC DE L 760 X L 510 X P 380 MM

Dimensions L x l (mm)	Plonge 1 bac	Plonge 2 bacs	Étagère pleine*
900 à 1000	ISOP717-10X	-	ISOEGA7-10
1001 à 1200	ISOP717-12X	-	ISOEGA7-12
1201 à 1400	ISOP717-14X	-	ISOEGA7-14
1401 à 1600	ISOP717-16X	-	ISOEGA7-16
1601 à 1800	ISOP717-18X	-	ISOEGA7-18
1801 à 2000	ISOP717-20X	ISOP727-20X	ISOEGA7-20
2001 à 2200	ISOP717-22X	ISOP727-22X	ISOEGA7-22
2201 à 2400	ISOP717-24X	ISOP727-24X	ISOEGA7-24
2401 à 2600	ISOP717-26X	ISOP727-26X	ISOEGA7-26
2601 à 2800	ISOP717-28X	ISOP727-28X	ISOEGA7-28

PLONGE SANS CACHE-CUVE
SUR MESURE & ACCESSOIRES

Plonge sans cache-cuve sur mesure largeur 700 mm

- Inox 304L - Dessus épaisseur 15/10ème avec bords anti-ruissellement
- Égouttoir lisse - Nervurage et pente en option
- Cache-bac en option
- Dosseret incliné à 30° de 100 x 20 (ouvert - fermeture en option)
- Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Pieds rond Ø 38 mm - sur vérins inox
- 6 pieds à partir de lg : 2200 mm
- Livrée avec bonde et tube surverse simple
- Préciser à la commande le côté de l'égouttoir et la position du ou des bacs
- Par défaut les plonges sur mesure sont livrées sans perçage (possible à la demande sans plus-value)
- Hauteur 900 mm

Référence	Accessoires et option pour plonges
ISOPOPT03	Rainurage d'1 égouttoir de plonge
ISOPOPT04	Habillage par bandeau inox à l'avant uniquement - Prix au ml
ISOPOPT05	Habillage bac par bandeaux inox sur 2 côtés (option)
ISOPOPT06	Égouttoir pente sur plonge 1 bac/1 égouttoir
ISOPOPT07	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/1 égouttoir
ISOPOPT08	Égouttoir pente sur plonge 2 bacs/2 égouttoirs
ISOPOPT10	Supplément finition poli-brillant sur bord avant - Prix au ml
ISOPOPT11	Supplément finition en poli-brillant et lisière de 20 mm sur plateau, sur bord avant et deux côtés - Prix au ml
ISOPOPT12	Dosseret latéral intégré au plateau (option pour plonge sur mesure rayonnée)
ISOCEAUV	Commande d'eau au genou par volet (valable uniquement pour plonge avec cache-cuve)

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

MEUBLE PLONGE & À BATTERIE

FRANSTAL Gold

Meuble plonge largeur 700 mm

- Égouttoir : cannelé avec bords anti-ruissellement
- Arrière mi-hauteur pour passage de la plomberie
- 2 portes coulissantes suspendues
- Serrure
- Dosseret incliné à 30° hauteur 100 x 20 mm
- Livré avec bonde et tube surverse simple
- Trou de robinetterie Ø 31 mm
- Coins soudés rayon avant 20 mm, bord tombé de 60 mm
- Hauteur 900 mm
- Pieds en inox réglable
- Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales

MEUBLE PLONGE AVEC BAC DE L 500 X L 500 X P 300 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge
1200 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA112DX
1200 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA112GX
1200 x 700	2 bacs	ISOMPA212X
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOMPA216DX
1600 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOMPA216GX
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOMPA218DX
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOMPA218GX
2100 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOMPA221X
-	-	-

MEUBLE PLONGE AVEC BAC DE L 600 X L 500 X P 320 MM - LARGEUR 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge
1400 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA114DX
1400 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA114GX
1400 x 700	2 bacs	ISOMPA214X
1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOMPA115DX
1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOMPA115GX
1500 x 700	2 bacs	ISOMPA215X
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOMPA219DX
1800 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOMPA219GX
2400 x 700	2 bacs + 2 égouttoirs	ISOMPA224X

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes* chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes* chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

Fermeture du dosseret arrière ISOTFD

* Ø 125 mm, dont 2 à frein

Plonge à batterie rayonnée

- Dessus : inox AISI 304L, épaisseur 15/10ème, avec bords anti-ruissellement
- Bords : rayon avant de 20 mm, tombé de 60 mm
- Dosseret arrière : 100 x 20 mm, incliné à 30°, fermé aux 2 extrémités (fermeture arrière en option)
- Égouttoir : cannelé
- Trou de robinetterie Ø 31 mm
- Piétement : soudé en tube inox 35 x 35 mm, avec habillage cache-cuve et vérins réglables sur 30 mm (6 pieds pour la 2400 mm)
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon plastique
- Sur vérins inox

AVEC BAC DE L 800 X L 500 X P 375 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge	Étagère basse (en options)
1000 x 700	1 bac	ISOPQ7110X	ISOEGQ710
1500 x 700	1 bac + égouttoir à droite	ISOPQ7115DX	ISOEGQ715
1500 x 700	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ7115GX	ISOEGQ715
1800 x 700	2 bacs	ISOPQ7218X	ISOEGQ718
2400 x 700	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPQ7224DX	ISOEGQ724
2400 x 700	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPQ7224GX	ISOEGQ724

AVEC BAC DE L 800 X L 600 X P 450 MM

Dimensions L x l (mm)	Bacs	Plonge	Étagère basse (en options)
1500 x 800	1 bac + égouttoir à droite	ISOPQ8115DX	ISOEGQ815
1500 x 800	1 bac + égouttoir à gauche	ISOPQ8115GX	ISOEGQ815
2400 x 800	2 bacs + égouttoir à droite	ISOPQ8224DX	ISOEGQ824
2400 x 800	2 bacs + égouttoir à gauche	ISOPQ8224GX	ISOEGQ824

MEUBLE DE RANGEMENT & PLACARD MURAUX

Meuble de rangement à bord rayonnés 600 ou 700 mm

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bord tombé de 60 mm
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Poignées intégrées - Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds inox Ø 40 hauteur 155, réglables sur 70 mm
- Livré avec le dessus monté
- Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt indésirable
- Sécurité : Finition en plis écrasés

MEUBLE CENTRAL DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 600 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble central non doublé	Meuble central avec portes et parois doublées
1000 x 600 x 900	ISOMC2610X	ISOMC3610X
1200 x 600 x 900	ISOMC2612X	ISOMC3612X
1400 x 600 x 900	ISOMC2614X	ISOMC3614X
1500 x 600 x 900	ISOMC2615X	ISOMC3615X
1600 x 600 x 900	ISOMC2616X	ISOMC3616X
1800 x 600 x 900	ISOMC2618X	ISOMC3618X
2000 x 600 x 900	ISOMC2620X	ISOMC3620X

MEUBLE A DOSSERET DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 600 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble à dosseret non doublé	Meuble à dosseret avec portes et parois doublées
1000 x 600 x 900	ISOMD2610X	ISOMD3610X
1200 x 600 x 900	ISOMD2612X	ISOMD3612X
1400 x 600 x 900	ISOMD2614X	ISOMD3614X
1500 x 600 x 900	ISOMD2615X	ISOMD3615X
1600 x 600 x 900	ISOMD2616X	ISOMD3616X
1800 x 600 x 900	ISOMD2618X	ISOMD3618X
2000 x 600 x 900	ISOMD2620X	ISOMD3620X

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
Fermeture du dosseret arrière ISOTFD

MEUBLE DE RANGEMENT & MEUBLE MURAL

FRANSTAL Gold

Meuble de rangement à bord rayonnés 600 ou 700 mm

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge ép.19 mm
- Coins soudés - Rayon avant de 20 mm, bords tombés de 60 mm
- 2 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- Poignées intégrées - Serrure
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds inox Ø 40 mm, hauteur 155 mm, réglables sur 70 mm
- Livré avec le dessus monté
- Ergonomie : Pans coupés renforçant la rigidité des parois latérales (modèle déposé)
- Hygiène : Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur pour éviter tout dépôt indésirable
- Sécurité : Finition en plis écrasés

MEUBLE CENTRAL DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 700 MM

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble central non doublé	Meuble central avec portes et parois doublées
1000 x 700 x 900	ISOMC210X	ISOMC310X
1200 x 700 x 900	ISOMC212X	ISOMC312X
1400 x 700 x 900	ISOMC214X	ISOMC314X
1500 x 700 x 900	ISOMC215X	ISOMC315X
1600 x 700 x 900	ISOMC216X	ISOMC316X
1800 x 700 x 900	ISOMC218X	ISOMC318X
2000 x 700 x 900	ISOMC220X	ISOMC320X

MEUBLE A DOSSERET DE RANGEMENT À BORD RAYONNÉS 700 MM

Dimensions L x l (mm)	Meuble à dosseret non doublé	Meuble à dosseret avec portes et parois doublées
1000 x 700 x 900	ISOMD210X	ISOMD310X
1200 x 700 x 900	ISOMD212X	ISOMD312X
1400 x 700 x 900	ISOMD214X	ISOMD314X
1500 x 700 x 900	ISOMD215X	ISOMD315X
1600 x 700 x 900	ISOMD216X	ISOMD316X
1800 x 700 x 900	ISOMD218X	ISOMD318X
2000 x 700 x 900	ISOMD220X	ISOMD320X

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence
4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence
Fermeture du dosseret arrière ISOTFD

Référence	Accessoires & options pour meuble de rangement
ISOMDRA707	Dessus d'angle 700 x 700 mm

Meuble mural hauteur 710 mm

- Inox AISI 304L,
- 2 portes coulissantes suspendues
- 1 étagère réglable en hauteur
- Livrés montés avec 2 pattes de fixation murale
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Avec serrure
- Toit penté avec coins soudés

MEUBLE MURAL HAUTEUR 710 MM

Dimensions L x l (mm)	Meuble non doublé	Meuble avec portes et parois doublées
1000 x 407	ISOMM210	ISOMM310
1200 x 407	ISOMM212	ISOMM312
1400 x 407	ISOMM214	ISOMM314
1500 x 407	ISOMM215	ISOMM315
1600 x 407	ISOMM216	ISOMM316
1800 x 407	ISOMM218	ISOMM318
2000 x 407	ISOMM220	ISOMM320

Référence	Accessoires & options pour meuble de rangement
ISOMMSBAC	Option bac inox GN1/3

MEUBLE BAS &TRAVERSANT

Meuble bas traversant à bords rayonnés

- Dessus inox AISI 304L épaisseur 15/10ème renforcé par un panneau collé en mélaminé hydrofuge épaisseur 19 mm
- 4 portes coulissantes suspendues sans rail inférieur
- 1 étagère intérieure réglable en hauteur
- Serrure
- Rigidité du dessus assurée par un panneau stratifié hydrofuge double face de 19 mm
- Charge maxi : 50 kg répartis par étagère
- Sur pieds inox
- Non doublé

Combiné meuble bas et module 3 tiroirs gastro

- Combiné meuble bas et module 3 tiroirs gastro
- Composé d'un meuble bas à bords rayonnés tout inox AISI 304L
- Avec dessus adossé, à bords rayonnés ép 60 mm, renforcé par un panneau mélaminé.
- Dosseret arrière de 100x20 mm
- Coins soudés
- 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées, avec serrure
- 1 étagère intérieure réglable.
- Pans coupés de renfort et plis écrasés généralisés
- Sur pieds Ø40 mm, en inox avec vérins réglables.

MEUBLE BAS TRAVERSANT À BORDS RAYONNÉS

Dimensions L x l x H (mm)	Meuble sur pieds inox	Meuble sur pieds composite
1000 x 700 x 900	ISOMC210TX	ISOMC210T
1200 x 700 x 900	ISOMC212TX	ISOMC212T
1400 x 700 x 900	ISOMC214TX	ISOMC214T
1600 x 700 x 900	ISOMC216TX	ISOMC216T
1800 x 700 x 900	ISOMC218TX	ISOMC218T
2000 x 700 x 900	ISOMC220TX	ISOMC220T
		ISOMC222T
		ISOMC224T

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes* chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

* Ø125 mm

COMBINÉ MEUBLE BAS ET MODULE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Tiroirs
ISOMDT215X	1500 x 700 x 900	1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite,
ISOMDT220X	2000 x 700 x 900	1 bloc 3 tiroirs GN1/1 longueur 500 mm, à droite,

Meuble étuve ventilé à bords rayonnés

- Inox AISI 304L, hauteur réglable,
- Facilité de nettoyage
- Chauffage intérieur par air chaud ventilé 2000 W, 230 V mono (400 V, 3 p + N en option)
- Protection porte fusibles intégrée dans le meuble
- Régulation électronique et affichage digital de la température
- Plateau renforcé épaisseur 15/10ème
- Parois latérales doublées et calorifugées par laine de roche
- Étagère intermédiaire suspendue, avec bord tombé et contre-pli, dégagement périphérique de 30 mm pour circulation d'air
- Socle renforcé avec pieds ronds réglables pour hauteur 850 ou 900 mm
- Portes coulissantes doublées et calorifugées, suspendues sur rail INOX avec guidage non apparent en partie basse (démontables sans outil)
- Sur pieds inox

MEUBLE CENTRAL ÉTUVE VENTILÉ À BORD RAYONNÉS

Meuble central	Dimensions L x l x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
ISOMEC214X	1400 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMEC216X	1600 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMEC218X	1800 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMEC220X	2000 x 700 x 900	2,0	MONO230+T

MEUBLE ÉTUVE VENTILÉ À BORD RAYONNÉS

Meuble central	Dimensions L x l x H (mm)	Puiss. élec. (kW)	Tension
ISOMED214X	1400 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMED216X	1600 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMED218X	1800 x 700 x 900	2,0	MONO230+T
ISOMED220X	2000 x 700 x 900	2,0	MONO230+T

Armoire 2 portes battantes

- Pieds inox
- 1 Serrure par porte
- Tout Inox 304L
- Portes battantes doublées pour une meilleure stabilité
- Hauteur de façade : 1780 mm
- Dessus incliné

ARMOIRE 2 PORTES BATTANTES

Dimensions L x l x H (mm)		Armoire sur pieds inox	Armoire sur pieds en ABS noir
1000 x 600 x 1935	2 portes doublées	ISOMAB10X	ISOMAB10
1200 x 600 x 1935	3 étagères dont 2 réglables en hauteur	ISOMAB12X	ISOMAB12
1400 x 600 x 1935		ISOMAB14X	ISOMAB14

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

ARMOIRE 1 PORTE BATTANTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Porte	Étagères
ISOMAT1PX	600 x 475 x1935	Doublée	3 étagères dont 2 réglables en hauteur- sur pieds inox
ISOMAT1PVX	600 x 475 x1935	Doublée	1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglable en hauteur - sur pieds inox

ARMOIRE 2 PORTES BATTANTES

Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères	Armoire sur pieds inox	Armoire sur pieds en ABS noir
1000 x 475 x 1935	Doublées	3 étagères dont 2 réglables en hauteur	ISOMAT2PHX	ISOMAT2PH
1000 x 475 x 1935	Doublées	1 cloison verticale avec 3 petites étagères dont 1 réglables en hauteur	ISOMAT2PVX	ISOMAT2PV

Référence	Accessoires & options pour armoires hautes
ISOSAMAB16/10	Étagère supplémentaire pour MAB10
ISOSAMAB16/12	Étagère supplémentaire pour MAB12
ISOSAMAB16/14	Étagère supplémentaire pour MAB14
ISOSAMAT16/06	Étagère supplémentaire pour MAT1P (ou MAT2PV)
ISOSAMAT16/10	Étagère supplémentaire pour MAT2PH

Armoire à balais à portes battantes

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Trou à l'arrière permettant de fixer l'armoire contre un mur
- Hauteur de façade : 1880 mm
- Dessus incliné
- Serrure à 2 points sur chaque porte à 15° anti-dépose d'objets
- Aérations hautes et basses
- 4 pieds inox

ARMOIRE À BALAIS À PORTES BATTANTES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Caractéristiques
ISOMAC10X	1000 x 600 x 2040	battantes renforcées sur 3 charnières	Armoire à balais

Accessoires & options pour armoire

4 roulettes chape inox dont 2 à frein - Ajouter RX à la fin de la référence

4 roulettes chape polyamide dont 2 à frein - Ajouter RP à la fin de la référence

ARMOIRE HAUTE

Armoire haute à portes coulissantes

- Tout inox AISI 304L
- Dessus : incliné à 15°
- Hauteur façade : 1772 mm
- Serrure + poignées
- 4 pieds inox (6 pieds à partir de 1600 mm)
- Charge par niveau : 50 kg répartis

ARMOIRE HAUTE À PORTES COULISSANTES

Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères	Armoire hauteur 1935	Étagères supplémentaires
1000 x 600 x 1935	2 portes coulissantes doublées, sans rail inférieur	3 étagères (largeur 506 mm) dont 2 réglables en hauteur	ISOMAG10X	ISOSAMAG16/10
1200 x 600 x 1935			ISOMAG12X	ISOSAMAG16/12
1400 x 600 x 1935			ISOMAG14X	ISOSAMAG16/14
1600 x 600 x 1935			ISOMAG16X	ISOSAMAG16/16
1800 x 600 x 1935			ISOMAG18X	ISOSAMAG16/18

Accessoires & options pour plonge sans et ou avec cache-cuve
4 roulettes chape inox dont 2 à frein (jusqu'à 1400 mm) - Ajouter RX à la fin de la référence
Lot de 4 taquets pour accroche étagère supplémentaire ISOETMM0060

ARMOIRE LOURDE CHARGES 100KG/NIVEAU

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Étagères
ISOMAG716X	1600 x 600 x 1935	2 portes coulissantes doublées	3 étag.dont 2 réglables en hauteur

Vestiaires

- Entièrement en acier inoxydable AISI 304L
- Toit incliné (aucun stockage sur le toit pour une hygiène optimisée)
- 4 pieds inox
- Pour chaque case : - 1 étagère haute permettant de ranger un casque - 2 penderies (linge propre 2/3, linge sale 1/3) porte-étiquette - porte encastrée avec fermeture cadenassable (cadenas non fourni) - aérations hautes et basses dans les portes.

VESTIAIRES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Cases	Pieds
ISOMAV2X	800 x 500 x 2100	2 cases	4 pieds inox Ø 40, hauteur 155 mm
ISOMAV3X	1200 x 500 x 2100	3 cases	

Meuble de pré-tri sans porte

- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus ép : 15/10ème renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm
- Meuble livré avec ou sans poubelle
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux tout inox
- Habillage inox des côtés et de l'avant
- Rampe à plateaux type self fixée sur les pieds
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés

MEUBLE DE PRÉ-TRI SANS PORTE

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Meuble de pré-tri	Vide déchets
ISOTVP7122	1200 x 700 x 900	2 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	
ISOTVP7122P	1200 x 700 x 900	2 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	2 poubelles inox 50 litres
ISOTVP7163	1600 x 700 x 900	3 trous vide-déchets avec bourrelet caoutchouc	
ISOTVP7163P	1600 x 700 x 900	3 trous vide-déchets avec bourrelet caoutchouc	3 poubelles inox 50 litres sur roulettes
ISOTVP7204	2000 X 700 X900	4 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	
ISOTVP7204P	2000 X 700 X900	4 trous vide déchets avec bourrelet caoutchouc	4 poubelles inox 50 litres

Meuble de débarrassage avec portes

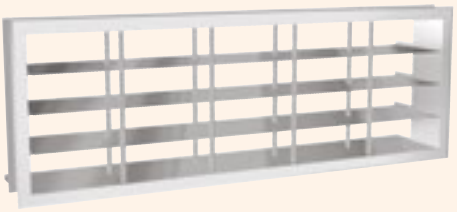
- Construction en acier inoxydable AISI 304L
- Dessus adossé ép. 15/10ème renforcé
- Sur pied inox
- Rampe à plateaux en tube Ø 38 mm, avec bouchons PVC
- Meuble avec portes battantes doublées, sans plancher pour passage des poubelles
- Meuble livré sans poubelle
- Pieds en tube inox Ø 38 mm fixés dans bandeaux inox
- Bords rayonnés 20 mm, tombés de 60 mm, coins soudés.
- Bourrelet caoutchouc des trous vide-déchets de couleur (rouge, jaune, vert ou bleu) ou noir, à la demande

MEUBLE DE DÉBARRASSAGE AVEC PORTES

Référence	Dimensions L x l x H (mm)	Portes	Meuble de pré-tri / Vide déchets
ISOMLT2X	1200 x 700 x 900	2 portes	2 trous vide déchets
ISOMLT3X	1600 x 700 x 900	3 portes	3 trous vide déchets
ISOMLT4X	2000 x 700 x 900	4 portes	4 trous vide déchets

Accessoires & options pour meuble de débarrassage
4 roulettes polyamide dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RP à la fin de la référence
4 roulettes inox dont 2 à frein Ø 125 mm - Ajouter RX à la fin de la référence

Référence	Accessoires pour meuble de pré-tri et de débarassage
ISO4060VD03	Tampon vide-déchets dimension 230 Extérieur dimension 165 intérieur Noir - vendu seul
ISO4060VD03B	Tampon vide-déchets dimension 230 Extérieur dimension 165 intérieur Bleu - vendu seul
ISO4060VD03J	Tampon vide-déchets dimension 230 Extérieur dimension 165 intérieur Jaune - vendu seul
ISO4060VD03R	Tampon vide-déchets dimension 230 Extérieur dimension 165 intérieur Rouge - vendu seul
ISO4060VD03V	Tampon vide-déchets dimension 230 Extérieur dimension 165 intérieur Vert - vendu seul
ISOOPLVDB	Opt. Trou vide-déchets saillant bleu ø intérieur 165 mm
ISOOPLVDJ	Opt. Trou vide-déchets saillant jaune ø intérieur 165 mm
ISOOPLVDR	Opt. Trou vide-déchets saillant rouge ø intérieur 165 mm
ISOOPLVDV	Opt. Trou vide-déchets saillant vert ø intérieur 165 mm
ISOOPLVDC	Couv. Inox pour trou vide déchet de diam intérieur 165 mm
ISOOPLVD	Opt. Trou vide-déchets saillant noir ø intérieur 165 mm



Guichet de réception à alvéoles

- Fabrication tout inox 304L satiné. Livré monté
- Cadre sur une largeur maximale de 250 mm, avec habillage du mur en façade avant sur 35 mm
- Montants verticaux en tube inox Ø 25 mm
- Plateaux avec bords relevés sur les côtés et plis écrasés en façade
- Passage utile en hauteur par niveau : 165 mm
- Cornière de finition à fixer côté laverie

GUICHET DE RÉCEPTION À ALVÉOLES

Référence	Alvéoles horizontales	Alvéoles verticales	Alvéoles de déposes - Dimensions L x P (mm)
ISOGA32	3 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
ISOGA33	3 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
ISOGA34	3 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
ISOGA42	4 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
ISOGA43	4 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
ISOGA44	4 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
ISOGA52	5 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
ISOGA53	5 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
ISOGA54	5 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400
ISOGA62	6 alvéoles	2 alvéoles	400 x 400
ISOGA63	6 alvéoles	3 alvéoles	400 x 400
ISOGA64	6 alvéoles	4 alvéoles	400 x 400

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
ISO4060VD08	Bourrelet noir ø int. 200 mm trou encastrement ø 235 mm
ISOOPLVDE	Trou vide-déchets embouti décaissé + goulotte caoutchouc ø 160 mm
ISOOPLVDA	Vide-déchets amovible pour table de glissement
ISOOPLVDG	Trou vide-déchets avec bourrelet noir intérieur ø 200 mm
ISOOPLVDGC	Couvercle trou vide déchets grand diamètre Intérieur 200 mm
ISOOPLZS	Zone sèche pour trou vide déchets

TABLE À ROULEAUX

FRANSTAL Gold

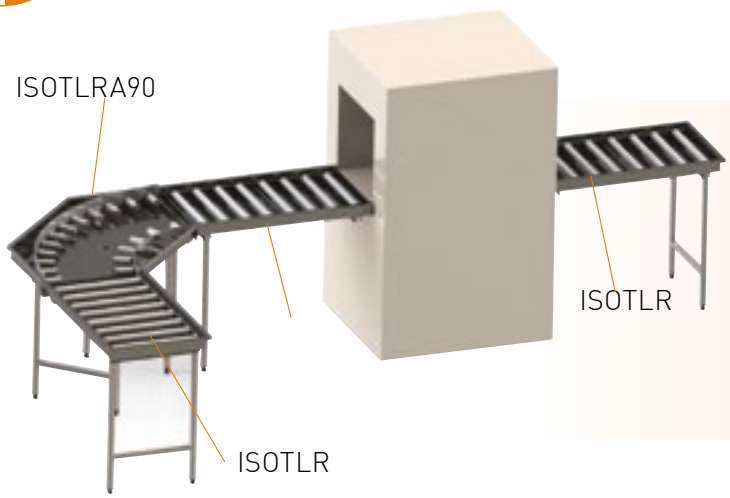


Table droite à rouleaux

- Plateau 15/10ème inox 304L largeur intérieure 550 mm hauteur de roulement 875 mm
- Rouleaux PVC longueur 500 mm et Ø 40 mm, axes et billes inox, montés sur cadre amovible
- Bords moulurés, largeur 25 mm et bord tombé extérieur de 20 mm
- Piétement en inox 304L avec vérins ABS de réglage
- Écoulement au centre avec pointe de diamant

ISOTLR ML*

TABLE DROITE À ROULEAUX
PIEDS RONDS DÉMONTABLES Ø 38 MM, MONTÉS SUR VÉRINS ABS RÉGLABLES

Dimensions longueur (mm)	Entrée ou sortie de machine
1050	ISOTLR10
1150	ISOTLR11
1250	ISOTLR12
1350	ISOTLR13
1450	ISOTLR14
1550	ISOTLR15
1650	ISOTLR16
1750	ISOTLR17
1850	ISOTLR18
1950	ISOTLR19
2050	ISOTLR20
2150	ISOTLR21
2250	ISOTLR22
2350	ISOTLR23
2450	ISOTLR24
2550	ISOTLR25
2650	ISOTLR26

* ML : Machine à laver

Dimensions longueur (mm)	Entrée ou sortie de Machine
1050	ISOTLFR10
1150	ISOTLFR11
1250	ISOTLFR12
1350	ISOTLFR13
1450	ISOTLFR14
1550	ISOTLFR15
1650	ISOTLFR16
1750	ISOTLFR17
1850	ISOTLFR18
1950	ISOTLFR19
2050	ISOTLFR20
2150	ISOTLFR21
2250	ISOTLFR22
2350	ISOTLFR23
2450	ISOTLFR24
2550	ISOTLFR25
2650	ISOTLFR26
2750	ISOTLFR27
2850	ISOTLFR28
2950	ISOTLFR29

Dimensions longueur (mm)	Pieds carrés soudés
1050	ISOTLFRD10
1150	ISOTLFRD11
1250	ISOTLFRD12
1350	ISOTLFRD13
1450	ISOTLFRD14
1550	ISOTLFRD15
1650	ISOTLFRD16
1750	ISOTLFRD17
1850	ISOTLFRD18
1950	ISOTLFRD19
2050	ISOTLFRD20
2150	ISOTLFRD21
2250	ISOTLFRD22
2350	ISOTLFRD23
2450	ISOTLFRD24
2550	ISOTLFRD25
2650	ISOTLFRD26
2750	ISOTLFRD27
2850	ISOTLFRD28
2950	ISOTLFRD29

Dimensions longueur (mm)	Pieds carrés soudés
1050	ISOTLRD10
1150	ISOTLRD11
1250	ISOTLRD12
1350	ISOTLRD13
1450	ISOTLRD14
1550	ISOTLRD15
1650	ISOTLRD16
1750	ISOTLRD17
1850	ISOTLRD18
1950	ISOTLRD19
2050	ISOTLRD20
2150	ISOTLRD21
2250	ISOTLRD22
2350	ISOTLRD23
2450	ISOTLRD24
2550	ISOTLRD25
2650	ISOTLRD26
2750	ISOTLRD27
2850	ISOTLRD28
2950	ISOTLRD29

TABLE VIRAGE À 90°
ACCESSOIRES FRANSTAL Gold

Table à virage à pieds ronds démontables : courbe à mini-rouleaux
- Plateau 15/10ème inox 304L largeur intérieure 550 mm
- Écoulement au centre avec bonde 40 x 49 mm
- Rouleaux PVC à axe et billes inox
- Hauteur de roulement : 875 mm
- Virage à 90°

Table virage à 90° à pieds carrés soudés : courbe à mini-rouleaux
- Plateau 15/10ème inox 304L largeur intérieure 550
- Hauteur de roulement : 875 mm
- Rouleaux PVC à axes et billes inox
- Ecoulement au centre avec bonde 40 x 49 mm
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol

TABLE À VIRAGE À PIEDS RONDS DÉMONTABLES : COURBE À MINI-ROULEAUX

Référence	Dimensions L x l (mm)	Piétement
ISOTLRA90	1100 x 1100	rond Ø 38 démontable

Référence	Option étagère basse amovible
ISOEGL09	Pleine
ISOEGLC09	à claies

TABLE VIRAGE À 90° À PIEDS CARRÉS SOUDÉS : COURBE À MINI-ROULEAUX

Référence	Dimensions L x l (mm)	Piétement
ISOTLFRA90	1100 x 1100	Pieds carrés soudés

Référence	Option étagère basse pleine
ISOEGLF09	Pleine

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR TABLE A ROULEAUX
ISOOPLRCAPO	Accrochage machine à capot
ISOOPLVDAR	Trou v-déchets amovible fixé sur bord anti-ruissellement
ISOENTL875NRR	Arceau piétement en h sup tab rouleaux pieds ronds
ISOOPLRC44	Cuve tout inox AISI 304L de 400 x 400 mm, soudée. Pour table à rouleaux
ISOOPLRC54	Cuve tout inox AISI 304L de 500 x 400 mm, soudée. Pour table à rouleaux
ISOOPLRMAD	Dosseret arrière rapporté de 300 x 20 mm avec plage larg.155 x lg 500 mm pour douchette avec mât de maintien à fixer au sol
ISOOPLRJL	Jonction lisse de raccordement 200 x 590 mm entre table à rouleaux d'angle et machine à laver
ISOOPL110	Raccordement en angle sur table de glissement
ISOOPLRRI	Plus value rouleau inox à la place rouleau PVC
ISOOPLRFC	Option fin de course table de laverie à rouleaux

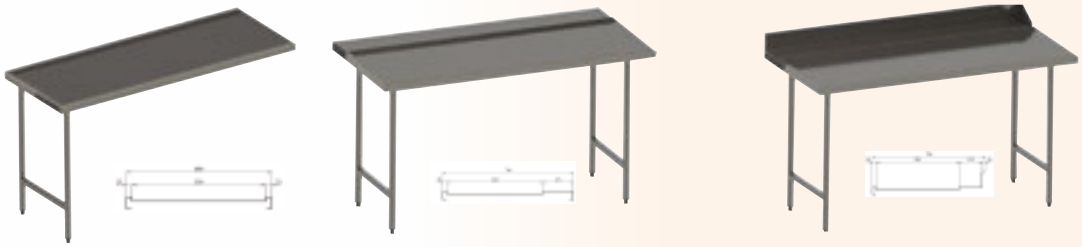


Table de glissement à pieds ronds démontables, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10ème
- Dosseret 100 x 20 mm (sur TLD)
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables, avec collerette pour un meilleur appui au sol
- Hauteur de glissement : 875 mm

TABLE DE GLISSEMENT À PIEDS RONDS DÉMONTABLES, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 700 mm	Table avec plage arrière + dosseret largeur 750 mm
de 600 à 850	ISOTLS-08	ISOTLP-08	ISOTLD-08
de 851 à 1050	ISOTLS-10	ISOTLP-10	ISOTLD-10
de1051 à 1250	ISOTLS-12	ISOTLP-12	ISOTLD-12
de 1251 à 1450	ISOTLS-14	ISOTLP-14	ISOTLD-14
de 1451 à 1650	ISOTLS-16	ISOTLP-16	ISOTLD-16
de 1651 à 1850	ISOTLS-18	ISOTLP-18	ISOTLD-18
de 1851 à 2050	ISOTLS-20	ISOTLP-20	ISOTLD-20
de 2051 à 2250	ISOTLS-22	ISOTLP-22	ISOTLD-22
de 2251 à 2450	ISOTLS-24	ISOTLP-24	ISOTLD-24
de 2451 à 2650	ISOTLS-26	ISOTLP-26	ISOTLD-26
de 2651 à 2850	ISOTLS-28	ISOTLP-28	ISOTLD-28

Référence	Accessoires & options pour table simple largeur 600 mm
ISOENTL875NLR	Arceau Piétement supplémentaire
ISOOPLMA	Mat support douchette à fixer au sol et sur la table

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES
ISOOPL110	Accrochage machine en angle
ISOOPL150	Plage latérale intégrée
ISOOPL140	Dosseret latéral intégré de 100 x 20 mm largeur 600 mm
ISOOPLDA20	Dosseret arrière hauteur 200 mm Prix au ml
ISOOPLDA30	Dosseret arrière hauteur 300 mm Prix au ml
ISOOPLBA	4ème bord anti-ruiss. Sur tab glissement
ISOOPLGUI	2P guidage poly. Rétrécis. Zone gliss. 550 à 510 mm
ISOOPLPTS	Pont de tri simple à poser
ISOOPLPTR	Pont de tri articulé vers le haut

TABLE DE GLISSEMENT SUR MESURE & ACCESSOIRES

Table de glissement à pieds carrés soudés, SUR MESURE

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10ème
- Dosseret 100 x 20 mm (sur TLFD)
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Bâti en tube inox 304L carré de 35 x 35 mm, soudé en retrait de 150 mm côté accrochage, monté sur vérins ABS réglables
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm

TABLE DE GLISSEMENT À PIEDS CARRÉS SOUDÉS, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table simple largeur 600 mm	Table avec plage arrière largeur 750 mm	Table avec plage arrière + dosseret largeur 750 mm
de 600 à 850	ISOTLFS-08	ISOTLFP-08	ISOTLFD-08
de 851 à 1050	ISOTLFS-10	ISOTLFP-10	ISOTLFD-10
de1051 à 1250	ISOTLFS-12	ISOTLFP-12	ISOTLFD-12
de 1251 à 1450	ISOTLFS-14	ISOTLFP-14	ISOTLFD-14
de 1451 à 1650	ISOTLFS-16	ISOTLFP-16	ISOTLFD-16
de 1651 à 1850	ISOTLFS-18	ISOTLFP-18	ISOTLFD-18
de 1851 à 2050	ISOTLFS-20	ISOTLFP-20	ISOTLFD-20
de 2051 à 2250	ISOTLFS-22	ISOTLFP-22	ISOTLFD-22
de 2251 à 2450	ISOTLFS-24	ISOTLFP-24	ISOTLFD-24
de 2451 à 2650	ISOTLFS-26	ISOTLFP-26	ISOTLFD-26
de 2651 à 2850	ISOTLFS-28	ISOTLFP-28	ISOTLFD-28

Référence	Accessoires & options pour table avec plage arrière et dosseret largeur 700 /750 mm
ISOOPLC44	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 400 x 400 x 250 mm (Pour table de laverie)
ISOOPLC54	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 500 x 400 x 250 mm (Pour table de laverie)
ISOOPLC55	Cuve soudée et bondes à surverses dim : 500 x 500 x 300 mm (Pour table de laverie)
ISOOPLC64	Cuve soudée et bondes à surverses dim: 600 x 450 x 300 mm(Pour table de laverie)
ISOOPLGD44	Grille récupération déchets 400 x 400 mm
ISOOPLGD54	Grille récupération déchets 500 x 400 mm
ISOOPLGD55	Grille récupération déchets 500 x 500 mm
ISOOPLGD645	Grille récupération déchets 600 x 450 mm
ISOOPLPA44	Panier à dechets pour bac 400 x 400 mm
ISOOPLPA54	Panier à dechets pour bac 500 x 400 mm
ISOOPLPA55	Panier à dechets pour bac 500 x 500 mm
ISOOPLPA64	Panier à dechets pour bac 600 x 450 mm
ISOOPLGP64	Guide panier amovible pour cuve 600 x 450 mm

TABLE DE GLISSEMENT &ÉTAGÈRE À CASIER

FRANSTAL Gold

Table de glissement avec plage arrière, dosseret et cuve

- Dessus : entièrement en inox AISI 304L, en une seule pièce en tôle d'épaisseur 15/10ème
- Conçue pour casiers à vaisselle 500 x 500 mm
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Plage arrière largeur 155 mm (sur IS OTLC)
- Cuve 400 x 400 x 250 mm (sur ISOTLC)
- Piétement : en tube inox 304L rond Ø 38 mm, monté sur vérins ABS réglables
- Piétement démontable en tube rond
- Dosseret 100 x 20 mm

TABLE D'ENTRÉE STANDARD

Dimensions L x l (mm)	Cuve + plage AR	Raccordable à droite	Raccordable à gauche
600 x 750	avec cuve et plage AR + dosseret	ISOTLC06D	ISOTLC06G
1100 x 750	avec cuve et plage AR + dosseret	ISOTLC11D	ISOTLC11G
1600 x 750	avec cuve et plage AR + dosseret	ISOTLC16D	ISOTLC16G
2100 x 750	avec cuve et plage AR + dosseret	ISOTLC21D	ISOTLC21G

TABLE DE SORTIE STANDARD

Dimensions L x l (mm)	Tables de sortie	Réference
600 x 600	(sans dosseret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS06
1100 x 600	(sans dosseret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS11
1600 x 600	(sans dosseret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS16
2100 x 600	(sans dosseret) sans plage AR sans cuve	ISOTLS21

Étagère à casiers

- Entièrement en inox AISI 304L
- Tube de 25 x 25 mm soudé
- Rangement incliné : tôle avec écoulement, 3 consoles au-delà de 1650 mm de long
- Version murale mixte : fixation au mur par une paire de poteaux inox
- 3 consoles au-delà de 1650 mm de long

RANGEMENT VERTICAL DES CASIERS

Dimensions Lx l (mm)	Référence	INCLINÉ Référence	MIXTE Référence
600 x 520	ISOELC065	ISOELP065	ISOELPC065
1100 x 520	ISOELC115	ISOELP115	ISOELPC115
1600 x 520	ISOELC165	ISOELP165	ISOELPC165
2100 x 520	ISOELC215	ISOELP215	ISOELPC215

ÉTAGÈRE À CASIERS À FIXER SUR TABLE

Dimensions L x l (mm)	1/Rangement vertical des casiers	2/Rangement incliné des casiers	3/Version mixte vertical + incliné des casiers
de 600 à 850	ISOELCT-08	ISOELPT-08	ISOELPCT-08
de 851 à 1050	ISOELCT-10	ISOELPT-10	ISOELPCT-10
de1051 à 1250	ISOELCT-12	ISOELPT-12	ISOELPCT-12
de 1251 à 1450	ISOELCT-14	ISOELPT-14	ISOELPCT-14
de 1451 à 1650	ISOELCT-16	ISOELPT-16	ISOELPCT-16
de 1651 à 1850	ISOELCT-18	ISOELPT-18	ISOELPCT-18
de 1851 à 2050	ISOELCT-20	ISOELPT-20	ISOELPCT-20
de 2051 à 2250	ISOELCT-22	ISOELPT-22	ISOELPCT-22
de 2251 à 2450	ISOELCT-24	ISOELPT-24	ISOELPCT-24
de 2451 à 2650	ISOELCT-26	ISOELPT-26	ISOELPCT-26
de 2651 à 2850	ISOELCT-28	ISOELPT-28	ISOELPCT-28

TABLE DE DÉBARRASSAGE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Gold

Table de débarrassage, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Piétement en tube inox 304L rond Ø 38 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Sur vérins ABS réglables avec collerette pour meilleur appui au sol

TABLE DE DÉBARRASSAGE À PIEDS RONDS DÉMONTABLES, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table de débarrassage	Option étagère de tri centrale	Rampe à plateaux
de 600 à 850	ISOTLT-08	ISOELD-08	ISOTLRP-08
de 901 à 1050	ISOTLT-10	ISOELD-10	ISOTLRP-10
de 1051 à 1200	ISOTLT-12	ISOELD-12	ISOTLRP-12
de 1251 à 1450	ISOTLT-14	ISOELD-14	ISOTLRP-14
de 1501 à 1650	ISOTLT-16	ISOELD-16	ISOTLRP-16
de 1651 à 1800	ISOTLT-18	ISOELD-18	ISOTLRP-18
de 1851 à 2050	ISOTLT-20	ISOELD-20	ISOTLRP-20
de 2101 à 2250	ISOTLT-22	ISOELD-22	ISOTLRP-22
de 2251 à 2400	ISOTLT-24	ISOELD-24	ISOTLRP-24
de 2451 à 2650	ISOTLT-26	ISOELD-26	ISOTLRP-26
de 2651 à 2850	ISOTLT-28	ISOELD-28	ISOTLRP-28

Table de débarrassage, SUR MESURE

- Inox AISI 304L
- Hauteur de glissement : 875 mm
- Piétement en tube inox 304L rond Ø 38 mm
- Trou vide-déchets en option (OPLVD)
- Dessus central : avec bord anti-ruissellement, pointe de diamant, bonde et siphon plastique
- Sur vérins ABS réglables avec collerette pour meilleur appui au sol

TABLE DE DÉBARRASSAGE À PIEDS CARRÉS SOUDÉS, SUR MESURE

Dimensions longueur (mm)	Table de débarrassage	Option étagère de tri centrale	Rampe à plateaux
de 600 à 850	ISOTLFT-08	ISOELD-08	ISOTLRP-08
de 901 à 1050	ISOTLFT-10	ISOELD-10	ISOTLRP-10
de 1051 à 1200	ISOTLFT-12	ISOELD-12	ISOTLRP-12
de 1251 à 1450	ISOTLFT-14	ISOELD-14	ISOTLRP-14
de 1501 à 1650	ISOTLFT-16	ISOELD-16	ISOTLRP-16
de 1651 à 1800	ISOTLFT-18	ISOELD-18	ISOTLRP-18
de 1851 à 2050	ISOTLFT-20	ISOELD-20	ISOTLRP-20
de 2101 à 2250	ISOTLFT-22	ISOELD-22	ISOTLRP-22
de 2251 à 2400	ISOTLFT-24	ISOELD-24	ISOTLRP-24
de 2451 à 2650	ISOTLFT-26	ISOELD-26	ISOTLRP-26
de 2651 à 2850	ISOTLFT-28	ISOELD-28	ISOTLRP-28

Référence	Accessoires & options pour table de débarassage
ISOOPLTD	Dosseret Arrière 100 x 20 mm tab de tri mètre linéaire
ISOOPLTD1	Décaissé av pointe diamant + bonde 1 casier 500 x 500 mm
ISOOPLTD2	Décaissé av pointe diamant + bonde 2 casiers 500 x 500 mm
ISOOPLTGC	Goulotte à couverts sur table de tri
ISOOPLTLR	Abaiss. Bord anti-ruissellement L tab liaison av tab rlx
ISOOPLVD	Trou vide-déchets saillant avec bourrelet caoutchouc

ÉTAGÈRE BASSE FRANSTAL Gold

Étagère basse pour table de laverie

- Étagère basse à claies amovibles : 2 tubes Ø 25 mm
- Stockage vertical des paniers
- Passage sous claie basse : 200 mm

Étagère basse à 2 mini-pieds

- Inox AISI 304L, épaisseur 15/10ème
- Passage sous étagère : 200 mm
- Amovible

- En inox AISI 304L 15/10ème
- Stockage produits lessiviels
- Passage sous étagère pleine : 200 mm

Accessoires et options

Dimensions Lx l (mm)	Étagère basse Pleine amovible	Étagère basse à claies amovibles	Arceau piètement supplémentaire
850 à 1050	**ISOEGL10**	**ISOEGLC10**	**ISOENTL875NLR**
1051 à 1150	**ISOEGL11**	**ISOEGLC11**	**ISOENTL875NLR**
1151 à 1250	**ISOEGL12**	**ISOEGLC12**	**ISOENTL875NLR**
1251 à 1350	**ISOEGL13**	**ISOEGLC13**	**ISOENTL875NLR**
1351 à 1450	**ISOEGL14**	**ISOEGLC14**	**ISOENTL875NLR**
1451 à 1550	**ISOEGL15**	**ISOEGLC15**	**ISOENTL875NLR**
1551 à 1650	**ISOEGL16**	**ISOEGLC16**	**ISOENTL875NLR**
1651 à 1750	**ISOEGL17**	**ISOEGLC17**	
1751 à 1850	**ISOEGL18**	**ISOEGLC18**	
1851 à 1950	**ISOEGL19**	**ISOEGLC19**	
1951 à 2050	**ISOEGL20**	**ISOEGLC20**	
2051 à 2150	**ISOEGL21**	**ISOEGLC21**	
2151 à 2250	**ISOEGL22**	**ISOEGLC22**	
2251 à 2350	**ISOEGL23**	**ISOEGLC23**	
2351 à 2450	**ISOEGL24**	**ISOEGLC24**	
2451 à 2550	**ISOEGL25**	**ISOEGLC25**	
2551 à 2650	**ISOEGL26**	**ISOEGLC26**	
2651 à 2750	**ISOEGL27**	**ISOEGLC27**	

Dimensions Lx l (mm)	Accessoires pour tables à 4 pieds carrés soudés sur mesure
1250 à 1450	**ISOEGLF-14 - Étagère basse soudée**
1451 à 1650	**ISOEGLF-16 - Étagère basse soudée**
1651 à 1850	**ISOEGLF-18 - Étagère basse soudée**
1851 à 2050	**ISOEGLF-20 - Étagère basse soudée**
2051 à 2250	**ISOEGLF-22 - Étagère basse soudée**
2251 à 2450	**ISOEGLF-24 - Étagère basse soudée**
2451 à 2650	**ISOEGLF-26 - Étagère basse soudée**
2651 à 2850	**ISOEGLF-28 - Étagère basse soudée**

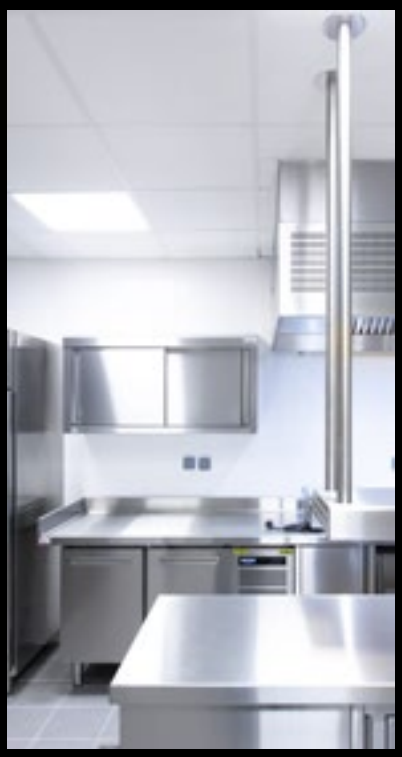
Longueur (mm)	À claies à pieds carrés
412	**ISOEGLCFP05**
912	**ISOEGLCFP10**

À claies à pieds ronds
ISOEGLCP05
ISOEGLCP10

Longueur (mm)	Pleine à pieds ronds
412	**ISOEGLP05**
912	**ISOEGLP10**

Pleine à pieds carrés
ISOEGLFP05
ISOEGLFP10

NOS RÉALISATIONS



FRANSTAL Platinium

FRANSTAL Gold

FRANSTAL Silver

TABLE STANDARD LARGEUR 600 SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Epaisseur 15/10 Centrale	Epaisseur 15/10 Adossée	Epaisseur 10/10 Centrale	Epaisseur 10/10 Adossée
600 x 600	ISUT265303	ISUT265103	ISUT260303	ISUT260103
800 x 600	ISUT265305	ISUT265105	ISUT260305	ISUT260105
1000 x 600	ISUT265307	ISUT265107	ISUT260307	ISUT260107
1200 x 600	ISUT265309	ISUT265109	ISUT260309	ISUT260109
1400 x 600	ISUT265311	ISUT265111	ISUT260311	ISUT260111
1500 x 600	ISUT265312	ISUT265112	ISUT260312	ISUT260112
1600 x 600	ISUT265313	ISUT265113	ISUT260313	ISUT260113
1800 x 600	ISUT265315	ISUT265115	ISUT260315	ISUT260115
2000 x 600	ISUT265317	ISUT265117	ISUT260317	ISUT260117
2200 x 600	ISUT265319	ISUT265119	ISUT260319	ISUT260119
2400 x 600	ISUT265321	ISUT265121	ISUT260321	ISUT260121

TABLE STANDARD LARGEUR 700 SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Epaisseur 15/10 Centrale	Epaisseur 15/10 Adossée	Epaisseur 10/10 Centrale	Epaisseur 10/10 Adossée
700 x 700	ISUT275404	ISUT275204	ISUT270404	ISUT270204
800 x 700	ISUT275405	ISUT275205	ISUT270405	ISUT270205
1000 x 700	ISUT275407	ISUT275207	ISUT270407	ISUT270207
1200 x 700	ISUT275409	ISUT275209	ISUT270409	ISUT270209
1400 x 700	ISUT275411	ISUT275211	ISUT270411	ISUT270211
1500 x 700	ISUT275412	ISUT275212	ISUT270412	ISUT270212
1600 x 700	ISUT275413	ISUT275213	ISUT270413	ISUT270213
1800 x 700	ISUT275415	ISUT275215	ISUT270415	ISUT270215
2000 x 700	ISUT275417	ISUT275217	ISUT270417	ISUT270217
2200 x 700	ISUT275419	ISUT275219	ISUT270419	ISUT270219
2400 x700	ISUT275421	ISUT275221	ISUT270421	ISUT270221

TABLE SUR MESURE SANS ÉTAGÈRE

Dimensions l x P (mm)	Epaisseur 15/10 Centrale	Epaisseur 15/10 Adossée	Epaisseur 10/10 Centrale	Epaisseur 10/10 Adossée
500 à 800	ISUT217201	ISUT217401	ISUT217101	ISUT217301
801 à 1000	ISUT217202	ISUT217402	ISUT217102	ISUT217302
1001 à 1200	ISUT217203	ISUT217403	ISUT217103	ISUT217303
1201 à 1400	ISUT217204	ISUT217404	ISUT217104	ISUT217304
1401 à 1600	ISUT217205	ISUT217405	ISUT217105	ISUT217305
1601 à 1800	ISUT217206	ISUT217406	ISUT217106	ISUT217306
1801 à 2000	ISUT217207	ISUT217407	ISUT217107	ISUT217307
2001 à 2200	ISUT217208	ISUT217408	ISUT217108	ISUT217308
2201 à 2400	ISUT217209	ISUT217409	ISUT217109	ISUT217309
2401 à 2600	ISUT217210	ISUT217410	ISUT217110	ISUT217310
2601 à 2800	ISUT217211	ISUT217411	ISUT217111	ISUT217311
2801 à 3000	ISUT217212	ISUT217412	ISUT217112	ISUT217312
3001 à 3400	ISUT217213	ISUT217413	ISUT217113	ISUT217313
3401 à 3800	ISUT217214	ISUT217414	ISUT217114	ISUT217314

TABLE STANDARD

FRANSTAL Silver

Table

- Bords avant et arrière 50 mm rayonnés, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Piétement inox tube Ø 38 mm, 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Hauteur 900 mm
- Livrée démontée

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard		
Référence		Dimensions LxP (mm)
Centrale	Adossée	
ISUT250303	ISUT250103	600 x 600
ISUT250305	ISUT250105	800 x 600
ISUT250307	ISUT250107	1000 x 600
ISUT250309	ISUT250109	1200 x 600
ISUT250311	ISUT250111	1400 x 600
ISUT250312	ISUT250112	1500 x 600
ISUT250313	ISUT250113	1600 x 600
ISUT250315	ISUT250115	1800 x 600
ISUT250317	ISUT250117	2000 x 600
ISUT250319	ISUT250119	2200 x 600
ISUT250321	ISUT250121	2400 x 600

Accessoires : Étagère basse pleine sur mesure Profondeur 500 à 700 mm		
Référence		Dimensions Longueur (mm)
Pieds ronds	Pieds carrés	
ISUT251101	ISUT251201	500 à 800
ISUT251102	ISUT251202	801 à 1000
ISUT251103	ISUT251203	1001 à 1200
ISUT251104	ISUT251204	1201 à 1400
ISUT251105	ISUT251205	1401 à 1600
ISUT251106	ISUT251206	1601 à 1800
ISUT251107	ISUT251207	1801 à 2000
ISUT251108	ISUT251208	2001 à 2200
ISUT251109	ISUT251209	2201 à 2400
ISUT251110	ISUT251210	2401 à 2600
ISUT251111	ISUT251211	2601 à 2800
ISUT251112	ISUT251212	2801 à 3000
ISUT251113	ISUT251213	3001 à 3400
ISUT251114	ISUT251214	3401 à 3800

Combinaisons possibles	ACCESSOIRES COMMUNS Dénomination des références concernées
Tables avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Table suspendue	Ajouter «S» à la fin de la référence
Table standard sur roulettes	Ajouter «R» à la fin de la référence
Table standard sur roulettes avec étagère	Ajouter «ER» à la fin de la référence

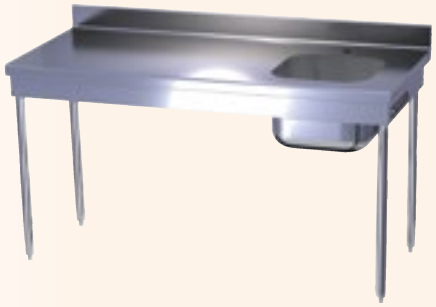
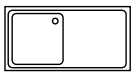
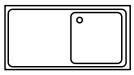


TABLE DU CHEF CENTRALE SANS ÉTAGÈRE

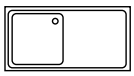


Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT285357	ISU285457
1200	ISUT285359	ISU285459
1400	ISUT285361	ISU285461
1500	ISUT285362	ISU285462
1600	ISUT285363	ISU285463
1800	ISUT285365	ISU285465
2000	ISUT285367	ISU285467

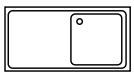


Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT285307	ISU285407
1200	ISUT285309	ISU285409
1400	ISUT285311	ISU285411
1500	ISUT285312	ISU285412
1600	ISUT285313	ISU285413
1800	ISUT285315	ISU285415
2000	ISUT285317	ISU285417

TABLE DU CHEF ADOSSÉE SANS ÉTAGÈRE



Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT285157	ISUT285257
1200	ISUT285159	ISUT285259
1400	ISUT285161	ISUT285261
1500	ISUT285162	ISUT285262
1600	ISUT285163	ISUT285263
1800	ISUT285165	ISUT285265
2000	ISUT285167	ISUT285267



Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT285107	ISUT285207
1200	ISUT285109	ISUT285209
1400	ISUT285111	ISUT285211
1500	ISUT285112	ISUT285212
1600	ISUT285113	ISUT285213
1800	ISUT285115	ISUT285215
2000	ISUT285117	ISUT285217

TABLE DU CHEF

FRANSTAL Silver

Table du chef standard

- Bords avants et arrières 50 mm rayonnés
- Dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Sans robinet
- Bac 400 x 400 x 300 mm embouti, bonde tube surverse - Siphon
- Perçage robinetterie de série Ø 32 mm
- Piétement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard 600 mm		
Dimensions LxP (mm)	Référence Centrale	Adossée
600 x 600	ISUT250303	ISUT250103
800 x 600	ISUT250305	ISUT250105
1000 x 600	ISUT250307	ISUT250107
1200 x 600	ISUT250309	ISUT250109
1400 x 600	ISUT250311	ISUT250111
1500 x 600	ISUT250312	ISUT250112
1600 x 600	ISUT250313	ISUT250113
1800 x 600	ISUT250315	ISUT250115
2000 x 600	ISUT250317	ISUT250117
2200 x 600	ISUT250319	ISUT250119
2400 x 600	ISUT250321	ISUT250121

Accessoires : Étagère basse pleine de table standard 700 mm		
Dimensions LxP (mm)	Référence Centrale	Référence Adossée
700 x 700	ISUT250404	ISUT250204
800 x 700	ISUT250405	ISUT250205
1000 x 700	ISUT250407	ISUT250207
1200 x 700	ISUT250409	ISUT250209
1400 x 700	ISUT250411	ISUT250211
1500 x 700	ISUT250412	ISUT250212
1600 x 700	ISUT250413	ISUT250213
1800 x 700	ISUT250415	ISUT250215
2000 x 700	ISUT250417	ISUT250217
2200 x 700	ISUT250419	ISUT250219
2400 x 700	ISUT250421	ISUT250221

ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES

Combinaisons possibles	Dénomination des références concernées
Table du chef standard avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Table du chef standard adossée suspendue	Ajouter «S» à la fin de la référence
Table du chef standard et robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Table du chef standard avec robinet et étagère	Ajouter«ME» à la fin de la référence
Table du chef standard adossée suspendue avec robinet	Ajouter «MS» à la fin de la référence

Table du chef sur-mesure

- Bords avants et arrières 50 mm rayonnés, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Épaisseur inox 18/10
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Bac embouti au format GN, bonde tube surverse - Siphon
- Piétement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

DESSUS SANS BAC

Dimensions Longueur (mm)	central sans piétement	Adossé sans piétement	Central avec piétement	Adossé avec piétement
500 à 800	ISUT219701	ISUT219801	ISUT219501	ISUT219601
801 à 1000	ISUT219702	ISUT219802	ISUT219502	ISUT219602
1001 à 1200	ISUT219703	ISUT219803	ISUT219503	ISUT219603
1201 à 1400	ISUT219704	ISUT219804	ISUT219504	ISUT219604
1401 à 1600	ISUT219705	ISUT219805	ISUT219505	ISUT219605
1601 à 1800	ISUT219706	ISUT219806	ISUT219506	ISUT219606
1801 à 2000	ISUT219707	ISUT219807	ISUT219507	ISUT219607
2001 à 2200	ISUT219708	ISUT219808	ISUT219508	ISUT219608
2201 à 2400	ISUT219709	ISUT219809	ISUT219509	ISUT219609
2401 à 2600	ISUT219710	ISUT219810	ISUT219510	ISUT219610
2601 à 2800	ISUT219711	ISUT219811	ISUT219511	ISUT219611
2801 à 3000	ISUT219712	ISUT219812	ISUT219512	ISUT219612
3001 à 3400	ISUT219713	ISUT219813	ISUT219513	ISUT219613
3401 à 3800	ISUT219714	ISUT219814	ISUT219514	ISUT219614

ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES

Combinaisons possibles	Dénomination des références concernées
Table du chef sur-mesure calculée avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Table du chef sur-mesure calculée et robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Table du chef sur-mesure calculée avec étagère et robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «ME» à la fin de la référence

TABLE DU CHEF SUR MESURE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Tables de déboîtage sur mesure

- Fabrication tout inox
- Bords avants et arrières 50 mm rayonnés, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Dessus inox doublé mélaminé
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Bac embouti au format GN, bonde tube surverse - Siphon
- Piètement inox tube Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm
- Livré démonté

TABLE DE DÉBOÎTAGE ADOSSÉE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Bac	Capacité bacs GN 1/1
ISUT285557	1000 x 700	À gauche	2
ISUT285561	1400 x 700	À gauche	3
ISUT285563	1600 x 700	À gauche	4
ISUT285567	2000 x 700	À gauche	5
ISUT285507	1000 x 700	À droite	2
ISUT285511	1400 x 700	À droite	3
ISUT285513	1600 x 700	À droite	4
ISUT285517	2000 x 700	À droite	5

TABLE DE DÉBOÎTAGE SUR MESURE

Référence	Dimensions Longueur (mm)	Avec piétement
ISUT218601	500 à 800	Adossé
ISUT218602	801 à 1000	Adossé
ISUT218603	1001 à 1200	Adossé
ISUT218604	1201 à 1400	Adossé
ISUT218605	1401 à 1600	Adossé
ISUT218606	1601 à 1800	Adossé
ISUT218607	1801 à 2000	Adossé
ISUT218608	2001 à 2200	Adossé
ISUT218609	2201 à 2400	Adossé
ISUT218610	2401 à 2600	Adossé

Référence	Accessoires & options pour bac
ISUT219401	Bac embouti soudé 510 x 310 x 215,1 mm, GN1/1
ISUT219402	Bac chaudron soudé 630 x 510 x 230 mm, 2 GN1/1
ISUT219403	Bac chaudron soudé 960 x 510 x 230 mm, 3 GN1/1
ISUT219404	Bac chaudron soudé 1280 x 510 x 23 mm, 4 GN1/1
ISUT219405	Bac chaudron soudé 1610 x 510 x 230 mm, 5 GN1/1

ACCESSOIRES COMMUNS SUPLÉMENTAIRES

Combinaisons possibles	Dénomination des références concernées
Table de déboîtage suspendue	Ajouter «S» à la fin de la référence

Référence	Accessoires & options pour bac
ISUT110501	Bac embouti soudé 400 x 400 x 300 mm
ISUT110533	Bac embouti soudé 500 x 400 x 250 mm
ISUT110510	Bac embouti soudé 500 x 400 x 300 mm
ISUT110511	Bac embouti soudé 500 x 500 x 300 mm
ISUT110532	Bac embouti soudé 600 x 450 x 300 mm
ISUT110512	Bac embouti soudé 600 x 500 x 300 mm
ISUT219401	Bac embouti soudé 510 x 310 x 215 mm,1 GN1/1
ISUT219402	Bac embouti soudé 630 x 510 x 230 mm, 2 GN1/1
ISUT219403	Bac chaudron.soudé 960 x 510 x 230 mm, 3 GN1/1
ISUT219404	Bac chaudron.soudé 1280 x 510 x 230 mm, 4 GN1/1
ISUT219405	Bac chaudron.soudé 1610 x 510 x 230 mm, 5 GN1/1
ISUT219419	Bac chaudron.soudé 600 x 510 x 365 mm
ISUT219406	Bac chaudron.soudé 760 x 510 x 380 mm

Référence	Accessoires & options pour bac
ISUT219407	Bac chaudron.soudé 800 x 600 x 400 mm
ISUT219408	Bac embouti soudé 340 x 340 x 200 mm
ISUT219409	Bac embouti soudé 400 x 400 x 250 mm
ISUT219410	Bac embouti soudé 400 x 290 x 200 mm
ISUT219411	Bac embouti soudé 400 x 340 x 300 mm
ISUT219412	Bac chaudron.soudé 600 x 600 x 300 mm
ISUT219413	Bac embouti soudé rond 260 x 170 mm
ISUT219414	Bac embouti soudé rond 300 x 180 mm
ISUT219415	Bac embouti soudé rond 360 x 170 mm
ISUT219416	Bac embouti soudé rond 420 x 170 mm
ISUT219417	Bac embouti soudé demi sphérique 260 x 170 mm
ISUT219418	Bac embouti soudé demi sphérique 420 x 170 mm

Référence	Options pour Table sur mesure
ISUT223701	ML de Prof. de 701 à 800 mm (Plus Value au ml)
ISUT223702	ML de Prof. de 801 à 900 mm (Plus Value au ml)
ISUT223703	ML de Prof. de 901 à 1000 mm (Plus Value au ml)
ISUT223704	ML de Prof. de 1001 à 1200 mm (Plus Value au ml)
ISUT223705	Prof. de 1201 à 1370 mm + Plus Value au ml
ISUT240101	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (prof.inf 701)
ISUT240110	ML de Poli-brillant (miroir) sur bords (prix au ml)
ISUT240111	ML de Poli-vibré (dessus prof inf à 701)
ISUT240112	ML de Poli-vibré (dessus prof inf à 1400)
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT240105	Fermeture Inox de dosseret arrière (prix au ml)
ISUT220118	Dosseret latéral droit
ISUT220119	Dosseret latéral gauche
ISUT240104	1 Dosseret arrière penté (45°) (prix au dosseret)
ISUT240103	4 Bords rayonnés et/ou Gorge dosseret rayonné
ISUT240107	Coins boule (prix pour un dessus adossé ou central en 15/10)
ISUT220122	Pan coupé 80 x 80 mm
ISUT220123	Côte non d'équerre

TABLE DU CHEF SUR MESURE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Référence	Options pour Table sur mesure
ISUT220124	Encoche poteau
ISUT220125	Encoche d'angle
ISUT220126	Option découpe sur plateau
ISUT112138	Perçage robinetterie
ISUT110503	TVO diam.200 mm + tampon
ISUT111122	TVO embouti affleurant diam 250 mm + tampon
ISUT111145	TVO diam. 280 mm + tampon
ISUT111146	TVO encastré affleurant diam.280 mm + tampon
ISUT111127	Goulotte vide couverts 200 mm
ISUT108109	Grille à déchets d'angle amovible
ISUT240108	ML de Cache bacs 1, 3 ou 4 côtes
ISUT112147	Commande genoux+col cygne 200 mm + flexible+fixation murale
ISUT112113	Commande genoux+col cygne 200 mm+ flexible+fixation sous table
ISUT108110	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
ISUT240106	ML d'Obturation tranches de mélaminé (ml de cornière)
ISUT111130	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
ISUT111136	ML d'Assemblage par soudage (prix au ml)
ISUT109511	Raccord angle table sans dosseret
ISUT220140	ML de Dosseret arrière 100 x 20 mm (prix au ml)
ISUT111135	ML assemblage par boulonnage

Référence	Options pour Table sur mesure
ISUT110504	Couvercle inox pour TVO
ISUT110505	Couvercle inox pour TVO diam. 250 mm
ISUT110506	Couvercle inox pour TVO diam. 280 mm
ISUT220102	Joint vide ordures diam. 200 mm
ISUT220143	Joint vide ordures diam. 250 mm
ISUT220141	Joint vide ordures diam. 280 mm
ISUT110528	Support douchette table adossée
ISUT110529	Support douchette table adossée + pieds et platine
ISUT110513	Réglette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
ISUT110525	Réglette pour panier à poser sur bac 600 x 500 mm

Référence	Options pour Table sur mesure
ISUT110515	Panier à déchets 500 x 400 mm
ISUT110516	Panier à déchets 500 x 500 mm
ISUT110536	Panier à déchets 600 x 450 mm
ISUT110517	Panier à déchets 600 x 500 mm
ISUT110520	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
ISUT110521	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à droite
ISUT110534	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à gauche
ISUT110522	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
ISUT110523	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à droite
ISUT110535	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à gauche
ISUT110514	Panier à déchets 400 x 400 mm

Référence	Options dessus plan de travail
ISUT240100	ML Plateau 15/10 par rapport au 10/10 (prof.inf. 701)
ISUT240113	ML de Plateau 20/10 / au 10/10 (prix au ml prof.inf. 701)
ISUT109513	Raccord angle dessus sans dosseret
ISUT111137	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 400 x 600 x 250 mm
ISUT111138	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 800 x 600 x 250 mm
ISUT111139	Décaissé ouvert dimension jusqu'à 1200 x 600 x 250 mm

Table de découpe
- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- Hauteur 900 mm

Table d'affalage
- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Goussets de renfort 35 x 35 mm
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- Hauteur 900 mm

Table de découpe sur-mesure
- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Alèse inox largeur 350 mm pour tables mixtes
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au delà de 2000 mm
- Hauteur 900 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

TABLE DE DÉCOUPE CENTRALE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT223707	ISUT223757
1200	ISUT223709	ISUT223759
1400	ISUT223711	ISUT223761
1500	ISUT223712	ISUT223762
1600	ISUT223713	ISUT223763
1800	ISUT223715	ISUT223765
2000	ISUT223717	ISUT223767

TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
1000	ISUT223807	ISUT223857
1200	ISUT223809	ISUT223859
1400	ISUT223811	ISUT223861
1500	ISUT223812	ISUT223862
1600	ISUT223813	ISUT223863
1800	ISUT223815	ISUT223865
2000	ISUT223817	ISUT223867

TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE PORTE OUTILS

Référence	Dimensions Long. (mm)	Profondeur (mm)
ISUT223907	1000	600
ISUT223909	1200	600
ISUT223911	1400	600
ISUT223912	1500	600
ISUT223913	1600	600
ISUT223915	1800	600
ISUT223917	2000	600

TABLE DE DÉCOUPE ADOSSÉE PORTE OUTILS

Référence	Dimensions Long. (mm)	Profondeur (mm)
ISUT223957	1000	700
ISUT223959	1200	700
ISUT223961	1400	700
ISUT223962	1500	700
ISUT223963	1600	700
ISUT223965	1800	700
ISUT223967	2000	700

TABLE DE DÉCOUPE SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Centrale Dessus POLY	Centrale Dessus MIXTE
500 à 800	ISUT223101	ISUT223201
801 à 1000	ISUT223102	ISUT223202
1001 à 1200	ISUT223103	ISUT223203
1201 à 1400	ISUT223104	ISUT223204
1401 à 1600	ISUT223105	ISUT223205
1601 à 1800	ISUT223106	ISUT223206
1801 à 2000	ISUT223107	ISUT223207
2001 à 2200	ISUT223108	ISUT223208
2201 à 2400	ISUT223109	ISUT223209
2401 à 2600	ISUT223110	ISUT223210
2601 à 2800	ISUT223111	ISUT223211
2801 à 3000	ISUT223112	ISUT223212
3001 à 3400	ISUT223113	ISUT223213
3401 à 3800	ISUT223114	ISUT223214

Dimensions Longueur (mm)	Adossée Dessus POLY	Adossée Dessus MIXTE
500 à 800	ISUT223301	ISUT223401
801 à 1000	ISUT223302	ISUT223402
1001 à 1200	ISUT223303	ISUT223403
1201 à 1400	ISUT223304	ISUT223404
1401 à 1600	ISUT223305	ISUT223405
1601 à 1800	ISUT223306	ISUT223406
1801 à 2000	ISUT223307	ISUT223407
2001 à 2200	ISUT223308	ISUT223408
2201 à 2400	ISUT223309	ISUT223409
2401 à 2600	ISUT223310	ISUT223410
2601 à 2800	ISUT223311	ISUT223411
2801 à 3000	ISUT223312	ISUT223412
3001 à 3400	ISUT223313	ISUT223413
3401 à 3800	ISUT223314	ISUT223414

ACCESSOIRES PORTE COUTEAUX

Dimensions Longueur (mm)	Référence
500 à 800	ISUT223601
801 à 1000	ISUT223602
1001 à 1200	ISUT223603
1201 à 1400	ISUT223604

Dimensions Longueur (mm)	Référence
1401 à 1600	ISUT223605
1601 à 1800	ISUT223606
1801 à 2000	ISUT223607
2001 à 2200	ISUT223608

Dimensions Longueur (mm)	Référence
2201 à 2400	ISUT223609
2401 à 2600	ISUT223610
2601 à 2800	ISUT223611
2801 à 3000	ISUT223612

Dimensions Longueur (mm)	Référence
3001 à 3400	ISUT223613
3401 à 3800	ISUT223614

TABLE DE DÉCOUPE & BILLOT FRANSTAL Silver

Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible 600 x 600 épaisseur 100 mm
- Billot poly 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac

Billot bois ou poly sur Piétement
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Billot poly 600 x 600 épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- Hauteur 900 mm

Combiné de découpe sur-mesure billot bois ou poly
- Dessus poly blanc épaisseur 20 mm
- Dosseret 100 x 20 mm pour modèle adossé
- Billot bois réversible 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Billot poly 600 x 600 mm épaisseur 100 mm
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins en zamac
- 8 pieds au delà de 2600 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

TABLE D'AFFALAGE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Profondeur
ISUT223789	1200 x 700	700 mm
ISUT223792	1500 x 700	700 mm

COMBINÉ POLY BILLOT BOIS

Dimensions L x P (mm)	Combiné CENTRAL Billot gauche	Combiné CENTRAL Billot droite
1200 x 600	ISUT224101	ISUT224121
1500 x 600	ISUT224102	ISUT224122
1800 x 600	ISUT224103	ISUT224123
2000 x 600	ISUT224104	ISUT224124
2400 x 600	ISUT224105	ISUT224125

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224201	ISUT224221
1500 x 600	ISUT224202	ISUT224222
1800 x 600	ISUT224203	ISUT224223
2000 x 600	ISUT224204	ISUT224224
2400 x 600	ISUT224205	ISUT224225

COMBINÉ POLY BILLOT POLY

Dimensions L x P (mm)	Combiné CENTRAL Billot gauche	Combiné CENTRAL Billot droite
1200 x 600	ISUT224151	ISUT224161
1500 x 600	ISUT224152	ISUT224162
1800 x 600	ISUT224153	ISUT224163
2000 x 600	ISUT224154	ISUT224164
2400 x 600	ISUT224155	ISUT224165

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224251	ISUT224261
1500 x 600	ISUT224252	ISUT224262
1800 x 600	ISUT224253	ISUT224263
2000 x 600	ISUT224254	ISUT224264
2400 x 600	ISUT224255	ISUT224265

COMBINÉ BILLOT BOIS ADOSSÉ + PORTE OUTILS

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224901	ISUT224921
1500 x 600	ISUT224902	ISUT224922
1800 x 600	ISUT224903	ISUT224923
2000 x 600	ISUT224904	ISUT224924
2400 x 600	ISUT224905	ISUT224925

COMBINÉ BILLOT POLY ADOSSÉ + PORTE OUTILS

Dimensions L x P (mm)	Combiné ADOSSÉ Billot gauche	Combiné ADOSSÉ Billot droite
1200 x 600	ISUT224951	ISUT224961
1500 x 600	ISUT224952	ISUT224962
1800 x 600	ISUT224953	ISUT224963
2000 x 600	ISUT224954	ISUT224964
2400 x 600	ISUT224955	ISUT224965

BILLOT BOIS OU POLY SUR PIÉTEMENT

Dimensions L x P (mm)	Billot CENTRAL	Billot ADOSSÉ
600 x 600 - Bois	ISUT224301	ISUT224801
700 x 700 - Bois	ISUT224302	ISUT224802
600 x 600 - Poly	ISUT224303	ISUT224803
700 x 700 - Poly	ISUT224304	ISUT224804

Dimensions L x P (mm)	Billot ADOSSÉ + porte outils	Bloc de découpe
1200 x 600	ISUT224851	ISUT224401
1500 x 600	ISUT224852	ISUT224402
2000 x 600	ISUT224853	ISUT224403
2400 x 600	ISUT224854	ISUT224404

COMBINÉ SANS BLOC DE DÉCOUPE

Dimensions L x P (mm)	CENTRAL	ADOSSÉ
500 à 800	ISUT226101	ISUT226201
801 à 1000	ISUT226102	ISUT226202
1001 à 1200	ISUT226103	ISUT226203
1201 à 1400	ISUT226104	ISUT226204
1401 à 1600	ISUT226105	ISUT226205

COMBINÉ SANS BLOC DE DÉCOUPE

Dimensions L x P (mm)	CENTRAL	ADOSSÉ
1601 à 1800	ISUT226106	ISUT226206
1801 à 2000	ISUT226107	ISUT226207
2001 à 2200	ISUT226108	ISUT226208
2201 à 2400	ISUT226109	ISUT226209
2401 à 2600	ISUT226110	ISUT226210

Support tubulaire sur-mesure

- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

SUPPORT TUBULAIRE SUR-MESURE CENTRAL

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT225101	500 à 800
ISUT225102	801 à 1000
ISUT225103	1001 à 1200
ISUT225104	1201 à 1400
ISUT225105	1401 à 1600
ISUT225106	1601 à 1800
ISUT225107	1801 à 2000
ISUT225108	2001 à 2200
ISUT225109	2201 à 2400
ISUT225110	2401 à 2600

SUPPORT TUBULAIRE SUR-MESURE ADOSSÉ

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT225201	500 à 800
ISUT225202	801 à 1000
ISUT225203	1001 à 1200
ISUT225204	1201 à 1400
ISUT225205	1401 à 1600
ISUT225206	1601 à 1800
ISUT225207	1801 à 2000
ISUT225208	2001 à 2200
ISUT225209	2201 à 2400
ISUT225210	2401 à 2600

Référence	Accessoires & options
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs
ISUT241109	Traverse 35 x 35 mm soudée (prix au ml)
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200 mm)
ISUT103302	Platine de fixation murale sur piétement
ISUT103303	Platine de fixation au sol sur piétement
ISUT103306	1 Butoir annulaire pour roulettes pieds 35 x 35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm- 2 pieds
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm- 3 pieds
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm- 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein

SUPPORT TABLE DE DÉCOUPE FRANSTAL Silver

Châssis support four
- Piétement tube 35 x 35 mm sur vérins
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Hauteur 900 mm
- Dessus inox doublé mélaminé bord tombé 50 mm (si version avec dessus)

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

CHÂSSIS SUPPORT FOUR

Référence	Caractéristiques
ISUT559301	Châssis support four sur mesure max 800 x 800 x 900 mm
ISUT559303	Châssis support four + rgt 6 niveaux GN 1/1
ISUT559304	Châssis support four + rgt 2x6 niveaux GN 1/1
ISUT559305	Dessus pour support four 10/10°
ISUT559306	Tablette basse support bidon pour support four
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)

Référence	Accessoires & options
ISUT222407	Tiroir + bac GN1/1 inox prof. 100 mm façade 325 mm sur trav.
ISUT222410	Tiroir + bac GN1/1 inox prof. 100 mm façade 530 mm sur trav.
ISUT224406	Boîte coutelière inox/poly
ISUT224407	Support inox table pour boîte coutelière
ISUT224408	Support inox mural pour boîte coutelière
ISUT224409	Dévidoir à ficelle
ISUT220138	Cornières à fixer (par lot de4)
ISUT220139	4 vérins zamac section 35 x 35 mm
ISUT224405	M^2 Plaque de polyéthylène à la découpe
ISUT223701	Prof. de 701 à 800 mm + Plus value au ml
ISUT223702	Prof. de 801 à 900 mm + Plus value au ml
ISUT223703	Prof. de 901 à 1000 mm + Plus value au ml
ISUT223704	Prof. de 1001 à 1200 mm + Plus value au ml

Meuble avec dessus standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

MEUBLE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400	ISUT328201	ISUT328601	ISUT328801
500	ISUT328202	ISUT328602	ISUT328802
600	ISUT328203	ISUT328603	ISUT328803
700	ISUT328204	ISUT328604	ISUT328804
800	ISUT328205	ISUT328605	ISUT328805
900	ISUT328217	ISUT328617	ISUT328817
1000	ISUT328206	ISUT328606	ISUT328806
1200	ISUT328207	ISUT328607	ISUT328807
1300	ISUT328208	ISUT328608	ISUT328808
1400	ISUT328209	ISUT328609	ISUT328809
1500	ISUT328210	ISUT328610	ISUT328810
1600	ISUT328211	ISUT328611	ISUT328811
1800	ISUT328212	ISUT328612	ISUT328812
2000	ISUT328213	ISUT328613	ISUT328813
2200	ISUT328214	ISUT328614	ISUT328814
2400	ISUT328215	ISUT328615	ISUT328815

MEUBLE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400	ISUT328301	ISUT328701	ISUT328901
500	ISUT328302	ISUT328702	ISUT328902
600	ISUT328303	ISUT328703	ISUT328903
700	ISUT328304	ISUT328704	ISUT328904
800	ISUT328305	ISUT328705	ISUT328905
900	ISUT328317	ISUT328717	ISUT328917
1000	ISUT328306	ISUT328706	ISUT328906
1200	ISUT328307	ISUT328707	ISUT328907
1300	ISUT328308	ISUT328708	ISUT328908
1400	ISUT328309	ISUT328709	ISUT328909
1500	ISUT328310	ISUT328710	ISUT328910
1600	ISUT328311	ISUT328711	ISUT328911
1800	ISUT328312	ISUT328712	ISUT328912
2000	ISUT328313	ISUT328713	ISUT328913
2200	ISUT328314	ISUT328714	ISUT328914
2400	ISUT328315	ISUT328715	ISUT328915

Référence	Accessoires & options meubles avec dessus
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT103218	+value 4 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103219	+value 6 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103220	+value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103221	+value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT111135	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)

MEUBLE BAS NEUTRE
SANS PORTE FRANSTAL Silver

Meuble avec dessus sur-mesure
- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

3D MEUBLE AVEC DESSUS SUR-MESURE
Hauteur de 1000 à 1500 mm
Prix = prix réference x nouvelle hauteur/1000

MEUBLE AVEC DESSUS CENTRAL

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT378201	500 à 800	ISUT378601
ISUT378202	801 à 1000	ISUT378602
ISUT378203	1001 à 1200	ISUT378603
ISUT378204	1201 à 1400	ISUT378604
ISUT378205	1401 à 1600	ISUT378605
ISUT378206	1601 à 1800	ISUT378606
ISUT378207	1801 à 2000	ISUT378607
ISUT378208	2001 à 2200	ISUT378608
ISUT378209	2201 à 2400	ISUT378609
ISUT378210	Angle	ISUT378610

MEUBLE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT378301	500 à 800	ISUT378701
ISUT378302	801 à 1000	ISUT378702
ISUT378303	1001 à 1200	ISUT378703
ISUT378304	1201 à 1400	ISUT378704
ISUT378305	1401 à 1600	ISUT378705
ISUT378306	1601 à 1800	ISUT378706
ISUT378307	1801 à 2000	ISUT378707
ISUT378308	2001 à 2200	ISUT378708
ISUT378309	2201 à 2400	ISUT378709
ISUT378310	Angle	ISUT378710

MEUBLE BAS NEUTRE AVEC PORTE

FRANSTAL Silver

Meuble avec dessus standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Décalage arrière 16 mm pour les modèles adossés

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

Meuble avec dessus sur mesure

- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm

MEUBLE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400*	ISUT329201	ISUT329601	ISUT329801
500*	ISUT329202	ISUT329602	ISUT329802
600*	ISUT329203	ISUT329603	ISUT329803
700*	ISUT329204	ISUT329604	ISUT329804
800*	ISUT329205	ISUT329605	ISUT329805
900*	ISUT329217	ISUT329617	ISUT329817
1000	ISUT329206	ISUT329606	ISUT329806
1200	ISUT329207	ISUT329607	ISUT329807
1300	ISUT329208	ISUT329608	ISUT329808
1400	ISUT329209	ISUT329609	ISUT329809
1500	ISUT329210	ISUT329610	ISUT329810
1600	ISUT329211	ISUT329611	ISUT329811
1800	ISUT329212	ISUT329612	ISUT329812
2000	ISUT329213	ISUT329613	ISUT329813
2200	ISUT329214	ISUT329614	ISUT329814
2400	ISUT329215	ISUT329615	ISUT329815

*Avec portes battantes

MEUBLE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
400*	ISUT329301	ISUT329701	ISUT329901
500*	ISUT329302	ISUT329702	ISUT329902
600*	ISUT329303	ISUT329703	ISUT329903
700*	ISUT329304	ISUT329704	ISUT329904
800*	ISUT329305	ISUT329705	ISUT329905
900*	ISUT329317	ISUT329717	ISUT329917
1000	ISUT329306	ISUT329706	ISUT329906
1200	ISUT329307	ISUT329707	ISUT329907
1300	ISUT329308	ISUT329708	ISUT329908
1400	ISUT329309	ISUT329709	ISUT329909
1500	ISUT329310	ISUT329710	ISUT329910
1600	ISUT329311	ISUT329711	ISUT329911
1800	ISUT329312	ISUT329712	ISUT329912
2000	ISUT329313	ISUT329713	ISUT329913
2200	ISUT329314	ISUT329714	ISUT329914
2400	ISUT329315	ISUT329715	ISUT329915

*Avec portes battantes

MEUBLE SUR MESURE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT379201	ISUT379601
801 à 1000	ISUT379202	ISUT379602
1001 à 1200	ISUT379203	ISUT379603
1201 à 1400	ISUT379204	ISUT379604
1401 à 1600	ISUT379205	ISUT379605
1601 à 1800	ISUT379206	ISUT379606
1801 à 2000	ISUT379207	ISUT379607
2001 à 2200	ISUT379208	ISUT379608
2201 à 2400	ISUT379209	ISUT379609
Angle	ISUT379210	ISUT379610

MEUBLE SUR MESURE AVEC DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT379301	ISUT379701
801 à 1000	ISUT379302	ISUT379702
1001 à 1200	ISUT379303	ISUT379703
1201 à 1400	ISUT379304	ISUT379704
1401 à 1600	ISUT379305	ISUT379705
1601 à 1800	ISUT379306	ISUT379706
1801 à 2000	ISUT379307	ISUT379707
2001 à 2200	ISUT379308	ISUT379708
2201 à 2400	ISUT379309	ISUT379709
Angle	ISUT379310	ISUT379710

MEUBLE BAS NEUTRE TRAVERSANT

FRANSTAL Silver

Meuble bas neutre traversant standard

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm

Meuble bas neutre traversant sur-mesure

- Descriptif identique au standard
- Hauteur de 600 à 1500 mm

3D MEUBLE AVEC DESSUS SUR-MESURE
Hauteur de 1000 à 1500 mm
Prix = prix réference x nouvelle hauteur/1000

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

MEUBLE BAS TRAVERSANT AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
800*	ISUT330605	ISUT330205	ISUT330305
1000	ISUT330606	ISUT330206	ISUT330306
1200	ISUT330607	ISUT330207	ISUT330307
1400	ISUT330609	ISUT330209	ISUT330309
1600	ISUT330611	ISUT330211	ISUT330311
1800	ISUT330612	ISUT330212	ISUT330312
2000	ISUT330613	ISUT330213	ISUT330313
2400	ISUT330614	ISUT330214	ISUT330314

*Avec portes battantes

MEUBLE TRAVERSANT SUR MESURE AVEC DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 701 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT380201	ISUT380601
801 à 1000	ISUT380202	ISUT380602
1001 à 1200	ISUT380203	ISUT380603
1201 à 1400	ISUT380204	ISUT380604
1401 à 1600	ISUT380205	ISUT380605
1601 à 1800	ISUT380206	ISUT380606
1801 à 2000	ISUT380207	ISUT380607
2001 à 2200	ISUT380208	ISUT380608
2201 à 2400	ISUT380209	ISUT380609

Référence	Accessoires pour meuble bas neutres avec portes
ISUT332303	Fermeture à clé
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT111135	Assemblage par boulonnage prix au ml

MEUBLE CHAUFFANT DESSUS STANDARD CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	ISUT331250	ISUT331200	ISUT331260
1200	ISUT331251	ISUT331201	ISUT331261
1400	ISUT331252	ISUT331202	ISUT331262
1600	ISUT331253	ISUT331203	ISUT331263
1800	ISUT331254	ISUT331204	ISUT331264
2000	ISUT331255	ISUT331205	ISUT331265

*Avec portes battantes

MEUBLE CHAUFFANT DESSUS STANDARD ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	ISUT331350	ISUT331300	ISUT331360
1200	ISUT331351	ISUT331301	ISUT331361
1400	ISUT331352	ISUT331302	ISUT331362
1600	ISUT331353	ISUT331303	ISUT331363
1800	ISUT331354	ISUT331304	ISUT331364
2000	ISUT331355	ISUT331305	ISUT331365

*Avec portes battantes

MEUBLE CHAUFFANT DESSUS SUR-MESURE CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
*500 à 800	ISUT381201	ISUT381601
*801 à 1000	ISUT381202	ISUT381602
*1001 à 1200	ISUT381203	ISUT381603
1201 à 1400	ISUT381204	ISUT381604
1401 à 1600	ISUT381205	ISUT381605
1601 à 1800	ISUT381206	ISUT381606
1801 à 2000	ISUT381207	ISUT381607

*Avec portes battantes

MEUBLE CHAUFFANT DESSUS SUR-MESURE ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
*500 à 800	ISUT381301	ISUT381701
*801 à 1000	ISUT381302	ISUT381702
*1001 à 1200	ISUT381303	ISUT381703
1201 à 1400	ISUT381304	ISUT381704
1401 à 1600	ISUT381305	ISUT381705
1601 à 1800	ISUT381306	ISUT381706
1801 à 2000	ISUT381307	ISUT381707

*Avec portes battantes

MEUBLE CHAUFFANT & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Meuble Chauffant

- Dessus inox doublé isolé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Puissance 2 kW – 220v monophasé
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 900 mm
- Meuble livré sans câble d'alimentation

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

MEUBLE CHAUFFANT TRAVERSANT DESSUS CENTRAL - STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	ISUT331550	ISUT331500	ISUT331600
1200	ISUT331551	ISUT331501	ISUT331601
1400	ISUT331552	ISUT331502	ISUT331602
1600	ISUT331553	ISUT331503	ISUT331603
1800	ISUT331554	ISUT331504	ISUT331604
2000	ISUT331555	ISUT331505	ISUT331605

*Avec portes battantes

MEUBLE CHAUFFANT TRAVERSANT DESSUS CENTRAL - SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
*500 à 800	ISUT381251	ISUT381651
*801 à 1000	ISUT381252	ISUT381652
*1001 à 1200	ISUT381253	ISUT381653
1201 à 1400	ISUT381254	ISUT381654
1401 à 1600	ISUT381255	ISUT381655
1601 à 1800	ISUT381256	ISUT381656
1801 à 2000	ISUT381257	ISUT381657

*Avec portes battantes

Référence	Options pour meuble d'angle
ISUT331801	Thermostat
ISUT331802	Interrupteur marche/arrêt

MEUBLES CHAUFFANTS STANDARD
AVEC DESSUS CENTRAL CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331200DC	ISUT331260DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331201DC	ISUT331261DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331202DC	ISUT331262DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331203DC	ISUT331263DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331204DC	ISUT331264DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331205DC	ISUT331265DC

*Avec portes battantes

AVEC DESSUS ADOSSÉ CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331300DC	ISUT331360DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331301DC	ISUT331361DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331302DC	ISUT331362DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331303DC	ISUT331363DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331304DC	ISUT331364DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331305DC	ISUT331365DC

*Avec portes battantes

MEUBLES CHAUFFANTS STANDARD TRAVERSANTS
AVEC DESSUS CENTRAL CHAUFFANT

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 700 (mm)	Profondeur 800 (mm)
1000*	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331500DC	ISUT331600DC
1200	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331501DC	ISUT331601DC
1400	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331502DC	ISUT331602DC
1600	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331503DC	ISUT331603DC
1800	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT331504DC	ISUT331604DC
2000	6,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT331505DC	ISUT331605DC

*Avec portes battantes

MEUBLES CHAUFFANTS SUR MESURE

			CENTRAL	ADOSSÉ
Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 701 à 900 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
1001 à 1200	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381603DC	ISUT381703DC
1201 à 1400	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381604DC	ISUT381704DC
1401 à 1600	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381605DC	ISUT381705DC
1601 à 1800	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381606DC	ISUT381706DC
1801 à 2000	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381607DC	ISUT381707DC

MEUBLES CHAUFFANTS SUR MESURE TRAVERSANTS

Dimensions Longueur (mm)	Puissance absorbée (Kw)	Tension (V)	Profondeur 701 à 900 (mm)
1001 à 1200	3,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381653DC
1201 à 1400	4,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381654DC
1401 à 1600	4,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381655DC
1601 à 1800	5,0 kW	TRI 400 N+T	ISUT381656DC
1801 à 2000	5,5 kW	TRI 400 N+T	ISUT381657DC

MEUBLE TIROIRS & RANGE PLAQUES

FRANSTAL Silver

Meuble range plaques

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Intérieur rayonné
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

MEUBLE BAS RANGE PLAQUES OUVERT SANS PORTES DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334241	ISUT334641
500	600 x 400	400	-	ISUT334651
600	Gastro	530	ISUT334261	ISUT334661
700	600 x 400	600	ISUT334271	ISUT334671
800	2 x Gastro	325	ISUT334281	ISUT334681
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334691

MEUBLE BAS RANGE PLAQUES OUVERT SANS PORTES DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334341	ISUT334741
500	600 x 400	400	-	ISUT334751
600	Gastro	530	ISUT334361	ISUT334761
700	600 x 400	600	ISUT334371	ISUT334771
800	2 x Gastro	325	ISUT334381	ISUT334781
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334791

MEUBLE BAS RANGE PLAQUES AVEC PORTES DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334642
500	600 x 400	400	-	ISUT334652
600	Gastro	530	ISUT334262	ISUT334662
700	600 x 400	600	ISUT334272	ISUT334672
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334682
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334692

MEUBLE BAS RANGE PLAQUES AVEC PORTES DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334742
500	600 x 400	400	-	ISUT334752
600	Gastro	530	ISUT334362	ISUT334762
700	600 x 400	600	ISUT334372	ISUT334772
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334782
900	2 x 600x400	400	-	ISUT334792

MEUBLE BAS AVEC TIROIR ET PORTE DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400*	1	ISUT330651	ISUT330671
800*	2	ISUT330655	ISUT330675
1200	3	ISUT330657	ISUT330677
1600	4	ISUT330661	ISUT330681
2000	5	ISUT330663	ISUT330683

*Avec portes battantes

MEUBLE BAS AVEC TIROIR ET PORTE DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400*	1	ISUT330751	ISUT330771
800*	2	ISUT330755	ISUT330775
1200	3	ISUT330757	ISUT330777
1600	4	ISUT330761	ISUT330781
2000	5	ISUT330763	ISUT330783

*Avec portes battantes

Bloc tiroir

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Parois latérales doublées, isolées
- 1 à 6 tiroirs
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - Hauteur 500 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

BLOC TIROIR DESSUS CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format GN)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	1 (poubelle)	620	ISUT336241	ISUT336641
400	2	310	ISUT336242	ISUT336642
400	3	205	ISUT336243	ISUT336643
400	4	150	ISUT336244	ISUT336644
400	5	120	ISUT336245	ISUT336645
400	6	100	ISUT336246	ISUT336646
400	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336248	ISUT336648
500	1 (poubelle)	620	ISUT336251	ISUT336651
500	2	310	ISUT336252	ISUT336652
500	3	205	ISUT336253	ISUT336653
500	4	150	ISUT336254	ISUT336654
500	5	120	ISUT336255	ISUT336655
500	6	100	ISUT336256	ISUT336656
500	2 +1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336258	ISUT336658
600	2	310	ISUT336262	ISUT336662
600	3	205	ISUT336263	ISUT336663
600	4	150	ISUT336264	ISUT336664
600	5	120	ISUT336265	ISUT336665
600	6	100	ISUT336266	ISUT336666
800	2	310	ISUT336282	ISUT336682
800	3	205	ISUT336283	ISUT336683
800	4	150	ISUT336284	ISUT336684
800	5	120	ISUT336285	ISUT336685
800	6	100	ISUT336286	ISUT336686

BLOC TIROIR EURONORME AVEC DESSUS

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format pâtons)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur Central 700 (mm)	Profondeur Adossé 700 (mm)
500	6	100	ISUT336659	ISUT336759
700	6	100	ISUT336679	ISUT336779
900	6	100	ISUT336699	ISUT336799

BLOC TIROIR

FRANSTAL Silver

Bloc tiroir

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Parois latérales doublées, isolées
- 1 à 6 tiroirs
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - Hauteur 500 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

BLOC TIROIR DESSUS ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format GN)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 600 (mm)	Profondeur 700 (mm)
400	1 (poubelle)	620	ISUT336341	ISUT336741
400	2	310	ISUT336342	ISUT336742
400	3	205	ISUT336343	ISUT336743
400	4	150	ISUT336344	ISUT336744
400	5	120	ISUT336345	ISUT336745
400	6	100	ISUT336346	ISUT336746
400	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336348	ISUT336748
500	1 (poubelle)	620	ISUT336351	ISUT336751
500	2	310	ISUT336352	ISUT336752
500	3	205	ISUT336353	ISUT336753
500	4	150	ISUT336354	ISUT336754
500	5	120	ISUT336355	ISUT336755
500	6	100	ISUT336356	ISUT336756
500	2 +1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336358	ISUT336758
600	2	310	ISUT336362	ISUT336762
600	3	205	ISUT336363	ISUT336763
600	4	150	ISUT336364	ISUT336764
600	5	120	ISUT336365	ISUT336765
600	6	100	ISUT336366	ISUT336766
800	2	310	ISUT336382	ISUT336782
800	3	205	ISUT336383	ISUT336783
800	4	150	ISUT336384	ISUT336784
800	5	120	ISUT336385	ISUT336785
800	6	100	ISUT336386	ISUT336786

Référence	ACCESSOIRES MEUBLE CHAUFFANT ET MEUBLE TIROIRS
ISUT332303	Fermeture à clé
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT111135	Assemblage par boulonnage prix au ml

MEUBLE SANS PORTES SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
400	ISUT328101	ISUT328501	ISUT328401
500	ISUT328102	ISUT328502	ISUT328402
600	ISUT328103	ISUT328503	ISUT328403
700	ISUT328104	ISUT328504	ISUT328404
800	ISUT328105	ISUT328505	ISUT328405
900	ISUT328117	ISUT328517	ISUT328417
1000	ISUT328106	ISUT328506	ISUT328406
1200	ISUT328107	ISUT328507	ISUT328407
1300	ISUT328108	ISUT328508	ISUT328408
1400	ISUT328109	ISUT328509	ISUT328409
1500	ISUT328110	ISUT328510	ISUT328410
1600	ISUT328111	ISUT328511	ISUT328411
1800	ISUT328112	ISUT328512	ISUT328412
2000	ISUT328113	ISUT328513	ISUT328413
2200	ISUT328114	ISUT328514	ISUT328414
2400	ISUT328115	ISUT328515	ISUT328415

SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800	ISUT378101	ISUT378501
801 à 1000	ISUT378102	ISUT378502
1001 à 1200	ISUT378103	ISUT378503
1201 à 1400	ISUT378104	ISUT378504
1401 à 1600	ISUT378105	ISUT378505
1601 à 1800	ISUT378106	ISUT378506
1801 à 2000	ISUT378107	ISUT378507
2001 à 2200	ISUT378108	ISUT378508
2201 à 2400	ISUT378109	ISUT378509
Angle	ISUT378110	ISUT378510

MEUBLE AVEC PORTES SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
400	ISUT329101	ISUT329501	ISUT329401
500	ISUT329102	ISUT329502	ISUT329402
600	ISUT329103	ISUT329503	ISUT329403
700	ISUT329104	ISUT329504	ISUT329404
800	ISUT329105	ISUT329505	ISUT329405
900	ISUT329117	ISUT329517	ISUT329417
1000	ISUT329106	ISUT329506	ISUT329406
1200	ISUT329107	ISUT329507	ISUT329407
1300	ISUT329108	ISUT329508	ISUT329408
1400	ISUT329109	ISUT329509	ISUT329409
1500	ISUT329110	ISUT329510	ISUT329410
1600	ISUT329111	ISUT329511	ISUT329411
1800	ISUT329112	ISUT329512	ISUT329412
2000	ISUT329113	ISUT329513	ISUT329413
2200	ISUT329114	ISUT329514	ISUT329414
2400	ISUT329115	ISUT329515	ISUT329415

SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
500 à 800*	ISUT379101	ISUT379501
801 à 1000*	ISUT379102	ISUT379502
1001 à 1200	ISUT379103	ISUT379503
1201 à 1400	ISUT379104	ISUT379504
1401 à 1600	ISUT379105	ISUT379505
1601 à 1800	ISUT379106	ISUT379506
1801 à 2000	ISUT379107	ISUT379507
2001 à 2200	ISUT379108	ISUT379508
2201 à 2400	ISUT379109	ISUT379509
Angle	ISUT379110	ISUT379510

*Avec portes battantes

MEUBLE BAS NEUTRE

SANS DESSUS POUR COMPOSITION FRANSTAL Silver

Meuble bas neutre sans dessus

- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 870 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ETAGÈRE PLEINE POUR MEUBLE SUR-MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT398101	500 à 800	ISUT398501
ISUT398102	801 à 1000	ISUT398502
ISUT398103	1001 à 1200	ISUT398503
ISUT398104	1201 à 1400	ISUT398504
ISUT398105	1401 à 1600	ISUT398505
ISUT398106	1601 à 1800	ISUT398506
ISUT398107	1801 à 2000	ISUT398507
ISUT398108	2001 à 2200	ISUT398508
ISUT398109	2201 à 2400	ISUT398509

ETAGÈRE PERFORÉE POUR MEUBLE SUR-MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT399101	500 à 800	ISUT399501
ISUT399102	801 à 1000	ISUT399502
ISUT399103	1001 à 1200	ISUT399503
ISUT399104	1201 à 1400	ISUT399504
ISUT399105	1401 à 1600	ISUT399505
ISUT399106	1601 à 1800	ISUT399506
ISUT399107	1801 à 2000	ISUT399507
ISUT399108	2001 à 2200	ISUT399508
ISUT399109	2201 à 2400	ISUT399509

MEUBLE BAS TRAVERSANT SANS DESSUS STANDARD

Profondeur 570 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
ISUT330505	800	ISUT330105	ISUT330405
ISUT330506	1000	ISUT330106	ISUT330406
ISUT330507	1200	ISUT330107	ISUT330407
ISUT330509	1400	ISUT330109	ISUT330409
ISUT330511	1600	ISUT330111	ISUT330411
ISUT330512	1800	ISUT330112	ISUT330412
ISUT330513	2000	ISUT330113	ISUT330413
ISUT330514	2400	ISUT330114	ISUT330414

MEUBLE BAS TRAVERSANT SANS DESSUS SUR MESURE

Profondeur 500 à 700 (mm)	Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 701 à 900 (mm)
ISUT380101	500 à 800*	ISUT380501
ISUT380102	801 à 1000*	ISUT380502
ISUT380103	1001 à 1200	ISUT380503
ISUT380104	1201 à 1400	ISUT380504
ISUT380105	1401 à 1600	ISUT380505
ISUT380106	1601 à 1800	ISUT380506
ISUT380107	1801 à 2000	ISUT380507
ISUT380108	2001 à 2200	ISUT380508
ISUT380109	2201 à 2400	ISUT380509

*Avec portes battantes

MEUBLE BAS

SANS DESSUS POUR COMPOSITION

FRANSTAL Silver

Meuble bas sans dessus

- Intérieur rayonné, une étagère intermédiaire réglable
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Hauteur 870 mm
- Puissance 2kW- MONO230+T
- Livré sans câble d'alimentation

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

MEUBLE ÉTUVE SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
1000*	ISUT331150	ISUT331100	ISUT331160
1200	ISUT331151	ISUT331101	ISUT331161
1400	ISUT331152	ISUT331102	ISUT331162
1600	ISUT331153	ISUT331103	ISUT331163
1800	ISUT331154	ISUT331104	ISUT331164
2000	ISUT331155	ISUT331105	ISUT331165

* Range plaque

MEUBLE ÉTUVE TRAVERSANT SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)	Profondeur 770 (mm)
1000*	ISUT331450	ISUT331400	ISUT331460
1200	ISUT331451	ISUT331401	ISUT331461
1400	ISUT331452	ISUT331402	ISUT331462
1600	ISUT331453	ISUT331403	ISUT331463
1800	ISUT331454	ISUT331404	ISUT331464
2000	ISUT331455	ISUT331405	ISUT331465

* Range plaque

MEUBLE BAS TIROIRS ET PORTES SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
1400*	1	ISUT330551	ISUT330571
800	2	ISUT330555	ISUT330575
1200	3	ISUT330557	ISUT330577
1600	4	ISUT330561	ISUT330581
2000	5	ISUT330563	ISUT330583

* Range plaque

SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT381101	ISUT381501
801 à 1000*	ISUT381102	ISUT381502
1001 à 1200*	ISUT381103	ISUT381503
1201 à 1400	ISUT381104	ISUT381504
1401 à 1600	ISUT381105	ISUT381505
1601 à 1800	ISUT381106	ISUT381506
1801 à 2000	ISUT381107	ISUT381507

*Avec portes battantes

SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 600 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT381151	ISUT381551
801 à 1000*	ISUT381152	ISUT381552
1001 à 1200*	ISUT381153	ISUT381553
1201 à 1400	ISUT381154	ISUT381554
1401 à 1600	ISUT381155	ISUT381555
1601 à 1800	ISUT381156	ISUT381556
1801 à 2000	ISUT381157	ISUT381557

*Avec portes battantes

MEUBLE AVEC PORTES SANS TIROIRS SANS DESSUS SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT380551	ISUT380571
801 à 1000*	ISUT380552	ISUT380572
1001 à 1200	ISUT380553	ISUT380573
1201 à 1400	ISUT380554	ISUT380574
1401 à 1600	ISUT380555	ISUT380575
1601 à 1800	ISUT380556	ISUT380576
1801 à 2000	ISUT380557	ISUT380577
2001 à 2200	ISUT380558	ISUT380578
2201 à 2400	ISUT380559	ISUT380579
Tiroir à l'unité	ISUT380560	ISUT380580

*Avec portes battantes

MEUBLE À TIROIRS EURONORME SANS DESSUS SUR MESURE LONGUEUR 400 À 600 (MM) — LONGUEUR 601 À 900

Nombre de tiroirs H variable	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm	Profondeur 500 à 700 mm	Profondeur 701 à 900 mm
1	ISUT386151	ISUT386551	ISUT386171	ISUT386571
2	ISUT386152	ISUT386552	ISUT386172	ISUT386572
3	ISUT386153	ISUT386553	ISUT386173	ISUT386573
4	ISUT386154	ISUT386554	ISUT386174	ISUT386574
5	ISUT386155	ISUT386555	ISUT386175	ISUT386575
6	ISUT386156	ISUT386556	ISUT386176	ISUT386576

Référence	Options pour meuble à tiroirs
ISUT342311	Adaptation cul de poule pour tiroirs 400 à 600 mm

BLOC TIROIR EURONORME SANS DESSUS - À PÂTONS

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format pâtons)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 670 (mm)
500	6	100	ISUT336559
700	6	100	ISUT336579
900	6	100	ISUT336599

MEUBLE BAS NEUTRE STANDARD

SANS DESSUS POUR COMPOSITION FRANSTAL Silver

Range plaques standard sans dessus

- Intérieur rayonné
- Portes et parois latérales doublées, isolées
- 10 niveaux de glissières
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Hauteur 870 mm

Bac à farine

- Intérieur rayonné, avec ou sans division interne
- Couvercle coulissant et amovible
- Dim avec façade 400 x 630 x 800 mm
- Dim sans façade 390 x 600 x 800 mm
- Capacité 120 litres
- 4 roulettes Ø 125 mm chape polyamide dont 2 à frein

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

BLOC TIROIR SANS DESSUS STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Nombre de tiroirs (format GN)	Haut.tiroirs (bacs non fournis)	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	1 (poubelle)	620	ISUT336141	ISUT336541
400	2	310	ISUT336142	ISUT336542
400	3	205	ISUT336143	ISUT336543
400	4	150	ISUT336144	ISUT336544
400	5	120	ISUT336145	ISUT336545
400	6	100	ISUT336146	ISUT336546
400	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336148	ISUT336548
500	1 (poubelle)	620	ISUT336151	ISUT336551
500	2	310	ISUT336152	ISUT336552
500	3	205	ISUT336153	ISUT336553
500	4	150	ISUT336154	ISUT336554
500	5	120	ISUT336155	ISUT336555
500	6	100	ISUT336156	ISUT336556
500	2 + 1 à bouteilles	2 x 120 + 1 x 380	ISUT336158	ISUT336558
600	2	310	ISUT336162	ISUT336562
600	3	205	ISUT336163	ISUT336563
600	4	150	ISUT336164	ISUT336564
600	5	120	ISUT336165	ISUT336565
600	6	100	ISUT336166	ISUT336566
800	2	310	ISUT336182	ISUT336582
800	3	205	ISUT336183	ISUT336583
800	4	150	ISUT336184	ISUT336584
800	5	120	ISUT336185	ISUT336585
800	6	100	ISUT336186	ISUT336586

SANS PORTE

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	Gastro	325	ISUT334141	ISUT334541
500	600 x 400	400	-	ISUT334551
600	Gastro	530	ISUT334161	ISUT334561
700	600 x 400	600	ISUT334171	ISUT334571
800	2 x Gastro	325	ISUT334181	ISUT334581
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334591

AVEC PORTE

Dimensions Longueur (mm)	Type plaques	Entrée	Profondeur 570 (mm)	Profondeur 670 (mm)
400	Gastro	325	-	ISUT334542
500	600 x 400	400	-	ISUT334552
600	Gastro	530	ISUT334162	ISUT334562
700	600 x 400	600	ISUT334172	ISUT334572
800	2 x Gastro	325	-	ISUT334582
900	2 x 600 x 400	400	-	ISUT334592

Référence	Options pour meuble à tiroirs
ISUT334301	Bac à farine avec façade avec division interne
ISUT334302	Bac à farine avec façade sans division interne
ISUT334304	Bac à farine indépendant avec division interne
ISUT334305	Bac à farine indépendant sans division interne
ISUT334306	Guide bac sel farine (la paire)
ISUT337101	Joue droite d'extrémité meubles composés

Référence	Options pour meuble à tiroirs
ISUT337102	Joue gauche d'extrémité meubles composés
ISUT334307	Pièce de jonction arrière joue meuble au ml
ISUT334308	Tôle d'habillage arrière au ml
ISUT342308	Filler de finition (max 220 mm)
ISUT342309	Filler de finition (max 220 mm) + 3 prises polypro.encastrées
ISUT342310	Filler de finition (max 220 mm) + 3 prises inox encastrées

DESSUS PLAN DE TRAVAIL - CENTRAL INOX - SUR MESURE - ÉPAISSEUR 10/10

Dimensions Longueur (mm)	Dessus central Prof. 500 à 700 mm	Dessus central Prof. 701 à 900 mm
500 à 800	ISUT335101	ISUT335201
801 à 1000	ISUT335102	ISUT335202
1001 à 1200	ISUT335103	ISUT335203
1201 à 1400	ISUT335104	ISUT335204
1401 à 1600	ISUT335105	ISUT335205
1601 à 1800	ISUT335106	ISUT335206
1801 à 2000	ISUT335107	ISUT335207
2001 à 2200	ISUT335108	ISUT335208
2201 à 2400	ISUT335109	ISUT335209
2401 à 2600	ISUT335110	ISUT335210
2601 à 2800	ISUT335111	ISUT335211
2801 à 3000	ISUT335112	ISUT335212
3001 à 3400	ISUT335113	ISUT335213
3401 à 3800	ISUT335114	ISUT335214

DESSUS PLAN DE TRAVAIL - INOX ADOSSÉ SUR MESURE - ÉPAISSEUR 10/10

Dimensions Longueur (mm)	Dessus adossé Prof. 500 à 700 mm	Dessus adossé Prof. 701 à 900 mm
500 à 800	ISUT335301	ISUT335401
801 à 1000	ISUT335302	ISUT335402
1001 à 1200	ISUT335303	ISUT335403
1201 à 1400	ISUT335304	ISUT335404
1401 à 1600	ISUT335305	ISUT335405
1601 à 1800	ISUT335306	ISUT335406
1801 à 2000	ISUT335307	ISUT335407
2001 à 2200	ISUT335308	ISUT335408
2201 à 2400	ISUT335309	ISUT335409
2401 à 2600	ISUT335310	ISUT335410
2601 à 2800	ISUT335311	ISUT335411
2801 à 3000	ISUT335312	ISUT335412
3001 à 3400	ISUT335313	ISUT335413
3401 à 3800	ISUT335314	ISUT335414

DESSUS DE MEUBLE

FRANSTAL Silver

Dessus de plan de travail seul pour ensemble composé

- Dessus inox doublé mélaminé
- Bord avant/arrière 50 mm rayonné
- Dosseret rayonné 100 x 20 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

DESSUS STANDARD 15/10 CENTRAL

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm	Prof. 800 mm
400	ISUT315204	ISUT315604	ISUT315804
500	ISUT315205	ISUT315605	ISUT315805
600	ISUT315206	ISUT315606	ISUT315806
700	ISUT315207	ISUT315607	ISUT315807
800	ISUT315208	ISUT315608	ISUT315808
900	ISUT315209	ISUT315609	ISUT315809
1000	ISUT315210	ISUT315610	ISUT315810
1100	ISUT315211	ISUT315611	ISUT315811
1200	ISUT315212	ISUT315612	ISUT315812
1300	ISUT315213	ISUT315613	ISUT315813
1400	ISUT315214	ISUT315614	ISUT315814
1500	ISUT315215	ISUT315615	ISUT315815
1600	ISUT315216	ISUT315616	ISUT315816
1700	ISUT315217	ISUT315617	ISUT315817
1800	ISUT315218	ISUT315618	ISUT315818
1900	ISUT315219	ISUT315619	ISUT315819
2000	ISUT315220	ISUT315620	ISUT315820
2100	ISUT315221	ISUT315621	ISUT315821
2200	ISUT315222	ISUT315622	ISUT315822
2300	ISUT315223	ISUT315623	ISUT315823
2400	ISUT315224	ISUT315624	ISUT315824

DESSUS STANDARD 15/10 ADOSSÉ

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm	Prof. 800 mm
400	ISUT315304	ISUT315704	ISUT315904
500	ISUT315305	ISUT315705	ISUT315905
600	ISUT315306	ISUT315706	ISUT315906
700	ISUT315307	ISUT315707	ISUT315907
800	ISUT315308	ISUT315708	ISUT315908
900	ISUT315309	ISUT315709	ISUT315909
1000	ISUT315310	ISUT315710	ISUT315910
1100	ISUT315311	ISUT315711	ISUT315911
1200	ISUT315312	ISUT315712	ISUT315912
1300	ISUT315313	ISUT315713	ISUT315913
1400	ISUT315314	ISUT315714	ISUT315914
1500	ISUT315315	ISUT315715	ISUT315915
1600	ISUT315316	ISUT315716	ISUT315916
1700	ISUT315317	ISUT315717	ISUT315917
1800	ISUT315318	ISUT315718	ISUT315918
1900	ISUT315319	ISUT315719	ISUT315919
2000	ISUT315320	ISUT315720	ISUT315920
2100	ISUT315321	ISUT315721	ISUT315921
2200	ISUT315322	ISUT315722	ISUT315922
2300	ISUT315323	ISUT315723	ISUT315923
2400	ISUT315324	ISUT315724	ISUT315924

ARMOIRE SUSPENDUE SANS PORTE TOIT PLAT

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600	ISUT341201
600 x 600	ISUT341202
800 x 600	ISUT341203
1000 x 600	ISUT341204
1200 x 600	ISUT341205
1400 x 600	ISUT341206
1500 x 600	ISUT341207
1600 x 600	ISUT341208
1800 x 600	ISUT341209
2000 x 600	ISUT341210

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900	ISUT341401
600 x 900	ISUT341402
800 x 900	ISUT341403
1000 x 900	ISUT341404
1200 x 900	ISUT341405
1400 x 900	ISUT341406
1500 x 900	ISUT341407
1600 x 900	ISUT341408
1800 x 900	ISUT341409
2000 x 900	ISUT341410

ARMOIRE SUSPENDUE SANS PORTE TOIT INCLINÉ

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600	ISUT341301
600 x 600	ISUT341302
800 x 600	ISUT341303
1000 x 600	ISUT341304
1200 x 600	ISUT341305
1400 x 600	ISUT341306
1500 x 600	ISUT341307
1600 x 600	ISUT341308
1800 x 600	ISUT341309
2000 x 600	ISUT341310

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900	ISUT341501
600 x 900	ISUT341502
800 x 900	ISUT341503
1000 x 900	ISUT341504
1200 x 900	ISUT341505
1400 x 900	ISUT341506
1500 x 900	ISUT341507
1600 x 900	ISUT341508
1800 x 900	ISUT341509
2000 x 900	ISUT341510

ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE TOIT PLAT

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600*	ISUT340201
600 x 600*	ISUT340202
800 x 600*	ISUT340203
1000 x 600	ISUT340204
1200 x 600	ISUT340205
1400 x 600	ISUT340206
1500 x 600	ISUT340207
1600 x 600	ISUT340208
1800 x 600	ISUT340209
2000 x 600	ISUT340210

*Avec portes battantes

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900*	ISUT340401
600 x 900*	ISUT340402
800 x 900*	ISUT340403
1000 x 900	ISUT340404
1200 x 900	ISUT340405
1400 x 900	ISUT340406
1500 x 900	ISUT340407
1600 x 900	ISUT340408
1800 x 900	ISUT340409
2000 x 900	ISUT340410

ARMOIRE SUSPENDUE AVEC PORTE TOIT INCLINÉ

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 600*	ISUT340301
600 x 600*	ISUT340302
800 x 600*	ISUT340303
1000 x 600	ISUT340304
1200 x 600	ISUT340305
1400 x 600	ISUT340306
1500 x 600	ISUT340307
1600 x 600	ISUT340308
1800 x 600	ISUT340309
2000 x 600	ISUT340310

*Avec portes battantes

Dimensions L x H (mm)	Référence
400 x 900*	ISUT340501
600 x 900*	ISUT340502
800 x 900*	ISUT340503
1000 x 900	ISUT340504
1200 x 900	ISUT340505
1400 x 900	ISUT340506
1500 x 900	ISUT340507
1600 x 900	ISUT340508
1800 x 900	ISUT340509
2000 x 900	ISUT340510

ARMOIRE-SUSPENDUE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Armoire suspendue

- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, portes et parois latérales doublées isolées
- 1 étagère intermediaire réglable
- 2 étagères pour la hauteur 900 mm
- Profondeur 400 mm
- Hauteur + 105 mm pour toit incliné
- Hauteur avec toit incliné = profondeur x 0,26 mm + hauteur
- Armoire 1 porte fermée à droite

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ARMOIRE SANS PORTE HAUTEUR 600 PROFONDEUR 300 À 500 MM SUR MESURE

Dimensions L x H (mm)	Toit plat Profondeur 300 à 500 mm	Toit incliné Profondeur 300 à 500 mm	Toit plat traversant Prof. 300 à 500 mm
*500 à 800	ISUT391201	ISUT391301	ISUT391901
*801 à 1000	ISUT391202	ISUT391302	ISUT391902
1001 à 1200	ISUT391203	ISUT391303	ISUT391903
1201 à 1400	ISUT391204	ISUT391304	ISUT391904
1401 à 1600	ISUT391205	ISUT391305	ISUT391905
1601 à 1800	ISUT391206	ISUT391306	ISUT391906
1801 à 2000	ISUT391207	ISUT391307	ISUT391907

*Avec portes battantes

ARMOIRE AVEC PORTES HAUTEUR 600 PROFONDEUR 300 À 500 MM SUR MESURE

Dimensions L x H (mm)	Toit plat Profondeur 300 à 500 mm	Toit incliné Profondeur 300 à 500 mm	Toit plat traversant Prof. 300 à 500 mm
*500 à 800	ISUT390201	ISUT390301	ISUT390901
*801 à 1000	ISUT390202	ISUT390302	ISUT390902
1001 à 1200	ISUT390203	ISUT390303	ISUT390903
1201 à 1400	ISUT390204	ISUT390304	ISUT390904
1401 à 1600	ISUT390205	ISUT390305	ISUT390905
1601 à 1800	ISUT390206	ISUT390306	ISUT390906
1801 à 2000	ISUT390207	ISUT390307	ISUT390907

*Avec portes battantes

Référence	Accessoires et options pour armoires suspendues
ISUT390210	Angle toit plat profondeur 300 à 500 mm
ISUT390310	Angle toit incliné profondeur 300 à 500 mm

STRUCTURE PORTANTE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Structure portante

• Dessus toit plat ou incliné

STRUCTURES PORTANTES POUR ARMOIRE SUSPENDUE

Dimensions Longueur (mm)	1 face	2 faces
500 à 800	ISUT342101	ISUT342201
801 à 1000	ISUT342102	ISUT342202
1001 à 1200	ISUT342103	ISUT342203
1201 à 1400	ISUT342104	ISUT342204
1401 à 1600	ISUT342105	ISUT342205
1601 à 1800	ISUT342106	ISUT342206
1801 à 2000	ISUT342107	ISUT342207
2001 à 2200	ISUT342108	ISUT342208
2201 à 2400	ISUT342109	ISUT342209
2401 à 2600	ISUT342110	ISUT342210
2601 à 2800	ISUT342111	ISUT342211
2801 à 3000	ISUT342112	ISUT342212
3001 à 3400	ISUT342113	ISUT342213
3401 à 3800	ISUT342114	ISUT342214

Référence	Accessoires et options pour armoires suspendues
ISUT391210	Angle toit plat profondeur 300 à 500 mm
ISUT391310	Angle toit incliné profondeur 300 à 500 mm

Référence	Accessoires & options
ISUT342301	Montant vertical
ISUT342316	Plinthe h.150 (prix au ml)
ISUT342304	Éclairage sous armoire spot inox indépendant

Référence	Accessoires & options
ISUT342305	Éclairage sous armoire leds (prix au ml)
ISUT342306	Prise polypro.encastrée dans montant ou crédence
ISUT342307	Prise inox encastrée dans montant ou crédence

PANNEAU PERFORÉ SUR MESURE HAUTEUR 500 À 900 MM POUR STRUCTURE PLACARD

Référence	Accessoires & options
ISUT342401	Longueur 500 à 800 mm Nombre de crochets 8
ISUT342402	Longueur 801 à 1000 mm Nombre de crochets 10
ISUT342403	Longueur 1001 à 1200 mm Nombre de crochets 12
ISUT342404	Longueur 1201 à 1400 mm Nombre de crochets 14
ISUT342405	Longueur 1401 à 1600 mm Nombre de crochets 16
ISUT342406	Longueur 1601 à 1800 mm Nombre de crochets 18
ISUT342407	Longueur 1801 à 2000 mm Nombre de crochets 20

PANNEAU PERFORÉ SUR MESURE HAUTEUR 500 À 900 MM POUR STRUCTURE PLACARD

Référence	Accessoires & options
ISUT342408	Longueur 2001 à 2200 mm Nombre de crochets 22
ISUT342409	Longueur 2201 à 2400 mm Nombre de crochets 24
ISUT342410	Longueur 2401 à 2600 mm Nombre de crochets 26
ISUT342411	Longueur 2601 à 2800 mm Nombre de crochets 28
ISUT342412	Longueur 2801 à 3000 mm Nombre de crochets 30
ISUT342413	Longueur 3001 à 3400 mm Nombre de crochets 34
ISUT342414	Longueur 3401 à 3800 mm Nombre de crochets 38
ISUT871107	Crochet supplémentaire

PLUS VALUE POUR BACS INCLUS GN 1/3 PROF. 100 SOUS ARMOIRE

Référence	Longueur (mm)	Nombre de bacs
ISUT340701	600	3
ISUT340702	800	4
ISUT340703	1000	4
ISUT340704	1200	5
ISUT340705	1400	6
ISUT340706	1500	6
ISUT340707	1600	7
ISUT340708	1800	8
ISUT340709	2000	9

BARRE À CROCHETS SOUS ARMOIRE

Référence	Longueur (mm)	Nombre de crochets
ISUT340801	600	6
ISUT340802	800	8
ISUT340803	1000	10
ISUT340804	1200	12
ISUT340805	1400	14
ISUT340806	1500	15
ISUT340807	1600	16
ISUT340808	1800	18
ISUT340809	2000	20

ARMOIRE-VESTIAIRE &RANGEMENT

FRANSTAL Silver

Armoire standard

- Dessus toit plat ou incliné
- Intérieur rayonné, Portes et parois latérales doublées, isolées
- 3 étagères intermédiaires réglables
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds au-delà de 1600 mm
- Hauteur 1800 mm
- Hauteur avec toit incliné = (Profondeur x 0,26 mm) + hauteur

Armoire sur-mesure

- Hauteur de 1800 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ARMOIRE STANDARD AVEC TOIT PLAT

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
500*	ISUT338101	ISUT338301
800*	ISUT338102	ISUT338302
1000	ISUT338103	ISUT338303
1200	ISUT338104	ISUT338304
1400	ISUT338105	ISUT338305
1600	ISUT338106	ISUT338306

*Avec portes battantes

ARMOIRE STANDARD AVEC TOIT INCLINÉ

Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
ISUT338401	ISUT338501
ISUT338402	ISUT338502
ISUT338403	ISUT338503
ISUT338404	ISUT338504
ISUT338405	ISUT338505
ISUT338406	ISUT338506

ARMOIRE SUR MESURE AVEC TOIT PLAT

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT388101	ISUT388301
801 à 1000	ISUT388102	ISUT388302
1001 à 1200	ISUT388103	ISUT388303
1201 à 1400	ISUT388104	ISUT388304
1401 à 1600	ISUT388105	ISUT388305

*Avec portes battantes

ARMOIRE SUR MESURE AVEC TOIT INCLINÉ

Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
ISUT388401	ISUT388501
ISUT388402	ISUT388502
ISUT388403	ISUT388503
ISUT388404	ISUT388504
ISUT388405	ISUT388505

ÉTAGÈRES POUR ARMOIRE STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm	Prof. 700 mm
500*	ISUT338201	ISUT338601
800*	ISUT338202	ISUT338602
1000	ISUT338203	ISUT338603
1200	ISUT338204	ISUT338604
1400	ISUT338205	ISUT338605
1600	ISUT338206	ISUT338606

ÉTAGÈRES POUR ARMOIRE SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 à 700 mm	Prof. 701 à 900 mm
500 à 800*	ISUT388201	ISUT388601
801 à 1000	ISUT388202	ISUT388602
1001 à 1200	ISUT388203	ISUT388603
1201 à 1400	ISUT388204	ISUT388604
1401 à 1600	ISUT388205	ISUT388605

*Avec portes battantes

Référence	Accessoires & options pour armoires
ISUT332303	Fermeture à clef
ISUT103218	+ value 4 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103219	+ value 6 roulettes polyamide Ø125 mm, 2 à freins
ISUT103220	+ value 4 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins
ISUT103221	+ value 6 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins

ARMOIRE-VESTIAIRE &RANGEMENTS

FRANSTAL Silver

Armoire vestiaire

- Dessus toit plat ou incliné
- Portes et parois latérales non doublées
- Pieds ronds inox Ø 60 mm
- Profondeur 500 mm
- Hauteur 1800 mm
- Hauteur avec toit incliné = (Profondeur x 0,26 mm) + hauteur

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ARMOIRE VESTIAIRE PORTES CADENASSABLES

Dimensions Longueur (mm)	Nbre casiers	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
350	1	ISUT339501	ISUT339551	ISUT339581	ISUT339590
700	2	ISUT339502	ISUT339552	ISUT339582	ISUT339590
1050	3	ISUT339503	ISUT339553	ISUT339583	ISUT339590
1400	4	ISUT339504	ISUT339554	ISUT339584	ISUT339590

Référence	Accessoires & options pour armoires
ISUT339505	Division interne pour casier pour toit plat

RANGEMENT SANS ÉTAGÈRE (PENDERIE) FERMETURE À CLEF ET POIGNÉE

Dimensions Longueur (mm)	Nombre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339605	ISUT339655	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339606	ISUT339656	ISUT339682	ISUT339590

RANGEMENT 3 ÉTAGÈRES FERMETURE À CLEF

Dimensions Longueur (mm)	Nbre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339601	ISUT339651	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339602	ISUT339652	ISUT339682	ISUT339590

LINGE/BALAIS FERMETURE À CLEF

Dimensions Longueur (mm)	Nbre portes	Toit plat	Toit incliné	Doublage portes	Doublage côtés
600	1	ISUT339603	ISUT339653	ISUT339681	ISUT339590
1000	2	ISUT339604	ISUT339654	ISUT339682	ISUT339590

CASIER À BATTERIE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Casier à batterie

- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins
- Ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- Ensemble soudé
- 6 montants au-delà de 2000 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX PLEINS PROFONDEUR 500 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 mm 3 niveaux	Prof. 500 mm 4 niveaux	Prof. 500 mm niveau seul
1000	ISUT442504	ISUT442524	ISUT442554
1200	ISUT442505	ISUT442525	ISUT442555
1400	ISUT442506	ISUT442526	ISUT442556
1500	ISUT442507	ISUT442527	ISUT442557
1600	ISUT442508	ISUT442528	ISUT442558
1800	ISUT442509	ISUT442529	ISUT442559
2000	ISUT442510	ISUT442530	ISUT442560

CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX PLEINS PROFONDEUR 600 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm 3 niveaux	Prof. 600 mm 4 niveaux	Prof. 600 mm niveau seul
1000	ISUT442604	ISUT442624	ISUT442654
1200	ISUT442605	ISUT442625	ISUT442655
1400	ISUT442606	ISUT442626	ISUT442656
1500	ISUT442607	ISUT442627	ISUT442657
1600	ISUT442608	ISUT442628	ISUT442658
1800	ISUT442609	ISUT442629	ISUT442659
2000	ISUT442610	ISUT442630	ISUT442660

CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX BARREAUDÉS PROFONDEUR 500 MM

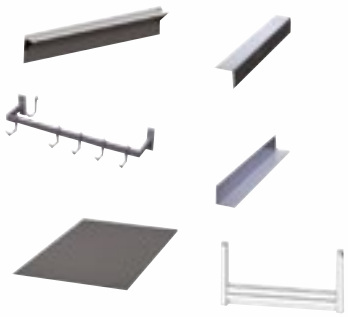
Dimensions Longueur (mm)	Prof. 500 mm 3 niveaux	Prof. 500 mm 4 niveaux	Prof. 500 mm niveau seul
1000	ISUT443504	ISUT443524	ISUT443554
1200	ISUT443505	ISUT443525	ISUT443555
1400	ISUT443506	ISUT443526	ISUT443556
1500	ISUT443507	ISUT443527	ISUT443557
1600	ISUT443508	ISUT443528	ISUT443558
1800	ISUT443509	ISUT443529	ISUT443559
2000	ISUT443510	ISUT443530	ISUT443560

CASIER À BATTERIE DÉMONTÉ NIVEAUX BARREAUDÉS PROFONDEUR 600 MM

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 600 mm 3 niveaux	Prof. 600 mm 4 niveaux	Prof. 600 mm niveau seul
1000	ISUT443604	ISUT443624	ISUT443654
1200	ISUT443605	ISUT443625	ISUT443655
1400	ISUT443606	ISUT443626	ISUT443656
1500	ISUT443607	ISUT443627	ISUT443657
1600	ISUT443608	ISUT443628	ISUT443658
1800	ISUT443609	ISUT443629	ISUT443659
2000	ISUT443610	ISUT443630	ISUT443660

CASIER À BATTERIE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver



Support louches
- Fabrication tout inox
- Rond inox Ø 10 mm
- 2 platines de fixation murale

Support casseroles
- Fabrication tout inox
- Ossature plat 30 x 6 mm
- Crochets ronds inox Ø 6 mm amovibles
- 2 platines de fixation murale

Tôle inox à la coupe au m²
- Fabrication tout inox
- Protection PVC 1 face
- Polissage Scotch brite

Cornière inox
- Fabrication tout inox
- Bords pincés
- Protection PVC 1 face

Crédence inox
- Fabrication tout inox
- Épaisseur 18 mm
- Doublage mélaminé collé

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

CASIER À BATTERIE MONTÉ SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	4 niveaux pleins	niveau seul	4 niveaux barreaudés	niveau seul barreaudé
500 à 800	ISUT445101	ISUT445201	ISUT445301	ISUT445401
801 à 1000	ISUT445102	ISUT445202	ISUT445302	ISUT445402
1001 à 1200	ISUT445103	ISUT445203	ISUT445303	ISUT445403
1201 à 1400	ISUT445104	ISUT445204	ISUT445304	ISUT445404
1401 à 1600	ISUT445105	ISUT445205	ISUT445305	ISUT445405
1601 à 1800	ISUT445106	ISUT445206	ISUT445306	ISUT445406
1801 à 2000	ISUT445107	ISUT445207	ISUT445307	ISUT445407
2001 à 2200	ISUT445108	ISUT445208	ISUT445308	ISUT445408
2201 à 2400	ISUT445109	ISUT445209	ISUT445309	ISUT445409
2401 à 2600	ISUT445110	ISUT445210	ISUT445310	ISUT445410
2601 à 2900	ISUT445111	ISUT445211	ISUT445311	ISUT445411

Référence	Accessoires & options pour Porte fiches
ISUT871121	Pince porte fiches inox à billes longueur 500 mm
ISUT872501	Crédence Inox prix au m² doublage mélaminé
ISUT872601	Tablette rabattable (ml) profondeur 300 à 600 mm

Référence	Accessoires & options Fluides
ISUT342313	Structure de passage des fluides (prix au ml de goulotte)
ISUT342314	Rampe de protection pour structure de fluides (au ml)
ISUT342315	Coupelle fixation des montants de structure fluides au sol

Référence	Accessoires & options Tôles inox
ISUT872101	Épaisseur 0,8 mm, sans perçage
ISUT872102	Épaisseur 1 mm, sans perçage
ISUT872104	Épaisseur 1,5 mm, sans perçage
ISUT872105	Épaisseur 2 mm, sans perçage

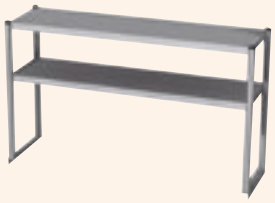
Référence	Accessoires & options Tôles
ISUT872201	Épaisseur 0,8 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872202	Épaisseur 1 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872204	Épaisseur 1,5 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale
ISUT872205	Épaisseur 2 mm, avec perçage 5 mm pour fixation murale

Référence	Accessoires & options Roulettes
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes pieds Ø 38 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 3 pieds
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein

Référence	Accessoires & options Roulettes
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à frein
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein

ÉTAGÈRE NEUTRE & CHAUFFANTE

FRANSTAL Silver



Étagère neutre à poser sur table standard

- Colonnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 300 ou 400 mm (hors tout)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1er niveau hauteur 400 mm
- 2ème niveau hauteur 600 mm
- Livré démonté
- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- Ensemble soudé
- 6 montants au-delà de 2000 mm

Étagère chauffante à poser standard

- Colonnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 400 mm (hors tout)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1er niveau hauteur 400 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ÉTAGÈRE NEUTRE À POSER SUR TABLE STANDARD

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm 1 niveau	Prof. 400 mm 1 niveau	Prof. 300 mm 2 niveaux	Prof. 400 mm 2 niveaux
800	ISUT221155	ISUT221755	ISUT221255	ISUT221855
1000	ISUT221157	ISUT221757	ISUT221257	ISUT221857
1200	ISUT221159	ISUT221759	ISUT221259	ISUT221859
1400	ISUT221161	ISUT221761	ISUT221261	ISUT221861
1500	ISUT221162	ISUT221762	ISUT221262	ISUT221862
1600	ISUT221163	ISUT221763	ISUT221263	ISUT221863
1800	ISUT221165	ISUT221765	ISUT221265	ISUT221865
2000	ISUT221167	ISUT221767	ISUT221267	ISUT221867

ÉTAGÈRE CHAUFFANTE À POSER STANDARD

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Puissance (kW)	Tension
ISUT221600	1000 x 400 x 500	1	MONO 230 + T
ISUT221601	1200 x 400 x 500	1,5	MONO 230 + T
ISUT221602	1400 x 400 x 500	1,5	MONO 230 + T
ISUT221603	1600 x 400 x 500	2	MONO 230 + T
ISUT221604	1800 x 400 x 500	2	MONO 230 + T
ISUT221605	2000 x 400 x 500	2,5	MONO 230 + T

ÉTAGÈRE PLEINE SUR CONSOLES FIXES

Dimensions Longueur (mm)	Nombre consoles	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
1000	2	ISUT453157	ISUT453457
1200	2	ISUT453159	ISUT453459
1400	2	ISUT453161	ISUT453461
1600	3	ISUT453163	ISUT453463
1800	3	ISUT453165	ISUT453465
2000	3	ISUT453167	ISUT453467

ÉTAGÈRE NEUTRE & CHAUFFANTE

FRANSTAL Silver

Étagère neutre sur-mesure à poser sur table

- Colonnettes tube rond Ø 38 mm
- Profondeur 300 ou 400 mm (profondeur 500 : + 10%)
- 2 cornières à fixer sur table
- 1er niveau hauteur 400 mm
- 2ème niveau hauteur 600 mm
- 6 colonnettes au-delà 2000 mm
- Ensemble soudé
- Étagère pleine, piétement tube rond Ø 38 mm sur vérins ou étagère barreaudée, piétement tube carré 35 x 35 mm sur vérins
- Profondeur 500 à 600 mm
- 6 montants au-delà de 2000 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande – attention modification de prix)

ÉTAGÈRE NEUTRE SUR-MESURE À POSER SUR TABLE

Dimensions Longueur (mm)	Haut. 400 mm 1 niveau	Haut. 600 mm 2 niveaux	Haut. 900 mm 3 niveaux
500 à 800	ISUT221311	ISUT221411	ISUT221511
801 à 1000	ISUT221312	ISUT221412	ISUT221512
1001 à 1200	ISUT221313	ISUT221413	ISUT221513
1201 à 1400	ISUT221314	ISUT221414	ISUT221514
1401 à 1600	ISUT221315	ISUT221415	ISUT221515
1601 à 1800	ISUT221316	ISUT221416	ISUT221516
1801 à 2000	ISUT221317	ISUT221417	ISUT221517
2001 à 2200	ISUT221318	ISUT221418	ISUT221518
2201 à 2400	ISUT221319	ISUT221419	ISUT221519
2401 à 2600	ISUT221320	ISUT221420	ISUT221520
2601 à 2800	ISUT221321	ISUT221421	ISUT221521
2801 à 3000	ISUT221322	ISUT221422	ISUT221522
3001 à 3400	ISUT221323	ISUT221423	ISUT221523
3401 à 3800	ISUT221324	ISUT221424	ISUT221524

Étagère chaufantte sur-mesure

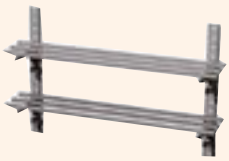
- Chauffage infrarouge par résistance céramiques
- Température de fonctionnement environ 70°C
- Tension : MON 230 + T

ETAGÈRE CHAUFFANTE SUR-MESURE À POSER LARGEUR 400MM

Dimensions Longueur (mm)	Puissance (Kw)	1 niveau infra-rouge	1 niveau infra-rouge + 1 niveau neutre
801 à 1000	1000 W	ISUT221612	ISUT221622
1001 à 1200	1500 W	ISUT221613	ISUT221623
1201 à 1400	1500 W	ISUT221614	ISUT221624
1401 à 1600	2000 W	ISUT221615	ISUT221625
1601 à 1800	2000 W	ISUT221616	ISUT221626
1801 à 2000	2500 W	ISUT221617	ISUT221627

ÉTAGÈRE SUR MESURE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver



Étagère

- Profondeur 300 ou 400 mm
- Pleines ou barreaudées tube 25 x 25 mm

PLATEAU D'ÉTAGÈRE PLEINE SANS CONSOLE

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
400	ISUT455151	ISUT455451
600	ISUT455153	ISUT455453
800	ISUT455155	ISUT455455
1000	ISUT455157	ISUT455457
1200	ISUT455159	ISUT455459
1400	ISUT455161	ISUT455461
1600	ISUT455163	ISUT455463
1800	ISUT455165	ISUT455465
2000	ISUT455167	ISUT455467

Référence	Accessoires pour étagères à poser
ISUT220110	Plat inox profondeur 300
ISUT220111	Plat inox profondeur 400
ISUT220145	Platine plate de fixation sur table ou meuble
ISUT220112	Hauteur colonette hors standard
ISUT220144	Entretoises fixation étagère chauffante et passe cable (x2)
ISUT111174	Montage étagère chauffante sur table ou meuble sur mesure

PLATEAU D'ÉTAGÈRE BARREAUDÉE SUR CONSOLES FIXES SOUDÉES

Dimensions Longueur (mm)	Prof. 300 mm	Prof. 400 mm
400	ISUT456151	ISUT456451
600	ISUT456153	ISUT456453
800	ISUT456155	ISUT456455
1000	ISUT456157	ISUT456457
1200	ISUT456159	ISUT456459
1400	ISUT456161	ISUT456461
1600	ISUT456163	ISUT456463
1800	ISUT456165	ISUT456465
2000	ISUT456167	ISUT456467

ETAGÈRE SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Étagère pleine plateau (ml)	Étagère barreaudée plateau (ml)
Prof. 200 à 350	ISUT453201	ISUT454401
Prof. 351 à 500	ISUT453203	ISUT454403

CONSOLE SUR MESURE

Dimensions Longueur (mm)	Console fixe (unité)	Console crémaillère (unité)
Prof. 200 à 350	ISUT453311	ISUT453313
Prof. 351 à 500	ISUT453511	ISUT453513

ÉTAGÈRE SUR MESURE & ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Étagère

- Profondeur 300 ou 400 mm
- Pleines ou barreaudées tube 25 x 25 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

ÉTAGÈRE PLEINE STANDARD AVEC CONSOLE ET CRÉMAILLÈRE

Dimensions Longueur (mm)	Consoles par niveau	Prof. 300 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 300 mm 2 niveaux crem lg 900	Prof. 400 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 400 mm 2 niveaux crem lg 900
1000	2	ISUT457107	ISUT457207	ISUT457507	ISUT457607
1200	2	ISUT457109	ISUT457209	ISUT457509	ISUT457609
1400	2	ISUT457111	ISUT457211	ISUT457511	ISUT457611
1600	3	ISUT457113	ISUT457213	ISUT457513	ISUT457613
1800	3	ISUT457115	ISUT457215	ISUT457515	ISUT457615
2000	3	ISUT457117	ISUT457217	ISUT457517	ISUT457617

ÉTAGÈRE BARREAUDÉE STANDARD AVEC CONSOLE ET CRÉMAILLÈRE

Dimensions Longueur (mm)	Consoles par niveau	Prof. 300 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 300 mm 2 niveaux crem lg 900	Prof. 400 mm 1 niveau crem lg 400	Prof. 400 mm 2 niveaux crem lg 900
1000	2	ISUT458107	ISUT458207	ISUT458507	ISUT458607
1200	2	ISUT458109	ISUT458209	ISUT458509	ISUT458609
1400	2	ISUT458111	ISUT458211	ISUT458511	ISUT458611
1600	3	ISUT458113	ISUT458213	ISUT458513	ISUT458613
1800	3	ISUT458115	ISUT458215	ISUT458515	ISUT458615
2000	3	ISUT458117	ISUT458217	ISUT458517	ISUT458617

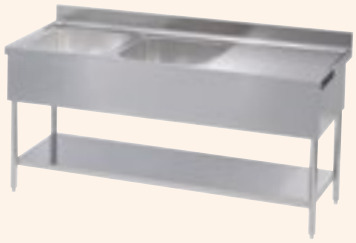
PLATEAU D'ÉTAGÈRE BARREAUDÉE SUR CONSOLES POUR CRÉMAILLÈRES SOUDÉES

Dimensions Longueur (mm)	Profondeur 300 mm	Profondeur 400 mm
400	ISUT458151	ISUT458451
600	ISUT458153	ISUT458453
800	ISUT458155	ISUT458455
1000	ISUT458157	ISUT458457
1200	ISUT458159	ISUT458459
1400	ISUT458161	ISUT458461
1600	ISUT458163	ISUT458463
1800	ISUT458165	ISUT458465
2000	ISUT458167	ISUT458467

Référence	Accessoires & options Console
ISUT454411	Obturation inox soudée des barreaux d'étagère
ISUT453301	Fixe standard pour plateaux Prof. 300 mm
ISUT453501	Fixe standard pour plateaux Prof. 400 mm
ISUT453303	Pour crémaillère standard Prof. 300mm
ISUT453503	Pour crémaillère standard Prof. 400 mm
ISUT453304	Pour crémaillère standard Crémaillère au mètre
ISUT453307	Pour crémaillère standard Crémaillère de long 400 mm
ISUT453305	Pour crémaillère standard Crémaillère de long 900 mm

PLONGE BATTERIE & STANDARD

FRANSTAL Silver



Plonge standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

PLONGE STANDARD 600 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Sans pietement	Avec pietement
500 x 600	400 x 400	ISUT106900	ISUT106600
600 x 600	400 x 400	ISUT106901	ISUT106601
700 x 600	500 x 400	ISUT106902	ISUT106602
800 x 600	500 x 400	ISUT106903	ISUT106603
1000 x 600	400 x 400	ISUT106904	ISUT106604
1200 x 600	500 x 400	ISUT106905	ISUT106605
1400 x 600	500 x 400	ISUT106906	ISUT106606
1000 x 600	400 x 400	ISUT106907	ISUT106607
1200 x 600	500 x 400	ISUT106908	ISUT106608
1400 x 600	500 x 400	ISUT106909	ISUT106609
1600 x 600	500 x 400	ISUT106911	ISUT106611
1000 x 600	400 x 400	ISUT106912	ISUT106612
1200 x 600	500 x 400	ISUT106913	ISUT106613
1400 x 600	500 x 400	ISUT106914	ISUT106614
1600 x 600	500 x 400	ISUT106916	ISUT106616
1400 x 600	400 x 400	ISUT106917	ISUT106617
1600 x 600	400 x 400	ISUT106918	ISUT106618
1800 x 600	500 x 400	ISUT106919	ISUT106619
1900 x 600	500 x 400	ISUT106920	ISUT106620
2000 x 600	500 x 400	ISUT106921	ISUT106621
2200 x 600	500 x 400	ISUT106922	ISUT106622
2400 x 600	500 x 400	ISUT106935	ISUT106635
1400 x 600	400 x 400	ISUT106923	ISUT106623
1600 x 600	400 x 400	ISUT106924	ISUT106624
1800 x 600	500 x 400	ISUT106925	ISUT106625
1900 x 600	500 x 400	ISUT106926	ISUT106626
2000 x 600	500 x 400	ISUT106927	ISUT106627
2200 x 600	500 x 400	ISUT106928	ISUT106628
2400 x 600	500 x 400	ISUT106937	ISUT106637
1800 x 600	400 x 400	ISUT106929	ISUT106629
1900 x 600	400 x 400	ISUT106930	ISUT106630
2000 x 600	500 x 400	ISUT106931	ISUT106631
2200 x 600	500 x 400	ISUT106932	ISUT106632
2400 x 600	500 x 400	ISUT106933	ISUT106633

PLONGE STANDARD 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Sans pietement	Avec pietement
500 x 700	400 x 500	ISUT106300	ISUT106100
600 x 700	400 x 500	ISUT106301	ISUT106101
700 x 700	500 x 500	ISUT106302	ISUT106102
800 x 700	600 x 500	ISUT106303	ISUT106103
1000 x 700	400 x 500	ISUT106304	ISUT106104
1200 x 700	500 x 500	ISUT106305	ISUT106105
1400 x 700	600 x 500	ISUT106306	ISUT106106
1000 x 700	400 x 500	ISUT106307	ISUT106107
1200 x 700	500 x 500	ISUT106308	ISUT106108
1400 x 700	600 x 500	ISUT106309	ISUT106109
1600 x 700	600 x 500	ISUT106311	ISUT106111
1000 x 700	400 x 500	ISUT106312	ISUT106112
1200 x 700	500 x 500	ISUT106313	ISUT106113
1400 x 700	600 x 500	ISUT106314	ISUT106114
1600 x 700	600 x 500	ISUT106316	ISUT106116
1400 x 700	400 x 500	ISUT106317	ISUT106117
1600 x 700	400 x 500	ISUT106318	ISUT106118
1800 x 700	500 x 500	ISUT106319	ISUT106119
1900 x 700	600 x 500	ISUT106320	ISUT106120
2000 x 700	600 x 500	ISUT106321	ISUT106121
2200 x 700	600 x 500	ISUT106322	ISUT106122
2400 x 700	600 x 500	ISUT106335	ISUT106135
1400 x 700	400 x 500	ISUT106323	ISUT106123
1600 x 700	400 x 500	ISUT106324	ISUT106124
1800 x 700	500 x 500	ISUT106325	ISUT106125
1900 x 700	600 x 500	ISUT106326	ISUT106126
2000 x 700	600 x 500	ISUT106327	ISU106127
2200 x 700	600 x 500	ISUT106328	ISUT106128
2400 x 700	600 x 500	ISUT106337	ISUT106137
1800 x 700	400 x 500	ISUT106329	ISUT106129
1900 x 700	400 x 500	ISUT106330	ISUT106130
2000 x 700	500 x 500	ISUT106331	ISUT106131
2200 x 700	600 x 500	ISUT106332	ISUT106132
2400 x 700	600 x 500	ISUT106333	ISUT106133

Combinaisons possibles	Règles de dénomination des réf. concernées
Plonge avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Plonge suspendue	Ajouter «S» à la fin de la référence
Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Plonge avec robinet et étagère	Ajouter «ME» à la fin de la référence
Plonge suspendue avec robinet	Ajouter «MS» à la fin de la référence

PLONGE BATTERIE & STANDARD

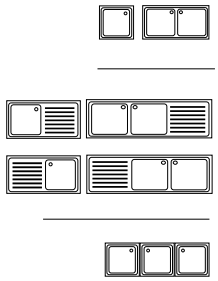
FRANSTAL Silver

Plonge batterie standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés, décalage arrière 90 mm pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

PLONGE À BATTERIE 800 MM

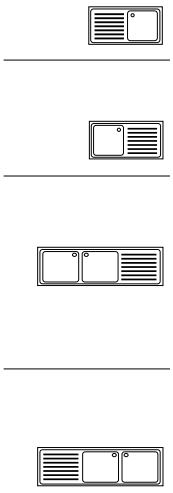


Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
1000 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106134
2000 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106139
1500 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106110
2400 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106136
1500 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106115
2400 x 800	800 x 600 x 400	ISUT106138
1800 x 700	500 x 500 x 300	ISUT106190
2100 x 700	600 x 500 x 300	ISUT106191

PLONGE À BATTERIE 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Plonge à batterie sans robinet
1000 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106150
1800 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106151
1400 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106152
2400 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106153
1400 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106154
2400 x 700	760 x 510 x 380	ISUT106155

PLONGE AVEC RÉSERVE LAVE-VAISSELLE 600 MM



Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
1200x600	500x400	ISUT106808
1400x600	500x400	ISUT106809
1600x600	500x400	ISUT106811
1200x600	500x400	ISUT106813
1400x600	500x400	ISUT106814
1600x600	500x400	ISUT106816
1600x600	400x400	ISUT106818
1800x600	500x400	ISUT106819
2000x600	500x400	ISUT106821
2200x600	500x400	ISUT106822
2400x600	500x400	ISUT106835
1600x600	400x400	ISUT106824
1800x600	500x400	ISUT106825
2000x600	500x400	ISUT106827
2200x600	500x400	ISUT106828
2400x600	500x400	ISUT106837

PLONGE AVEC RÉSERVE LAVE-VAISSELLE 700 MM

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	sans robinet sans étagère
1200 x 700	500x500	ISUT106408
1400 x 700	600x500	ISUT106409
1600 x 700	600x500	ISUT106411
1200 x 700	500x500	ISUT106413
1400 x 700	600x500	ISUT106414
1600 x 700	600x500	ISUT106416
1600 x 700	400x500	ISUT106418
1800 x 700	500x500	ISUT106419
2000 x 700	600x500	ISUT106421
2200 x 700	600x500	ISUT106422
2400 x 700	600x500	ISUT106435
1600x700	400x500	ISUT106424
1800x700	500x500	ISUT106425
2000x700	600x500	ISUT106427
2200x700	600x500	ISUT106428
2400x700	600x500	ISUT106437

Combinaisons possibles	Règles de dénomination des références concernées
Plonge avec étagère	Ajouter «E» à la fin de la référence
Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour	Ajouter «M» à la fin de la référence
Plonge avec robinet et étagère	Ajouter «ME» à la fin de la référence

ACCESSOIRES & OPTIONS ÉTAGÈRE PLEINE DE PLONGE STANDARD PROFONDEUR 600 MM ET 700 MM

Référence	Accessoires & options étagère profondeur 600 mm
ISUT250102	500 x 600
ISUT250103	600 x 600
ISUT250104	700 x 600
ISUT250105	800 x 600
ISUT250107	1000 x 600
ISUT250109	1200 x 600
ISUT250111	1400 x 600
ISUT250112	1500 x 600
ISUT250113	1600 x 600
ISUT250115	1800 x 600
ISUT250116	1900 x 600
ISUT250117	2000 x 600
ISUT250119	2200 x 600
ISUT250121	2400 x 600

Référence	Accessoires & options étagère profondeur 700 mm
ISUT250202	500 x 700
ISUT250203	600 x 700
ISUT250204	700 x 700
ISUT250205	800 x 700
ISUT250207	1000 x 700
ISUT250209	1200 x 700
ISUT250211	1400 x 700
ISUT250212	1500 x 700
ISUT250213	1600 x 700
ISUT250215	1800 x 700
ISUT250216	1900 x 700
ISUT250217	2000 x 700
ISUT250219	2200 x 700
ISUT250221	2400 x 700

Référence	Accessoires & options étagère pleine de plonge standard
ISUT111163	ML d'étagère barreaudée démontable (prix au ml)
ISUT111160	ML de renfort démontable en U en tube 25 (prix au ml)
ISUT111161	ML de renfort démontable en H en tube 25 (prix au ml)
ISUT111162	ML de traverse démontable en tube 25 (prix au ml)
ISUT111129	Barres porte casiers sous table (prix au ml)
ISUT111173	Étagère basse à clayettes poly (prix au ml avec clayettes)
ISUT111170	Pied supplémentaire avec vérin
ISUT111171	Pied seul pour roulette
ISUT111172	Mini pieds pour étagère basse (par 2)
ISUT241108	Plus-value pour vérin inox diam 38 (par verin)

Référence	Accessoires & options
ISUT112136	Robinet mitigeur 18 l / mn
ISUT112141	Robinet mitigeur commande au coude 17 l / mn
ISUT112142	Robinet mitigeur électronique 5 l / mn

Référence	Accessoires & options
ISUT112112	Commande à genoux
ISUT112113	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation murale
ISUT112147	Commande genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation sous table
ISUT112114	Commande pédale simple
ISUT112115	Commande pédale double
ISUT112148	Douchette sans robinet
ISUT112106	Douchette standard
ISUT112128	Douchette 1/4 tour
ISUT112129	Douchette 1/4 tour (EC,EF) + invers. + col de cygne 21 l/mn

Référence	Accessoires & options
ISUT110504	Couvercle inox pour TVO
ISUT110505	Couvercle inox pour TVO diamètre 250 mm
ISUT110506	Couvercle inox pour TVO diamètre 280 mm
ISUT220102	Joint vide ordures diamètre 200 mm
ISUT220143	Joint vide ordures diamètre 250 mm
ISUT220141	Joint vide ordures diamètre 280 mm
ISUT110528	Support douchette table adossée
ISUT110529	Support douchette table adossée + pieds et platine
ISUT110513	Réglette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
ISUT110525	Réglette pour panier à poser sur bac 600 x 500mm
ISUT110514	Panier à déchets 400 x 400 mm
ISUT110515	Panier à déchets 500 x 400 mm
ISUT110516	Panier à déchets 500 x 500 mm
ISUT110517	Panier à déchets 600 x 500 mm
ISUT110536	Panier à déchets 600 x 450 mm
ISUT110520	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
ISUT110521	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm, vidange à droite
ISUT110534	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm, vidange à gauche
ISUT110522	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
ISUT110523	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm, vidange à droite
ISUT110535	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm, vidange à gauche

Référence	Accessoires & options
ISUT112100	Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour, bec 300 mm
ISUT112102	Robinet mélangeur bitrou à entraxe réglable
ISUT112127	Robinet mural entraxe 150 mm
ISUT112140	Robinet mélangeur monotrou 1/4 tour gros débit 40 l/mn

Référence	Accessoires & options
ISUT112103	Col de cygne 300 mm
ISUT112104	Col de cygne 200 mm
ISUT112116	Prémélangeur + clapet anti retour

Référence	Accessoires & options
ISUT112149	Mât de douchette
ISUT112103	Col de cygne 300 mm
ISUT112108	Inverseur
ISUT112110	Pomme douchette standard
ISUT112111	Flexible douchette
ISUT112130	Rallonge douchette de fixation murale

Référence	Accessoires & options
ISUT112125	Cache de trou robinet diamètre 35 mm
ISUT112117	Siphon laiton 40/49
ISUT112131	Écoulement tout inox 40/49
ISUT112146	Écoulement tout inox + vanne 1/4 tour à sphère
ISUT112119	Écoulement tout inox + vanne 1/4 tour+trop plein
ISUT112120	Bonde + tube surverse plonge H 300 mm
ISUT112143	Bonde laiton pour surverse
ISUT112144	Bonde + tube surverse à légumes perforé H 230 mm
ISUT112121	Bonde + tube surverse à legumes perforé H 300 mm
ISUT112132	Grille perforée de bonde 40/49

PLONGE SUR MESURE

FRANSTAL Silver

DESSUS SANS BAC

Dimensions Longueur (mm)	Avec piètement	Sans piètement
500 à 800	ISUT107601	ISUT107701
801 à 1000	ISUT107602	ISUT107702
1001 à 1200	ISUT107603	ISUT107703
1201 à 1400	ISUT107604	ISUT107704
1401 à 1600	ISUT107605	ISUT107705
1601 à 1800	ISUT107606	ISUT107706
1801 à 2000	ISUT107607	ISUT107707
2001 à 2200	ISUT107608	ISUT107708
2201 à 2400	ISUT107609	ISUT107709
2401 à 2600	ISUT107610	ISUT107710
2601 à 2800	ISUT107611	ISUT107711
2801 à 3000	ISUT107612	ISUT107712
3001 à 3400	ISUT107613	ISUT107713
3401 à 3800	ISUT107614	ISUT107714

BAC

Référence	Dimensions Lx H x P (mm)	Bacs
ISUT110501	400 x 400 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110533	500 x 400 x 250	Bac embouti soudé
ISUT110510	500 x 400 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110511	500 x 500 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110532	600 x 450 x 300	Bac embouti soudé
ISUT110512	600 x 500 x 300	Bac embouti soudé
ISUT219401	510 x 310 x 215	Bac embouti soudé, 1 GN1/1
ISUT219402	630 x 510 x 230	Bac embouti soudé, 2 GN1/1
ISUT219403	960 x 510 x 230	Bac chaudron.soudé, 3 GN1/1
ISUT219404	1280 x 510 x 230	Bac chaudron.soudé, 4 GN1/1
ISUT219405	1610 x 510 x 230	Bac chaudron.soudé, 5 GN1/1

BAC

Référence	Dimensions Lx H x P (mm)	Bacs
ISUT219419	600 x 510 x 365	Bac chaudron.soudé
ISUT219406	760 x 510 x 380	Bac chaudron.soudé
ISUT219407	800 x 600 x 400	Bac chaudron.soudé
ISUT219408	340 x 340 x 200	Bac chaudron.soudé
ISUT219409	400 x 400 x 250	Bac chaudron.soudé
ISUT219410	400 x 290 x 200	Bac chaudron.soudé
ISUT219411	400 x 340 x 300	Bac chaudron.soudé
ISUT219412	600 x 600 x 300	Bac chaudron.soudé

Référence	Dimensions L x l (mm)	Bacs
ISUT219413	260 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219414	300 x 180	Bac embouti soudé rond
ISUT219415	360 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219416	420 x 170	Bac embouti soudé rond
ISUT219417	260 x 170	Bac embouti soudé demi sphérique
ISUT219418	420 x 170	Bac embouti soudé demi sphérique

ETAGÈRES PLEINES SUR MESURE PROF. 500 À 700 MM

Dimensions Longueur (mm)	Pieds ronds	Pieds carrés
500 à 800	ISUT251101	ISUT251201
801 à 1000	ISUT251102	ISUT251202
1001 à 1200	ISUT251103	ISUT251203
1201 à 1400	ISUT251104	ISUT251204
1401 à 1600	ISUT251105	ISUT251205
1601 à 1800	ISUT251106	ISUT251206
1801 à 2000	ISUT251107	ISUT251207
2001 à 2200	ISUT251108	ISUT251208
2201 à 2400	ISUT251109	ISUT251209
2401 à 2600	ISUT251110	ISUT251210
2601 à 2800	ISUT251111	ISUT251211
2801 à 3000	ISUT251112	ISUT251212
3001 à 3400	ISUT251113	ISUT251213
3401 à 3800	ISUT251114	ISUT251214

ETAGÈRE SUR-MESURE

Référence	Désignation
ISUT111163	Etagère basse barreaudée démontable (prix au ml)

PLONGE SUR MESURE
ACCESSOIRES

FRANSTAL Silver

Plonge sur-mesure à calculer

- Bac inox embouti, égouttoir lisse
- Profondeur de 500 à 700 mm
- Cache bac inox 3 côtés montés
- Décalage arrière pour passage des fluides
- Piètement tube inox Ø 38 mm démonté
- 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Livrée avec bonde, tube surverse et siphon
- Bord avant 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

Référence	Désignation
ISUT223701	ML de prof. de 701 à 800 mm (Plus Value au ml)
ISUT223702	ML de prof. de 801 à 900 mm (Plus Value au ml)
ISUT223703	ML de prof. de 901 à 1000 mm (Plus Value au ml)
ISUT240101	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (prof.inf 701)
ISUT240110	ML de poli-brillant (miroir) sur bords (prix au ml)
ISUT240111	ML de poli-vibré (dessus prof inf à 701)
ISUT557503	1 Tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT240105	Fermeture inox de dosseret arrière (prix au ml)
ISUT220118	Dosseret latéral droit
ISUT220119	Dosseret latéral gauche
ISUT240104	1 Dosseret arrière penté (45°)(prix au dosseret)
ISUT240103	4 Bords rayonnés et/ou gorge dosseret rayonné
ISUT240107	Coins boule (prix pour un dessus adossé ou central en 15/10)
ISUT220122	Pan coupé 80 x 80 mm
ISUT220123	Côte non d'équerre
ISUT220124	Encoche poteau
ISUT220125	Encoche d'angle
ISUT220126	Option découpe sur plateau
ISUT112138	Perçage robinetterie
ISUT110502	Départ en angle
ISUT110503	TVO diamètre 200 mm + tampon
ISUT111122	TVO embouti affleurant diamètre 250 mm + tampon
ISUT111145	TVO diamètre 280 mm + tampon
ISUT111146	TVO encastré affleurant diamètre 280 mm + tampon
ISUT108109	Grille à déchets d'angle amovible
ISUT112113	Cde genoux + col cygne 200 mm + flexible + fixation murale
ISUT108110	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
ISUT240106	ML d'obturation tranches de mélaminé (ml de cornière)
ISUT111130	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
ISUT111135	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)
ISUT111136	ML d'assemblage par soudage (prix au ml)

Référence	Désignation
ISUT109510	Raccord angle plonge sans dosseret
ISUT220140	ML de Dosseret arrière 100x20 (prix au ml)

Référence	Désignation
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes Ø 90 mm pieds 38
ISUT103306	1 Butoir annulaire pour roulettes pieds 35x35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm- 2 pieds avant
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 - 3 pieds avant
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm, dont 2 à freins

Référence	Désignation
ISUT220113	Habillage côté latéral droit
ISUT220114	Habillage côté latéral gauche
ISUT220115	Habillage côté droit et gauche
ISUT220116	ML d'habillage fond (prix au ml)
ISUT241103	ML de traverse Ø 38 mm soudée (prix au ml)
ISUT241109	ML de traverse 35x35 mm soudée (prix au ml)
ISUT108100	Réservation lave vaisselle
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200 mm)
ISUT103302	Platine de fixation murale sur piètement
ISUT103303	Platine de fixation au sol sur piètement
ISUT103101	Pieds soudés 35x35 mm + bandeaux dessus inf. à 2000 mm
ISUT103102	Pieds soudés 35x35 mm + bandeaux dessus sup. à 2000 mm
ISUT103103	Pieds soud.35x35 mm + traverse sans band.dessus inf. 2000 mm
ISUT103104	Pieds soud. 35 x 35 mm + trav. sans band. dessus sup. 2000 mm
ISUT103105	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus inf.2000 mm
ISUT103106	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus sup.2000 mm
ISUT103107	Pieds soud.Ø38 + traverse sans band.dessus inf.2000 mm
ISUT103108	Pieds soud.Ø38 + traverse sans band.dessus sup.2000 mm
ISUT103109	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus inf.2000 mm
ISUT103110	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus sup.2000 mm
ISUT103111	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus inf.2000 mm
ISUT103112	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus sup.2000 mm

PLONGE SUR MEUBLE
BASE STANDARD FRANSTAL Silver

Plonge sur meuble bas standard

- Bac inox embouti, perçage robinet de série, égouttoir nervuré
- Bord avant 50 mm rayonné, dosseret rayonné 100 x 20 mm
- Hauteur 900 mm
- Portes battantes ou coulissantes suivant dimension
- Portes battantes sur meuble dimension inférieur à 1000 mm
- Soubassement meuble, parois latérales et portes doublées, isolées
- Intérieur rayonné, pas d'étagère intermédiaire
- Décalage arrière 15 mm
- Pieds ronds inox Ø 60 mm - 6 pieds plus renfort interne au-delà de 1600 mm
- Livrée avec bonde tube surverse et siphon

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

PLONGE SANS ROBINET

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Référence	Avec réserve lave-vaisselle
500 x 600	400 x 400*	ISUT332600	-
600 x 600	400 x 400*	ISUT332601	-
700 x 600	500 x 400*	ISUT332602	-
800 x 600	500 x 400*	ISUT332603	-
1000 x 600	400 x 400	ISUT332604	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332605	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332606	-
1000 x 600	400 x 400	ISUT332607	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332608	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332609	ISUT332809
1600 x 600	500 x 400	ISUT332636	ISUT332836
1000 x 600	400 x 400	ISUT332611	-
1200 x 600	500 x 400	ISUT332612	-
1400 x 600	500 x 400	ISUT332613	ISUT332813
1600 x 600	500 x 400	ISUT332637	ISUT332837
1400 x 600	400 x 400	ISUT332615	
1600 x 600	400 x 400	ISUT332616	ISUT332816
1800 x 600	500 x 400	ISUT332617	ISUT332817
2000 x 600	500 x 400	ISUT332618	ISUT332818
2200 x 600	500 x 400	ISUT332639	ISUT332839
2400 x 600	500 x 400	ISUT332640	ISUT332840
1400 x 600	400 x 400	ISUT332619	
1600 x 600	400 x 400	ISUT332620	ISUT332820
1800 x 600	500 x 400	ISUT332621	ISUT332821
2000 x 600	500 x 400	ISUT332622	ISUT332822
2200 x 600	500 x 400	ISUT332642	ISUT332842
2400 x 600	500 x 400	ISUT332643	ISUT332843
1800 x 600	400 x 400	ISUT332623	-
2000 x 600	500 x 400	ISUT332624	-
2200 x 600	500 x 400	ISUT332645	-
2400 x 600	500 x 400	ISUT332625	-

*Avec portes battantes

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac (mm)	Référence	Avec réserve lave-vaisselle
500 x 700	400 x 500*	ISUT332100	-
700 x 700	400 x 500*	ISUT332101	-
700 x 700	500 x 500*	ISUT332102	-
800 x 700	600 x 500*	ISUT332103	-
1000 x 700	400 x 500	ISUT332104	-
1200 x 700	500 x 500	ISUT332105	-
1400 x 700	600 x 500	ISUT332106	-
1000 x 700	400 x 500	ISUT332107	-
1200 x 700	500 x 500	ISUT332108	-
1400 x 700	600 x 500	ISUT332109	ISUT332209
1700 x 700	600 x 500	ISUT332136	ISUT332236
1000 x 700	400 x 500	ISUT332111	-
1200 x 700	500 x 500	ISUT332112	-
1400 x 700	600 x 500	ISUT332113	ISUT332213
1700 x 700	600 x 500	ISUT332137	ISUT332237
1400 x 700	400 x 500	ISUT332115	ISUT332216
1700 x 700	400 x 500	ISUT332116	ISUT332217
1800 x 700	500 x 500	ISUT332117	ISUT332218
2000 x 700	600 x 500	ISUT332118	ISUT332239
2200 x 700	600 x 500	ISUT332139	ISUT332240
2400 x 700	600 x 500	ISUT332140	
1400 x 700	400 x 500	ISUT332119	
1600 x 700	400 x 500	ISUT332120	ISUT332220
1800 x 700	500 x 500	ISUT332121	ISUT332221
2000 x 700	600 x 500	ISUT332122	ISUT332222
2200 x 700	600 x 500	ISUT332142	ISUT332242
2400 x 700	600 x 500	ISUT332143	ISUT332243
1800 x 700	400 x 500	ISUT332123	-
2000 x 700	500 x 500	ISUT332124	-
2200 x 700	600 x 500	ISUT332145	-
2400 x 700	600 x 500	ISUT332125	-

Combinaisons possibles	Règles de dénomination des réf. concernées
Plonge avec robinet mélangeur 1/4 de tour	Rajouter «M» à la fin de la référence

Référence	Accessoires & options plonge sur meuble bas
ISUT332303	Fermeture à clé
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs
ISUT103218	Plus value 4 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103219	Plus value 6 roulettes polyamide Ø 125 mm, 2 à frein
ISUT103221	Plus value 6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein
ISUT103220	Plus value 4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à frein

TABLE DE LAVERIE STANDARD

FRANSTAL Silver

Table de laverie standard

- Bords avant 50 mm rayonnés
- Bords arrières ou dosseret rayonnés
- Chemin de glissement largeur 510 mm
- Ceinture inox sous plateau hauteur 135 mm
- Hauteur 900 mm
- Piètement inox tube Ø 38 mm, 6 pieds au-delà de 2000 mm
- Le bac est du côté de l'accrochage machine

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

TABLE DE LAVERIE STANDARD SANS TVO

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac L x P (mm) Sans TVO	Référence Bac à droite	Référence Bac à gauche
600 x 760	400 x 400 mm	ISUT110823	ISUT110843
1100 x 760	400 x 400 mm	ISUT110826	ISUT110846
1600 x 760	400 x 400 mm	ISUT110831	ISUT110851
2100 x 760	400 x 400 mm	ISUT110833	ISUT110853

TABLE DE LAVERIE STANDARD AVEC TVO

Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac L x P (mm) Avec TVO	Référence Bac à droite	Référence Bac à gauche
1100 x 760	400 x 400 mm	ISUT110866	ISUT110886
1600 x 760	400 x 400 mm	ISUT110871	ISUT110891
2100 x 760	400 x 400 mm	ISUT110873	ISUT110893

ÉTAGÈRE BASSE

Référence	Dimensions L x P (mm)	Dimensions Bac L x P (mm) Sans TVO
ISUT250101	600 x 760	400 x 400 mm
ISUT250107	1100 x 760	400 x 400 mm
ISUT250112	1600 x 760	400 x 400 mm
ISUT250117	2100 x 760	400 x 400 mm

TABLE DE SORTIE LAVERIE STANDARD

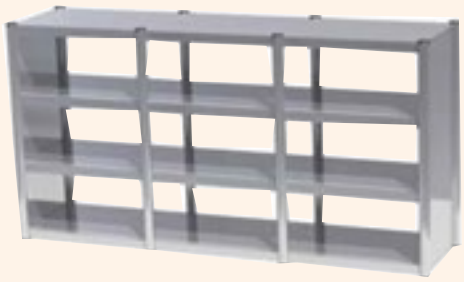
Dim. L x P (mm) Avec plage 760 mm - accroche à gauche	Référence	Dim. L x P (mm) Avec plage 760 mm - accroche à droite	Référence	Dim. L x P (mm) Sans plage 600 mm	Référence
600 mm	ISUT110243	600 mm	ISUT110263	600 mm	ISUT110223
1100 mm	ISUT110246	1100 mm	ISUT110266	1100 mm	ISUT110226
1600 mm	ISUT110251	1600 mm	ISUT110271	1600 mm	ISUT110231
2100 mm	ISUT110253	2100 mm	ISUT110273	2100 mm	ISUT110233

ÉTAGÈRE BASSE

Référence	Dimensions L x P (mm) Avec plage 760 mm
ISUT250101	600 mm
ISUT250107	1100 mm
ISUT250112	1600 mm
ISUT250117	2100 mm

BAC MOBILE & GUICHET ALVÉOLES

FRANSTAL Silver



Guichet à alvéoles

- Avec cadre de finition en façade
- Alvéoles 350 x 400 mm hauteur 150 mm ou sur mesure

GUICHET ALVEOLES

Référence	Designations
ISUT111113	Guichet à alvéoles (prix par alvéole)

Bac mobile

- Evacuation par robinet 1/4 de tour
- 4 roulettes Ø 125 mm chape polyamide dont 2 à frein

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande attention modification de prix)

BAC MOBILE

Référence	Dimensions intérieures bac	Avec vanne1/4 de tour	
	l x L x P (mm)	Hors tout	Capacité en litres
ISUT600101	600 x 500 x320	560	90
ISUT600102	800 x 600 x440	750	200

BAC MOBILE

Référence	Dimensions intérieures bac	Avec Bonde + surverse	
	l x L x P (mm)	Hors tout	Capacité en litres
ISUT600111	600 x 500 x320	560	90
ISUT600112	800 x 600 x440	750	200

OPTIONS LAVERIE

FRANSTAL Silver

Référence	Dimensions	Accessoires & options laverie
ISUT111103	Long. 1100	Etagère barreaudée murale pour paniers
ISUT111104	Long. 1600	Etagère barreaudée murale pour paniers
ISUT111105	Long. 2100	Etagère barreaudée murale pour paniers
ISUT111106	Long. 1100	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
ISUT111107	Long. 1600	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
ISUT111108	Long. 2100	Etagère inclinée pour paniers et tôle de fond
ISUT111140		Etagère barreaudée pour paniers (au ml)
ISUT111141		Etagère barreau pour paniers + tôle de fond (au ml)
ISUT111142	Larg. 700	Etagère centrale pour paniers double pente sur col. (ml)
ISUT111143		Etagère barreaudée pour paniers + potence (au ml)
ISUT111144		Etagère barreaudée pour paniers + tôle + potence (ml)

Référence	Dimensions	Accessoires & options laverie
ISUT111102	510 x 510 x 200	Socle rouleur paniers 500 x 500 mm
ISUT111112	510 x 510 x 900	Socle rouleur paniers 500 x 500 mm + poignée
ISUT111114	1010 x 510 x 200	Socle rouleur 2 paniers 500 x 500 mm
ISUT111115	1010 x 510 x 1060	Socle rouleur 2 paniers 500 x 500 mm + poignée
ISUT111109	560 x 500 x 1780	Chariot à verres paniers 500 x 500 mm
ISUT111101	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle avec dessus
ISUT111147	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle sans dessus
ISUT111148	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle avec dessus et 2 niv. de glissières
ISUT111149	605 x 605 x 500	Support lave-vaisselle sans dessus et 2 niv. de glissières

TABLE DE LAVERIE SUR MESURE

FRANSTAL Silver

TABLE À GLISSEMENT SANS BAC

Dimensions L x P (mm)	4 bords anti ruissel. Larg. maxi 800 mm	3 bords anti ruissel. Larg. maxi 600 mm	3 bords anti ruis-sel.+plage Larg. maxi 800 mm
500 à 800	ISUT110701	ISUT110201	ISUT110801
801 à 1000	ISUT110702	ISUT110202	ISUT110802
1001 à 1200	ISUT110703	ISUT110203	ISUT110803
1201 à 1400	ISUT110704	ISUT110204	ISUT110804
1401 à 1600	ISUT110705	ISUT110205	ISUT110805
1601 à 1800	ISUT110706	ISUT110206	ISUT110806
1801 à 2000	ISUT110707	ISUT110207	ISUT110807
2001 à 2200	ISUT110708	ISUT110208	ISUT110808
2201 à 2400	ISUT110709	ISUT110209	ISUT110809
2401 à 2600	ISUT110710	ISUT110210	ISUT110810
2601 à 2800	ISUT110711	ISUT110211	ISUT110811
2801 à 3000	ISUT110712	ISUT110212	ISUT110812
3001 à 3400	ISUT110713	ISUT110213	ISUT110813
3401 à 3800	ISUT110714	ISUT110214	ISUT110814

TABLE À ROULEAUX LARG. MAXI 650 MM

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT110301	500 à 800
ISUT110302	801 à 1000
ISUT110303	1001 à 1200
ISUT110304	1201 à 1400
ISUT110305	1401 à 1600
ISUT110306	1601 à 1800
ISUT110307	1801 à 2000
ISUT110308	2001 à 2200
ISUT110309	2201 à 2400
ISUT110310	2401 à 2600
ISUT110311	2601 à 2800
ISUT110312	2801 à 3000
ISUT110313	3001 à 3400
ISUT110314	3401 à 3800

TABLE MIXTE GLISSEMENT/ROULEAUX SANS BAC LARG. MAXI 1150 MM

Référence	Dimensions L x P (mm)
ISUT110901	500 à 800
ISUT110902	801 à 1000
ISUT110903	1001 à 1200
ISUT110904	1201 à 1400
ISUT110905	1401 à 1600
ISUT110906	1601 à 1800
ISUT110907	1801 à 2000
ISUT110908	2001 à 2200
ISUT110909	2201 à 2400
ISUT110910	2401 à 2600
ISUT110911	2601 à 2800
ISUT110912	2801 à 3000
ISUT110913	3001 à 3400
ISUT110914	3401 à 3800

ETAGÈRE BASSE BARREAUDÉE

Référence	Caractéristiques
ISUT111163	Démontable (prix au ml)

VIRAGE À ROULEAUX

Référence	Caractéristiques
ISUT109501	1000 x 1000 Courbe à rouleaux 35° à 90°
ISUT109502	1800 x 1000 Courbe à rouleaux 91° à 180°

TABLE DE LAVERIE STANDARD

FRANSTAL Silver

Table de laverie sur-mesure

- Ceinture inox sous plateau hauteur 100 mm
- 4 pieds inox tube rond Ø 38 mm
- Hauteur 900 mm
- Chemin de glissement largeur 510 mm
- Table à rouleaux Ø 50 sur cadre amovible
- Chemin de glissement largeur 542 mm sur table à rouleaux
- Préciser le modèle du lave-vaisselle à la commande

NOTA: -Construction inox TNB (T)
-Construction inox AISI304L (supprimer le T à la commande - attention modification de prix)

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT110504	Couvercle inox pour TVO
ISUT110505	Couvercle inox pour TVO diamètre 250 mm
ISUT110506	Couvercle inox pour TVO diamètre 280 mm
ISUT220102	Joint vide ordures diamètre 200 mm
ISUT220143	Joint vide ordures diamètre 250 mm
ISUT220141	Joint vide ordures diamètre 280 mm
ISUT110513	Réglette pour panier à poser sur bac 500 x 500 mm
ISUT110525	Réglette pour panier à poser sur bac 600 x 500 mm
ISUT110514	Panier à déchets 400 x 400 mm
ISUT110515	Panier à déchets 500 x 400 mm
ISUT110516	Panier à déchets 500 x 500 mm
ISUT110536	Panier à déchets 600 x 450 mm
ISUT110517	Panier à déchets 600 x 500 mm
ISUT110520	Fond de cuve perforé 400 x 400 mm
ISUT110521	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à droite
ISUT110534	Fond de cuve perforé 500 x 400 mm vidange à gauche
ISUT110522	Fond de cuve perforé 500 x 500 mm
ISUT110523	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à droite
ISUT110535	Fond de cuve perforé 600 x 500 mm vidange à gauche
ISUT112106	Douchette standard
ISUT112128	Douchette 1/4 tour
ISUT112129	Douchette 1/4 tour (EC,EF) +invers.+col de cygne 21 l/mn
ISUT112149	Mât de douchette
ISUT112103	Col de cygne 300 mm
ISUT112108	Inverseur
ISUT112110	Pomme douchette standard
ISUT112111	Flexible douchette
ISUT112130	Rallonge douchette de fixation murale

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT112125	Cache de trou robinet diamètre 35 mm
ISUT112117	Siphon laiton 40/49
ISUT112131	Ecoulement tout inox 40/49
ISUT112146	Ecoulement tout inox+vanne 1/4 tour à sphère
ISUT112119	Ecoulement tout inox+vanne 1/4 tour+trop plein
ISUT112120	Bonde + tube surverse plonge H 300 mm
ISUT112143	Bonde laiton pour surverse
ISUT112144	Bonde+tube surverse à légumes perforéH 230 mm
ISUT112121	Bonde+tube surverse à legumes perforéH 300 mm
ISUT112132	Grille perforée de bonde 40/49
ISUT110518	Support douchette table entrée long. 500 x 17 mm
ISUT110524	Support douch.table entrée lg500 + pieds + platine
ISUT110526	Support douchette table rouleaux
ISUT110527	Support douchette table rouleaux + pieds et platine
ISUT112130	Rallonge douchette de fixation murale

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT103305	Butoir annulaire pour roulettes diam 90 pieds 38 mm
ISUT103306	1 butoir annulaire pour roulettes pieds 35 x 35 mm
ISUT103205	2 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103206	3 roulettes polyamide arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103207	4 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à freins
ISUT103208	6 roulettes polyamide Ø 125 mm - dont 2 à freins
ISUT103209	2 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 2 pieds avant
ISUT103210	3 roulettes inox arrières Ø 125 mm - 3 pieds avant
ISUT103211	4 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT103212	6 roulettes inox Ø 125 mm dont 2 à freins
ISUT111160	ML de renfort démontable en U en tube 25 mm (prix au ml)
ISUT111161	ML de renfort démontable en H en tube 25 mm prix au ml)
ISUT111162	ML de traverse démontable en tube 25 mm (prix au ml)
ISUT111129	Barres porte casiers sous table (prix au ml)
ISUT111163	ML d'étagère barreaudée démontable (prix au ml)
ISUT111173	Etagère basse à clayettes poly (prix au ml avec clayettes)
ISUT111170	Pied supplémentaire avec vérin
ISUT111171	Pied seul pour roulette
ISUT111172	Mini pieds pour étagère basse (par 2)
ISUT241108	Plus-value pour vérin inox diamètre 38 mm (par verin)
ISUT111120	Pont de tri 700 x 500 mm
ISUT111121	Pont de tri articulé 700 x 500 mm
ISUT111124	Rampe à plateaux (prix au ml)
ISUT111123	TVO amovible
ISUT109512	Raccord angle table à glissière sans plage ni dosseret

ACCESSOIRES & OPTIONS
POUR TABLE DE LAVERIE FRANSTAL Silver

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT110531	Egouttage avec circulation d'air table de sortie (au ml)
ISUT111131	Pointe de diamant avec bonde de vidange
ISUT111127	Goulotte vide couverts 200 mm
ISUT110519	Contact fin de course électromécanique
ISUT111134	Contact fin de course infrarouge
ISUT111152	Rallonge à rouleaux sur mesure 300 mm max
ISUT111150	Rack 5 rouleaux PVC longueur 500 mm
ISUT111125	+val. rouleauinox 500 mm
ISUT111126	+val. rouleau inox 100 mm
ISUT108109	Grille à déchets d'angle amovible
ISUT240108	ML de Cache bacs 1, 3 ou 4 côtes
ISUT112113	Commande genoux+col cygne 200 + flexible + fixation murale
ISUT112147	Commande genoux+col cygne 200 + flexible + fixation sous table
ISUT108110	Rangement 3 paniers 500 x 500 mm
ISUT111130	Blacksonnage d'insonorisation (prix au ml)
ISUT111135	ML d'assemblage par boulonnage (prix au ml)
ISUT111136	ML d'assemblage par soudage (prix au ml)

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT223701	ML de profondeur de 701 à 800 mm (Plus Value au ml)
ISUT223702	ML de profondeur de 801 à 900 mm (Plus Value au ml)
ISUT223703	ML de profondeur de 901 à 1000 mm (Plus Value au ml)
ISUT223704	ML de profondeur de 1001 à 1200 mm (Plus Value au ml)
ISUT240101	ML plateau 20/10 par rapport au 15/10 (profondeur inf 701)
ISUT240111	ML de poli-vibré (dessus profondeur inf à 701)
ISUT240112	ML de poli-vibré (dessus profondeur inf à 1400)
ISUT557503	1 tampon d'angle antichocs avec fixation
ISUT220122	Pan coupé 80 x 80 mm
ISUT220123	Côte non d'équerre
ISUT220124	Encoche poteau
ISUT220125	Encoche d'angle
ISUT220126	Option découpe sur plateau
ISUT112138	Perçage robinetterie
ISUT110502	Départ en angle
ISUT220140	ML de dosseret arrière 100x20 (prix au ml)
ISUT111128	ML de dosseret arrière 100mm+ plage + joue latérale
ISUT110501	Bac embouti soudé 400 x 400 x 300 mm
ISUT219409	Bac embouti soudé 400 x 400 x 250 mm
ISUT110510	Bac embouti soudé 500 x 400 x 300 mm
ISUT110533	Bac embouti soudé 500x400 x 250 mm
ISUT110532	Bac embouti soudé 600 x 450 x 300 mm
ISUT110503	TVO diamètre 200 mm + tampon
ISUT111122	TVO embouti affleurant diamètre 250 mm + tampon
ISUT111145	TVO diamètre 280 mm + tampon
ISUT111146	TVO encastré affleurant diamètre 280 mm + tampon
ISUT111132	Décaissé 510 x 510 x 50 mm pointe de diamant et bonde
ISUT111133	Décaissé 1010 x 510 x 50 m pointe de diamant et bonde
ISUT110530	Panier à déchets pour table à rouleaux

Référence	Accessoires & options pour table
ISUT220113	Habillage côté latéral droit
ISUT220114	Habillage côté latéral gauche
ISUT220115	Habillage côté droit et gauche
ISUT220116	ML d'habillage fond (prix au ml)
ISUT241103	ML de traverse Ø 38 mm soudée (prix au ml)
ISUT241109	ML de traverse 35 x 35 mm soudée (prix au ml)
ISUT108100	Réservation lave vaisselle
ISUT108101	Hauteur hors standard (+ ou -200mm)
ISUT103302	Platine de fixation murale sur piètement
ISUT103303	Platine de fixation au sol sur piètement
ISUT103101	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus inf. à 2000 mm
ISUT103102	Pieds soudés 35 x 35 mm + bandeaux dessus sup. à 2000 mm
ISUT103103	Pieds soudés 35 x 35 mm + traverse sans band.dessus inf. 2000 mm
ISUT103104	Pieds soudés 35 x 35 mm +trav. sans band. dessus sup. 2000 mm
ISUT103105	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus inf.2000 mm
ISUT103106	Pieds soudés Ø 38 mm avec bandeaux dessus sup.2000 mm
ISUT103107	Pieds soudés Ø 38 mm + traverse sans band.dessus inf.2000 mm
ISUT103108	Pieds soudés Ø 38 mm + traverse sans band.dessus sup.2000 mm
ISUT103109	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus inf.2000 mm
ISUT103110	Pieds suspendus Ø 38 mm dessus sup.2000 mm
ISUT103111	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus inf.2000 mm
ISUT103112	Pieds semi-suspendus Ø 38 mm dessus sup.2000 mm

Sommaire

PRÉPARATION

- Batteur mélangeur GOLD 5.02
- Batteur mélangeur SILVER 5.03
- Cutter et combiné cutter / Coupe légumes GOLD 5.04
- Coupe légumes et accessoires GOLD 5.05
- Balance compacte et de comptoir GOLD 5.06
- Éplucheuse GOLD 5.07
- Éplucheuse et essoreuse SILVER 5.08 à 5.09
- Polisseur à couvert SILVER 5.09
- Façonneuse GOLD 5.10
- Coupe Pain SILVER 5.10
- Hachoir SILVER 5.11
- Mixeur plongeant GOLD 5.12 à 5.13
- Machine sous vide PLATINIUM 5.14
- Machine sous vide GOLD 5.15
- Machine sous vide SILVER 5.16 à 5.17
- Cuiseur basse température SILVER 5.17
- Pétrin à spirale GOLD 5.18
- Trancheur à courroie PLATINIUM 5.19
- Trancheur à pignon PLATINIUM 5.20
- Trancheur gravité à courroie et à pignon GOLD 5.21
- Trancheur SILVER 5.22 à 5.25
- Turbo-broyeur GOLD 5.26
- Turbo-broyeur blender GOLD 5.26
- Operculeuse de barquette manuelle GOLD 5.27

SNACK

- Gaufrier GOLD 5.28
- Grill Panini GOLD 5.29

BATTEUR MÉLANGEUR

FRANSTAL Gold

Batteur-mélangeur

- Moteur robuste triphasé alimenté par un variateur électronique de grande fiabilité
- Grâce à ce variateur, les batteurs se branchent au réseau électrique en monophasé
- Minuterie électronique de 0 à 30 min, et possibilité de marche en continu
- Avertisseur sonore en fin de cycle
- Variation électronique de vitesse
- Muni d'une grille de protection de sécurité
- Montée et descente de la cuve grâce à un levier
- Double microrupteur de sécurité pour la position de la cuve et de la grille de sécurité
- Indicateur de non mise en place des protections
- Protection renforcée contre les projections d'eau
- Pieds en acier inox
- Cuve robuste et résistante
- Simplicité d'entretien et de réparation
- Respecte la norme UNE-EN 454/201 S

BATTEUR MÉLANGEUR

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité cuve (L)	Puiss. élec. (Kw)	Tension
RSA1500212	BATTEUR BE-10	410 x 523 x 688	10 L	0,55	MONO 230 +T
RSA1500224	BATTEUR BE-20	520 x 733 x 1152	20 L	0,9	MONO 230 +T
RSA1500283	BATTEUR BE-30	528 x 764 x 1152	30 L	1,1	MONO 230 +T
RSA1500243	BATTEUR BE-40	586 x 777 x 1202	40 L	1,4	MONO 230 +T

Référence	Accessoires & options batteur mélangeur
RSA1500222	Équipement 10 litres pour BE-20
RSA1500296	Équipement 10 litres pour BE-30
RSA1500242	Équipement 20 litres pour BE-40

BATTEUR MÉLANGEUR

FRANSTAL Silver

Batteur

Équipements fournis de série pour l'ensemble des batteurs :
• Cuve, fouet à fils minces, crochet et feuille en aluminium

MX12B/MX20B

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEMX12B	520 x 400 x 630	12	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T
RMEMX20B	600 x 470 x 711	20	vitesse continue, variation manuelle	0,55	MONO 230+T

MX20

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEMX20T	700 x 500 x 1200	20	3 vitesses électriques	1,1	TRI400 N+T
RMEMX20P	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	TRI400 N+T
RMEMX20PM	700 x 500 x 1200	20	vitesse continue, variation manuelle	0,75	MONO 230+T

MX40

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Programme	Puissance (kW)	Tension
RMEMX40T	910 x 650 x 1520	40	3 vitesses électriques	-	1,3	TRI400 N+T
RMEMX40P	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue, variation manuelle	-	2,2	TRI400 N+T
RMEMX40E	910 x 650 x 1520	40	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	2,2	TRI400 N+T

MX60

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Vitesse	Programme	Puissance (kW)	Tension
RMEMX60T	1000 x 680 x 1600	60	3 vitesses électriques	-	1,7	TRI400 N+T
RMEMX60P	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue, variation manuelle	-	3	TRI400 N+T
RMEMX60E	1000 x 680 x 1600	60	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

MX80

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (L)	Caractéristiques	Programme	Puissance (kW)	Tension
RMEMX80T	1000 x 680 x 1600	80	3 vitesses électriques	-	1,7	TRI400 N+T
RMEMX80P	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue, variation manuelle	-	3	TRI400 N+T
RMEMX80E	1000 x 680 x 1600	80	vitesse continue avec variateur à commande numérique, 4 vitesses pré-programmées	99 programmes de travail	3	TRI400 N+T

Référence	Accessoires & options batteur mélangeur
RMEVOPTIONAL	Cuve électrique pour MX 40 / 60 / 80 (montée / descente)
RMER2010	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 20/10 LT)
RMER4010	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/10 LT)
RMER4020	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 40/20 LT)
RMER6020	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/20 LT)
RMER6040	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 60/40 LT)
RMER8040	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/40 LT)
RMER8060	Kit réduction (cuve + fouet + crochet + feuille 80/60 LT)

Cutter électrique

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir
- Livré avec un racleur de série
- Pour 20 à 100 couverts par service
- Cuve inox de 5,4 litres
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt
- Fonction « PULSE » permet le broyage et un travail de précision, fonction « REVERSE» pour mélanger et préserver l'ingrédient ajouté dans son intégralité (sauf pour RDYCL200)

CUTTER ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL200	1 vitesse- 1500 tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse	1,1	MONO 230+T
RDYCL212	2 vitesses - De1500 et 3000 tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse Fonction : Pulse & Reverse	1,1	MONO 230+T

CUTTER ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL222	10 vitesses variables avec cadran à LEDS De 350 à 3500tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse Fonction : Pulse & Reverse	1,1	MONO 230+T

CUTTER ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL250	10 vitesses variables avec affichage digital De 350 à 3500tr/mn	Livré avec 1 couteau lisse Fonction : Pulse & Reverse	1,1	MONO 230+T

Caractéristiques principales Combiné cutter/ coupe légumes

- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables en lave-vaisselle
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouton marche/arrêt, variateur de vitesse et fonctions « PULSE » et « REVERSE »
- Détection magnétique automatique pour une sécurité totale de l'opérateur
- Livré sans disque

Caractéristiques principales Coupe légumes

- Poignée en inox
- Ergonomique, ambidextre
- Adaptée jusqu'à 400 couverts par service
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes
- Démarrage automatique avec la poignée
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds

Caractéristiques principales Cutter

- Cutter mélangeur, émulsionneur robuste et fiable permettant de broyer, hacher, émulsionner, pétrir
- Livré avec un racleur de série
- Productivité adaptée pour 20 à 100 couverts par service
- Couvercle amovible, transparent avec ouverture pour ajouter des ingrédients lors des préparations
- Fonction « PULSE » permet le broyage et un travail de précision
- Fonction « REVERSE » pour mélanger doucement et préserver l'ingrédient ajouté dans son intégralité en mode cutter
- Cuve inox de 5,4 litres

COMBINÉ CUTTER / COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL322	Coupe légumes : de 320 à 720 tr/mn Cutter : de 350 à 3500 tr/mn	Vitesse variable avec cadran LEDS Livré avec 1 couteau lisse Fonction : Pulse & Reverse	1,1	MONO 230+T
RDYCL350	Coupe légumes : de 320 à 720 tr/mn Cutter : de 350 à 3500 tr/mn	Vitesse variable avec affichage digital Livré avec 1 couteau lisse Fonction : Pulse & Reverse Timer & Chronomètre	1,1	MONO 230+T

Coupe légumes électrique

- Poignée en inox
- Adaptée jusqu'à 400 couverts par service
- Permet de râper, émincer, couper fruits et légumes
- Ergonomique : adapté pour droitiers et gauchers
- Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables en lave-vaisselle
- Évacuation latérale très pratique, sans projection, permettant d'utiliser des bacs de récupération profonds
- Démarrage automatique avec la poignée
- Détection magnétique automatique pour une sécurité totale de l'opérateur
- Livré sans disque
- Pupitre de commande facile à utiliser, étanche avec bouchon marche arrêt

COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Vitesse	Production (kG/H)	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL100	400 x 505 x 510 mm	1 vitesse- 320 tr/mn	Jusqu'à 300 kg/h	1,1	MONO 230+T
RDYCL110	400 x 505 x 510 mm	2 vitesses- 320 et 640 tr/mn	Jusqu'à 300 kg/h	1,1	MONO 230+T

COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL121	5 vitesse variable avec cadran à LEDS De 320 à 720 tr/mn	Pulse	1,1	MONO 230+T

COUPE LÉGUMES ÉLECTRIQUE

Référence	Vitesse	Caractéristiques	Puiss. élec.(kw)	Tension
RDYCL150	5 vitesse variable avec affichage digital De 320 à 720 tr/mn	Pulse	1,1	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour coupe légumes
RDYCL1005	Disque à émincer 0,5mm
RDYCL1013	Disque à émincer 1,3mm
RDYCL1015	Disque à émincer 1,5mm
RDYCL1025	Disque à émincer 2,5mm
RDYCL1030	Disque à émincer 3mm
RDYCL1040	Disque à émincer 4mm
RDYCL1050	Disque à émincer 5mm
RDYCL1070	Disque à émincer 7mm
RDYCL1080	Disque à émincer 8mm
RDYCL1090	Disque à émincer 9mm
RDYCL1110	Disque à émincer 11mm
RDYCL1120	Disque à émincer 12mm
RDYCL1130	Disque à émincer 13mm
RDYCL2002	Disque à râper 2mm
RDYCL2003	Disque à râper 3mm
RDYCL2005	Disque à râper 5mm
RDYCL2009	Disque à râper 9mm
RDYCL3032	Disque à râper 3x2mm
RDYCL3042	Disque effileur 4x2mm
RDYCL3044	Disque effileur 4x4mm
RDYCL3052	Disque effileur 5x2mm
RDYCL3055	Disque effileur 5x5mm
RDYCL3088	Disque effileur 8x8mm
RDYCL4008	Kit macédoine 8x8mm
RDYCL4010	Kit macédoine 10x10mm
RDYCL5008	Kit frites 8x8mm
RDYCL700	Pack de 4 disques inox : 1 disque à émincer 1,5mm / 1 disque à râper de 2mm / 1 disque à julienne de 3x2mm

BALANCE COMPACTE & DE COMPTOIR

FRANSTAL Gold

Balance de compacte étanche

- Balance électronique étanche
- Bloc secteur piles (non fournies) (autonomie 400 h.)
- Tableau de bord avec écran tactile
- Tare soustractive
- Hauteur des caractères : 20 mm
- Boîtier en matière synthétique, adapté pour l'alimentaire
- Plateau inox
- Protection IP65

BALANCE COMPACTE ÉTANCHE

Référence	Dimensions l x P x H (mm) plateau	Dimensions l x P x H (mm) général	Portée en Kg	Échelon (g)	Poids (kg)	Alimentation
RS09115.06.001	210 x 295	305 x 295 x 60	6	1	2,9	4 piles LR6 de 1,5 V ou accumulateur non fournie
RS09115.12.001	210 x 295	305 x 295 x 60	12	2	2,9	
RS09115.30.001	210 x 295	305 x 295 x 60	30	5	2,9	

Balance de comptoir sur colonne

- Balance mono-étendue haute résolution, en usage intérieur.
- Plateau en acier inoxydable
- Extinction automatique programmable de 1 à 30 minutes ou en service continu
- Changement d'unités entre kg et lb
- Fonctions : Pesage, tare cumulable, pesage plus/moins, fonction « hold ».

BALANCE

Référence	Dimensions l x P x H plateau (mm)	Échelon (g)	Portée (kg)	Poids (kg)	Alimentation
RS09955.01.002	310 x 275 x 35	5	15	5,1	Batterie intégrée 100–240 V / 50–60 Hz, autonomie : 50 h
RS09955.02.002	310 x 275 x 35	10	30	5,1	
RS09955.03.002	310 x 275 x 35	20	60	5,1	

ÉPLUCHEUSE

FRANSTAL Gold

Épluceuse

- Fabrication inox
- La plus rapide du marché
- Cuve Inox. moteur asynchrone
- Sélection de cycles
- Vibration Control System exclusif : permet la répartition de la charge dans le panier
- Panneau de commande électronique
- Piètement avec filtres tiroir inox

ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 5 KG

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Production (kG/H)	Puissance (kw)	Tension
RDE0810	EPF5	530 x 520 x 950	150 kg/h	0,39	TRI 400 N+T
RDE0811	EPF5	530 x 520 x 950	150 kg/h	0,39	MONO 230+T

ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 10 KG

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Production (kG/H)	Puissance (kw)	Tension
RDE0812	EPF10	530 x 660 x 1100	300 kg/h	0,55	TRI 400 N+T
RDE0813	EPF10	530 x 660 x 1100	300 kg/h	0,55	MONO 230+T

ÉPLUCHEUSE AVEC COUVERCLE TRANSPARENT 18 KG

Référence	Modèle	Dimensions intérieures l x P x H (mm)	Production (kG/H)	Puissance (kw)	Tension
RDE0814	EPF18	530 x 660 x 1200	500 kg/h	0,9	TRI 400 N+T
RDE0815	EPF18	530 x 660 x 1200	500 kg/h	0,9	MONO 230+T

ÉPLUCHEUSE ESSOREUSE

FRANSTAL Silver

Éplucheuse

- Plateau abrasif et déflecteur latéral pour une meilleure rotation de la pomme de terre et une économie de la matière de 6 à 8% selon la qualité de celle-ci
- Possibilité de la placer à côté d'un évier pour une vidange directe modèle M.5
- Nettoyage facile
- Système anti-retour évitant le mélange d'eau propre et eau usée
- Contact auxillaire pour une électrovanne extérieure
- Bouton de commande avec protection IP65
- Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu
- Porte en aluminium avec fermeture hermétique et dispositif de sécurité
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse

ÉPLUCHEUSE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm) Sans socle	Dimensions l x P x H (mm) Avec socle	Production (kg/H)	Puissance (kW)	Tension
RSA1000654	PI.10T	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,37	TRI 400 N+T
RSA1000655	PI.10M	433 x 635 x 625	433 x 638 x 1040	200/240	0,55	MONO 230+T
RSA1000664	PI.20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	TRI 400 N+T
RSA1000665	PI.20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	400/480	0,55	MONO 230+T
RSA1000636	PI.30T	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	TRI 400 N+T
RSA1000637	PI.30M	622 x 760 x 950	546 x 760 x 1255	600/720	0,73	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour éplucheuse
RSA2009270	Socle inox avec filtre (soudé) pour l'éplucheuses (modèle PI-30)- Dimensions : 570 x 640 x 480 mm
RSA2009250	Socle inox avec filtre (soudé) - Dimensions : 580 x 460 x 350 mm (pour modèles PI-10/PI-20/PES-20)

Essoreuse

- Acier inoxydable
- Couvercle transparent
- Moteur asynchrone protégé
- Panneau de commande digital
- Minuteur

ESSOREUSE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm) Sans socle	Capacité (kg)	Essorage (tr/min)	Production (kg/H)	Puissance (kW)	Tension
RSA1000714	ES200	540 x 750 x 815	12 kg	900 tr/mn	240-720	0,55	MONO 230+T

ÉPLUCHEUSE/ESSSOREUSE
POLISSEUR À COUVERTS

Éplucheuse / Essoreuse PES20

- Fabrication inox
- Plateau en aluminium avec abrasif en carbure de silice
- Facile à démonter pour nettoyer
- Essoreuse capacité par opération de 2 kg de salade (20 kg/h)
- Couvercle relevable
- Dotation : plateau abrasif et panier d'essorage
- Tableau de commande étanche (IP65)
- Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure
- Livrée sans socle et filtre anti-mousse
- Système anti-retour à l'entrée d'eau

ÉPLUCHEUSE ESSOREUSE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm) Sans socle	Dimensions l x P x H (mm) Avec socle	Production	Volume utile (L)	Puiss. (kW)	Tension
RSA1000674	PES 20T	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	300 kg/h	19,5 litres	0,55	TRI 400 N+T
RSA1000675	PES 20M	433 x 635 x 735	433 x 638 x 1155	300 kg/h	19,5 litres	0,55	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour éplucheuse & essoreuse
RSA2009250	Socle inox avec filtre (soudé) - Dimensions : 580 x 460 x 350 mm (pour modèles PI-10/PI-20/PES-20)

Essuyeur/ Polisseur à couverts

- Tout inox
- Économique : réduit les coûts de personnel et retour rapide sur investissement
- Lampe germicide
- Brille et élimine les traces de calcaire sur les couverts après lavage

POLISSEUR À COUVERTS

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Prod. Couverts Pièces/heures	Ventilateurs	Freins	Puiss. (kW)	Tension
RSA1370053	SAM-3001	489 x 652 x 412	jusqu'à 3000	Ventilateur de sortie de série	-	1,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour polisseur à couverts
RSA2370011	Granule polisseur

FAÇONNEUSE & COUPE PAIN

Façonneuse

- Deux couples de rouleaux réglables, suivant les modèles
- Précision millimétrique de l'épaisseur désirée

FAÇONNEUSE - GOLD

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL30M	DL30M	420 x 450 x 350	1 couple de rouleaux	Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL30	DL30	420 x 450 x 650	2 couples de rouleaux inclinés	Ø 30 cm	0,37	MONO 230+T
RMEDL40	DL40	520 x 450 x 712	2 couples de rouleaux inclinés	Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Rouleaux	Diamètre de pâte (cm)	Puiss. (kW)	Tension
RMEDL40P	DL40P	520 x 450 x 750	2 couples de rouleaux parallèles	Ø 40 cm	0,37	MONO 230+T

Coupe-pain

- Pour couper le pain en tranches d'épaisseur variable
- Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains
- Fabrication en inox
- Nettoyage facile
- Lame extractible
- Système de sécurité de couvercle et grille de protection des mains à la sortie des tranches

COUPE-PAIN - SILVER

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Épaisseur tranche	Débit (tranches/h)	Puissance (kW)	Tension
RSA1050229	CP-250	410 x 524 x 910	20 mm 90 mm	8 400/16 800 tranches/heure	0,25	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options Coupe pain
RSA1050230	Socle pour CP-250 dimension : 494 x 567 x 605 mm

HACHOIR À VIANDE

FRANSTAL Silver

Hachoir inox simple coupe

- Conseillé en restauration, magasin et petite collectivité
- Simple coupe
- Groupe de hachage démontable

HACHOIR INOX SIMPLE COUPE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Utilisation	Puiss. (kW)	Tension
RDE0112	FHE70 MONO	260 x 420 x 480	Ø 70	4,5	150 à 200 kg/h	Viande fraîche et cuite	0,750	MONO 230+T
RDE0114	FHE82 MONO	280 x 460 x 520	Ø 82	4,5	300 kg/h	Viande fraîche et cuite	1,104	MONO 230+T
RDE0115	FHE82 TRI	280 x 460 x 520	Ø 82	4,5	300 kg/h	Viande fraîche et cuite	1,104	TRI 400+N+T
RDE0127	FHL82MONO	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,104	MONO 230+T
RDE0128	FHL82INOXTRI	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,500	TRI 400+N+T

Hachoir inox double coupe

- Conseillé en collectivité et laboratoire
- Groupe de hachage démontable
- Double coupe (conseillée pour le travail de la viande fraîche, cuite ou nerveuse)

HACHOIR INOX DOUBLE COUPE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Utilisation	Puiss. (kW)	Tension
RDE0129	FHL82/2 MONO	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,104	MONO 230+T
RDE0130	FHL82/2 TRI	300 x 450 x 360	Ø 82	4,5	300 kg/h	Produits frais et semi dur	1,104	TRI 400+N+T

Hachoir réfrigéré inox

- Conseillé en collectivité et laboratoire
- Groupe froid statique R134A

HACHOIR REFRIGÉRÉ INOX

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Bouche (mm)	Grille de série (mm)	Débit (Kg/h)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
RDE0143	FHR82 TRI	290 x 430 x 540	Ø 82	4,5	280 kg/h	Double coupe	1,104	TRI 400+N+T
RDE0144	FHR82 P TRI	425 x 455 x 540	Ø 82	4,5	280 kg/h	Portionneur à steak de 90 à 150 grammes Double coupe	1,104	TRI 400+N+T

Mixeur plongeant pied démontable (vitesse variable de 3 000 à 13 000 tr/min)

- Gamme spécialement conçue pour les petites préparations, les sauces et émulsions, adaptée jusqu'à 8L
- Confort d'utilisation, léger, ergonomique
- Exclusivité Pied Blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisaillée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche
- Conformité aux normes CE
- Livré avec un bol gradué 1L et un pack couteaux - offert

MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 13 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse variable	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
RDYD050	160	3000 à 13000 tr/mn vitesse	Fouet : 600 à 2500 tr/mn Presse purée : 70 à 300 tr/mn	1 à 4 Litres/mixeur	0,22

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
RDYD050F	Fouet longueur 185 mm – vitesse variable de 600 à 2 500 tr/min - Contenance adaptée pour 1 à 4 L
RDYD050PP	Presse-purée – Longueur 126 mm – vitesse variable de 70 à 300 tr/min - Contenance adaptée pour 1 à 5 Kg
RDYD050BM	Bloc moteur

Mixeur plongeant monobloc (vitesse 12 000 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 25L
- Léger, robuste, meilleur rapport poids / puissance
- Conformité aux normes CE

MIXEUR PLONGEANT MONOBLOC (VITESSE 12 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (L)	Puiss. (kW)	Tension
RDYJ060	225	2 lames	1 à 25 L	0,27	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant monobloc
RDYAC040	Variateur de vitesse de 0 à 12000 tr/min (modèle J060)
RDYJ060BM	Bloc moteur – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L (pied mixeur), pour 1 à 10 L (pied blender), pour 1 à 5 L (fouet), pour 1 à 10 Kg (presse-purée)
RDYJ060M1	Pied mixeur longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L

Mixeur plongeant démontable (vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 25L
- Léger, robuste et très maniable
- Exclusivité Pied Blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisaillée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche en option
- Conformité aux normes CE

MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 12 000 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (L)	Puiss. (kW)	Tension
RDYJ060VV	225	2 lames	1 à 25 L	0,27	-
RDYJ060VVMF	Pied mixeur 225 Fouet 185	2 lames	1 à 25 L (pied mixeur) 1 à 5 L (fouet)	0,27	MONO 230+T
RDYJ060VV300	300	2 lames	1 à 25 L	0,27	MONO 230+T
RDYJ060VVB	225	Marteau blender	1 à 10 L	0,27	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
RDYJ060BM	Bloc moteur vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L (pied mixeur), pour 1 à 10 L (pied blender), pour 1 à 5 L (fouet), pour 1 à 10 Kg (presse-purée)
RDYJ060M1	Pied mixeur longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L
RDYJ060M	Pied mixeur longueur 300 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 5 à 25 L
RDYJ060B	Pied Blender longueur 225 mm – vitesse variable de 3 000 à 12 000 tr/min – contenance adaptée pour 1 à 10 L
RDYJ060F	Fouet – Longueur 185 mm – vitesse variable de 600 à 2 500 tr/min Contenance adaptée pour 1 à 5 L
RDYJ060PP	Presse-purée longueur 200 mm – vitesse variable de 70 à 300 tr/min contenance adaptée pour 1 à 10 Kg

MIXEUR PLONGEANT

FRANSTAL Gold

Mixeur plongeant monobloc (vitesse 9 500 tr/min)

- Robuste, puissant, maniable
- Confort d'utilisation
- Conformité aux normes CE

MIXEUR PLONGEANT MONOBLOC (VITESSE 9 500 TR/MIN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
RDYS080	300	9500 tr/mn vitesse variable	20 à 40 L	0,35

Mixeur plongeant démontable (vitesse variateur de 2 800 à 9 500 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 40L
- Robuste, puissant, maniable
- Confort d'utilisation
- Conformité aux normes CE

MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 2 800 À 9 500 TR/MIN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Vitesse	Contenance adaptée	Puiss. (kW)
RDYS080VV	300	2800 à 9500 tr/mn vitesse variable	20 à 40 L	0,35

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant démontable
RDYS080M	Pied mixeur longueur 300 mm – vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/min contenance adaptée pour 20 à 40 L
RDYS080F	Fouet longueur 205 mm – vitesse variable de 300 à 900 tr/min contenance adaptée pour 5 à 20 L
RDYS080PP	Pieds presse-purée longueur 300 mm
RDYS080BM	Bloc moteur sénior
RDYS080M1	Pied mixeur longueur 400 mm

Mixeur plongeant démontable (vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min)

- Gamme adaptée jusqu'à 100L
- Nombreux accessoires pour un seul bloc moteur
- Confort d'utilisation
- Pied et cloche entièrement démontable pour un entretien et une hygiène parfaite
- Exclusivité Pied Blender, idéal pour les émulsions et les lissages : la préparation est aspirée par le dessous, cisaillée et broyée par le marteau puis expulsée à grande vitesse à travers les languettes de la cloche.
- Crochet de maintien RDYSM020 inclus
- Conformité aux normes CE

MIXEUR PLONGEANT DÉMONTABLE (VITESSE VARIABLE DE 3 000 À 10 500 TR/MN)

Référence	Longueur tube + cloche (mm)	Couteaux	Contenance adaptée (litres)	Puiss. (kW)
RDYS090VVMFP	Pied mixeur 410 Fouet 245 Presse-purée 420	3 lames	20 à 100 L (pied mixeur) 5 à 20 L (fouet) 10 à 30 Kg (presse-purée)	0,6
RDYS090VVMF	Pied mixeur 410 Fouet 245 Presse-purée 420	3 lames	20 à 100 L (pied mixeur) 5 à 20 L(fouet)	0,6
RDYS090VV	410	3 lames	20 à 100 L	0,6
RDYS090VV500	500	3 lames	20 à 100 L	0,6
RDYS090VVB	410	Marteau blender	5 à 40 L	0,6

Référence	Accessoires & options pour mixeur plongeant
RDYS090BM	Bloc moteur – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min – contenance adaptée pour 20 à 100 L (pied mixeur), pour 5 à 40 L (pied blender), pour 5 à 20 L (fouet), pour 10 à 30 Kg (presse-purée)
RDYS090M1	Pied mixeur – Longueur 410 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min Contenance adaptée pour 20 à 100 L
RDYS090M	Pied mixeur – Longueur 500 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min Contenance adaptée pour 20 à 100 L
RDYS090B	Pied Blender – Longueur 410 mm – vitesse variable de 3 000 à 10 500 tr/min contenance adaptée pour 5 à 40 L
RDYS090F	Fouet longueur 245 mm – vitesse variable de 300 à 900 tr/min contenance adaptée pour 5 à 20 L
RDYS090PP	Presse-purée longueur 420 mm – vitesse variable de 100 à 600 tr/min contenance adaptée pour 10 à 30 Kg
RDYSM020	Crochet de maintien inclus pour les versions démontables

MACHINE SOUS-VIDE

FRANSTAL Platinium

Machine sous-vide

- Modèle de table et sur socle nouvelle génération
- Écran couleur LCD, (20 prog. mémorisables)
- Contrôle du vide en mbar ou %
- Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel, soft-air
- Connection imprimante, suivi HACCP
- Alarme vidange
- Double soudure convexe haute pression
- Mise sous-vide de bocaux en verre
- Programme de déshumidification de pompe
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle plus rapide
- Kit d'entretien

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 350 LCD

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEPLA-35-16	450 x 554 x 405	350 x 420 x 150	16 m³/h 2 cycles/min	350	0,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 350
RHEB035SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide
RHEALLPRINT-TH	Imprimante pour étiquettes DLC
RHETROLLEY-BAS	Meuble sur roulettes avec étagères
RHEJU-BOCONN	Connexion extérieur pour bacs gastro

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 420 LCD

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEPLA-42-21	493 x 528 x 440	420 x 420 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75	MONO 230+T
RHEPLA-42XL-21	493 x 616 x 440	420 x 510 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 420
RHEB042SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide
RHEALLPRINT-TH	Imprimante pour étiquettes DLC
RHETROLLEY-BAS	Meuble sur roulettes avec étagères
RHEJU-BOCONN	Connexion extérieur pour bacs gastro
RHEALLSCF2-VA420	Deuxième barre de soudure

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 410-2 LCD

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEPLA-41/2-21	698 x 528 x 440	620 x 410 x 185	21 m³/h 1 à 2 cycles/min	2 x 410	0,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 410
RHEALLPRINT-TH	Imprimante pour étiquettes DLC
RHEJU-BOCONN	Connexion extérieur pour bacs gastro
RHEB052SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 520-2 LCD

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEPLA-52/2-63	695 x 710 x 1025	520 x 600 x 200	63 m³/h 2 à 3 cycles/min	2 x 520	2,4	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 520
RHEALLPRINT-TH	Imprimante pour étiquettes DLC
RHEMA52SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide
RHEMA52CONN	Connexion extérieur pour bacs gastro

Référence	ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNES
RHEALLBS-OPTH2OACS	Senseur contrôle des liquides
RHEALLGASTAFEL	Injection de gaz (MAP)

MACHINE SOUS-VIDE

FRANSTAL Gold

Machine sous-vide

- Modèle de table compact, robuste, rapide et simple d'utilisation
- Barre de soudure amovible sans connexions électriques
- Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide et positionnement du produit
- Programme de déshumidifcation de pompe
- Kit d'entretien
- Double soudure convexe haute pression
- 10 programmes mémorisables Softair de série pour modèle GO42-21 & modèle GO-41/2-21

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 280

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEGO28-8	335 x 450 x 305	280 x 360 x 85 / 130	8 m³/h 2 cycles / min	280	0,4	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 280
RHEJU-PDEK-HOOG	Couvercle bombé
RHEJU-PSCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide
RHETROLLEY-BAS	Meuble sur roulettes avec étagères

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 350

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEGO35-16	450 x554 x 405	350 x 420 x 150	16 m³/h 2 cycles/min	350	0,55	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 350
RHETROLLEY-BAS	Meuble sur roulettes avec étagères
RHEJU35SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 420 & 420 PLUS

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEGO42-16	493 x 530 x 440	420 x 420 x 180	16 m³/h 2 cycles /min	420	0,55	MONO 230+T
RHEGO42-21	493 x 528 x 440	420 x 420 x 180	21 m³/h 2 cycles/min	420	0,75 - 1,0	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 420 & 420 plus
RHETROLLEY-BAS	Meuble sur roulettes avec étagères
RHEJU42SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide
RHEALLSCF2-VA420	Deuxième barre de soudure arrière

MACHINE SOUS-VIDE À CLOCHE 410-2 PLUS

Référence	Dimensions l x P x H (mm) Machine	Chambre	Pompe à vide Busch	Soudure (mm)	Puiss. (kW)	Tension
RHEGO41/2-21	698 x 528 x 440	620 x 410 x 180	21 m³/h 1 à 2 cycles/min	2 x 410	0,75	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine sous-vide à cloche 410
RHEBO52SCH-INLEG	Plaque inclinée pour liquide

Référence	ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNES
RHEJU-BOCONN	Connexion extérieure pour bacs gastro

Machine à emballer sous-vide barre de soudure 250 mm

- Machine sous-vide à cloche de table
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage /nettoyage de la pompe
- "CLEAN PUMP" pour effectuer le nettoyage de la pompe et effacer toute trace d'humidité
- "STEP VAC" pour emballer sous-vide les produits liquides
- "SOFT VAC" pour éviter tout écrasement des produits
- "HEAT PUMP" pour effectuer le préchauffage de la pompe en présence de températures basses
- "EXTRA VAC" conçu pour emballer plus facilement la viande désossée

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 250 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUPOCKET	360 x 400 x 400	8	250	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,35	MONO 230+T

Machine à emballer sous-vide

- Structure en acier inox
- Machine sous-vide à cloche de table
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons entièrement extractible
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage /nettoyage de la pompe
- Pompe à bain d'huile
- Panneau des commandes LCD
- Démarrage manuel ou automatique du cycle de travail
- Réouverture automatique du capot à la fin du cycle de travail
- Plaques de remplissage pour régler la hauteur du sachet
- Connexion possible à l'extérieur pour faire le vide en bacs GN
- Possibilité de régler le % de vide et la durée de la phase de soudure
- Cuve inox avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Carter inox basculant jusqu'à 90° pour faciliter toute assistance technique à l'intérieur de l'appareil

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE À CLOCHE BARRE DE SOUDURE 300 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUJUNIOR	410 x 460 x 420	8	300	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,45	MONO 230+T

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE À CLOCHE BARRE DE SOUDURE 350 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIDY	460 x 500 x 420	8	350	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,65	MONO 230+T

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 400 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUBASIC	510 x 460 x 450	20	400	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T
REUMIXERXXL	920 x 540 x 450	20	2 x 400	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 450 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIXER	560 x 610 x 450	20	450	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T
REUMIXERDUO	600 x 560 x 450	20	2 x 450	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE BARRE DE SOUDURE 500 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIXERPLUS	620 x 630 x 450	20	500	Machine digitale - 19 prg + 1 prg pour les liquides	1,05	MONO 230+T

MACHINE SOUS-VIDE
CUISEUR BASSE TEMPÉRATURE

Machine à emballer sous-vide gamme deluxe

- Structure en acier inox
- Machine sous-vide à cloche de table
- Double senseur (vide/liquides)
- Barre de soudure avec pistons et donc prive de câblage
- Système pour mariner la viande
- Système pour le préchauffage /nettoyage de la pompe
- Pompe Busch KB18 de série
- Panneau lcd «touch» couleurs
- Imprimante de série avec clavier «touch» pluri-langue intégré pour toute personnalisation des étiquettes
- Système d'injection du gaz inerte de série

MACHINE À EMBALLER SOUS-VIDE GAMME DELUXE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Pompe (m³/h)	Barre de soudure (mm)	Commande	Puiss. (kW)	Tension
REUMIDYDELUXE	460 x 500 x 420	18	350	Machine digitale avec 30 prg + 1 prg pour les liquides	0,65	MONO 230+T
REUBASICDELUXE	510 x 460 x 450	18	400	Machine digitale avec 30 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T
REUMIXERDELUXE	560 x 610 x 450	18	450	Machine digitale avec 30 prg + 1 prg pour les liquides	0,95	MONO 230+T

Système de cuisson à basse température

- Structure acier inox avec une cuve 1/1 GN, 2/1GN et 1/2GN robinet de vidange (Sauf REUSOUSVIDE9)
- Panneau des commandes "LCD" avec signal sonore.
- Possibilité de régler la durée de la cuisson
- Possibilité de régler la température
- Grille inox interne
- Température de cuisson : de 45° à 100°
- Capacité en litres de la cuve :
  9 litres - REUSOUVIDE9
  25 litres - REUSOUVIDE25
  et 50 litres - REUSOUVIDE50

SYSTÈME DE CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité cuve (Litres)	Puiss. (kW)	Tension
REUSOUSVIDE9	345 x 295 x 270	9 litres	0,4	MONO 230+T
REUSOUSVIDE25	350 x 550 x 320	25 litres	1	MONO 230+T
REUSOUSVIDE50	670 x 550 x 320	50 litres	2	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour machine à emballer sous-vide
REUOPGAZ	Système d'injection du gaz inerte pour tout modèle sauf série DELUXE et SOUS-VIDE
REUIMPRIM	Imprimante d'étiquettes autocollantes pour tout modèle sauf série DELUXE et SOUS-VIDE
REUMINIORDI	Clavier extérieur pour la modification et personnalisation des etiquettes pour tout modèle sauf série DELUXE et Sous-vide
REUCHARIOT	Chariot sur roulettes pour machines à cloche de table 680 x 575 x 630 mm sauf REUMIXERXXL

PÉTRIN À SPIRALE

FRANSTAL Gold

Pétrin

- Tête relevable et cuve démontable ou tête et cuve fixe
- La cuve, l'outil spiralé, la barre sont en acier inoxydable
- La grille de protection est en acier inoxydable
- Système de transmission réalisé avec un moteur réducteur à bain d'huile
- Minuteur pour les pétrins de 12 à 60 kg
- Pétrins avec un moteur monophasé ou triphasé ou un moteur triphasé 2 vitesses (sauf 5 et 8 Kg)
- Les modèles de 12 à 44 kg sont équipés de roulettes avec freins
- Revêtement carrosserie peinture qualité alimentaire

PÉTRIN À SPIRALE TÊTE RELEVABLE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK12AM	675 x 350 x 702	12	8	1	0,9	MONO 230+T
RMEPK18AM	700 x 390 x 702	18	12	1	0,9	MONO 230+T
RMEPK25AM	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	MONO 230+T
RMEPK38AM	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	MONO 230+T
RMEPK44AM	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	MONO 230+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK12AT	675 x 350 x 702	12	8	1	0,75	TRI400 N+T
RMEPK18AT	700 x 390 x 702	18	12	1	0,75	TRI400 N+T
RMEPK25AT	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	TRI400 N+T
RMEPK38AT	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	TRI400 N+T
RMEPK44AT	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	TRI400 N+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK12AD	675 x 350 x 702	12	8	2	0,8	TRI400 N+T
RMEPK18AD	700 x 390 x 702	18	12	2	0,8	TRI400 N+T
RMEPK25AD	770 x 430 x 790	25	17	2	1,4	TRI400 N+T
RMEPK38AD	830 x 480 x 790	38	25	2	2,2	TRI400 N+T
RMEPK44AD	860 x 530 x 790	44	30	2	2,2	TRI400 N+T

PÉTRIN À SPIRALE TÊTE FIXE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK5M	540 x 260 x 527	5	3	1	0,37	MONO 230+T
RMEPK8M	550 x 280 x 567	8	5	1	0,37	MONO 230+T
RMEPK12M	675 x 350 x 702	12	8	1	0,9	MONO 230+T
RMEPK18M	700 x 390 x 702	18	12	1	0,9	MONO 230+T
RMEPK25M	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	MONO 230+T
RMEPK38M	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	MONO 230+T
RMEPK44M	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	MONO 230+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK5T	540 x 260 x 527	5	3	1	0,37	TRI400 N+T
RMEPK8T	550 x 280 x 567	8	5	1	0,37	TRI400 N+T
RMEPK12T	675 x 350 x 702	12	8	1	0,75	TRI400 N+T
RMEPK18T	700 x 390 x 702	18	12	1	0,75	TRI400 N+T
RMEPK25T	770 x 430 x 790	25	17	1	1,1	TRI400 N+T
RMEPK38T	830 x 480 x 790	38	25	1	1,5	TRI400 N+T
RMEPK44T	860 x 530 x 790	44	30	1	1,5	TRI400 N+T

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Capacité (Kg) global	Capacité (Kg) farine	Vitesse	Puissance (kW)	Tension
RMEPK12D	675 x 350 x 702	12	8	2	0,8	TRI400 N+T
RMEPK18D	700 x 390 x 702	18	12	2	0,8	TRI400 N+T
RMEPK25D	770 x 430 x 790	25	17	2	1,4	TRI400 N+T
RMEPK38D	830 x 480 x 790	38	25	2	2,2	TRI400 N+T
RMEPK44D	860 x 530 x 790	44	30	2	2,2	TRI400 N+T

TRANCHEUR À COURROIE

FRANSTAL Platinium

Trancheur Himalaya 300

- Entièrement inox 18/10ème
- Lame Ø 300 mm
- Accès facile pour le nettoyage
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Conforme aux normes CE
- Indice de protection IP 63
- Entraînement par courroie
- Grand dégagement pour travail aisé

TRANCHEUR À COURROIE HIMALAYA 300

Référence	Dimensions l x P x H (mm) sans chariot	Dimensions l x P x H (mm) avec chariot	Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
RDAHIMALAYA300	633 x 450 x 393	634 x 508 x 467	Ø 300	0,35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur 300
RDALAMETEFLON300	Lame teflon Ø 300 mm

Trancheur Himalaya 350 GX

- Entièrement inox 18/10ème
- Lame Ø 350 mm
- Accès facile pour le nettoyage
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Conforme aux normes CE
- Indice de protection IP 63
- Entraînement par courroie
- Grand dégagement pour travail aisé

TRANCHEUR À COURROIE HIMALAYA 350

Référence	Dimensions l x P x H (mm) sans chariot	Dimensions l x P x H (mm) avec chariot	Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
RDAHIMALAYA350GX	674 x 480 x 489	695 x 522 x 521	Ø 350	0,35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur 350
RDALAMETEFLON350	Lame teflon Ø 350 mm

TRANCHEUR À PIGNON

FRANSTAL Platinium

Trancheur à courroie Himalaya semi-automatique

- Entièrement inox
- Lame Ø 350 mm
- Équipé d'un guide sur porte produit
- Semi-automatique
- Nettoyable à la douchette possible entièrement étanche
- Indice de protection IP67
- Conforme aux normes CE
- Écran tactile
- Affûteur indépendant
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Fonctionnement manuel ou automatique
- Cadence réglable jusqu'a 40 cycles/min
- Entrainement par courroie

TRANCHEUR À PIGNONS HIMALAYA SEMI-AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm) sans chariot	Dimensions l x P x H (mm) avec chariot	Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
RDAHIMALAYA350SA	770 x 492 x 515	800 x 545 x 500	Ø 350	0,47	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheur 350 SA
RDACOMPTEURSAUTO	Compteur de tranches automatique, programmable avec arrêt automatique réglage du nombre de tranches.
RDAEXTRACTEUR	Extracteur de lame quart de tour, pour trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons extraction de la lame en toute sécurité, sans outil
RDAGUIDEPRODUIT	Guide pour porte produit de trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons
RDALAMETEFLON350	Lame teflon Ø 350 mm

Trancheur 350 pignons Himalaya 350

- Entièrement inox
- Affûteur indépendant
- Entièrement étanche
- Indice de protection IP67
- Entraînement par pignon
- Conforme aux normes CE
- Lavable douchette
- Système de réglage d'épaisseur "Variocut" (de 0 à 25 mm)
- Entrainement par courroie

TRANCHEUR À PIGNONS HIMALAYA 350

Référence	Dimensions l x P x H (mm) sans chariot	Dimensions l x P x H (mm) avec chariot	Lame (mm)	Puissance élec.(kW)	Tension
RDAHIMALAYA350	770 x 492 x 415	840 x 550 x 599	Ø 350	0,35	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour trancheurs Himalaya 350
RDAEXTRACTEUR	Extracteur de lame quart de tour, pour trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons extraction de la lame en toute sécurité, sans outil
RDAGUIDEPRODUIT	Guide pour porte produit de trancheurs diamètre 350 mm à entraînement par pignons
RDALAMETEFLON350	Lame teflon Ø 350 mm

TRANCHEUR GRAVITÉ À COURROIE & À PIGNON

FRANSTAL Gold

Trancheur
- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 avec bâti en aluminum anodisé
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé à la machine
- Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement
- Cercle protège lame

TRANCHEUR GRAVITÉ À COURROIE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)
RBR146	590 x 610 x 425	Ø 250 mm	16 mm	28	0,33
RBR166	625 x 610 x 435	Ø 275 mm	16 mm	30	0,33
RBR194	630 x 610 x 440	Ø 292 mm	16 mm	32	0,33
RBR195	670 x 610 x 470	Ø 320 mm	16 mm	34	0,33

Trancheurs
- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8 tout inox
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 Hrc
- Affûteur automatique incorporé à la machine
- Moteur avec ventilation périphérique forcée assurant une température basse en fonctionnement
- Cercle protège lame

TRANCHEUR GRAVITÉ À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)
RBR196	705 x 550 x510	Ø 292 mm	25 mm	42	0,4
RBR197	765 x 550 x 530	Ø 350 mm	25 mm	47	0,4

Trancheurs
- Cercle protège lame
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Boîtier de commande 24 volt
- Transmission par engrenage, couronne vis sans fin
- Indice de protection IP65
- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé
- Épaisseur de coupe : 0-25 mm

TRANCHEUR GRAVITÉ À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)
RBRMG300-12EG	725 x 570 x435	Ø 292 mm	25 mm	62	0,4
RBRMG350-12EG	775 x 590 x 455	Ø 350 mm	25 mm	68	0,4

Trancheurs
- Trancheur de construction en acier inoxydable 18/8
- Trancheur de grande capacité avec mouvement automatique du chariot
- Transmission par engrenage, couronne vis sans fin
- Couvre-couteau avec dispositif de sécurité
- Système de débrayage pour utilisation manuelle
- Couteau de fabrication allemande en acier chromé dur, 14 microns dureté 65 HRC
- Affûteur automatique incorporé
- Vitesse du chariot : 32 coupes / minute
- Cercle portège lame

TRANCHEUR GRAVITÉ SEMI-AUTOMATIQUE À PIGNONS INOX

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Lame diamètre (mm)	épaisseur de coupe (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (kW)
RBRMA300-12G	735 x 585 x 490	Ø 292 mm	25 mm	77	0,4
RBRMA350-12LEG	810 x 670 x 530	Ø 350 mm	25 mm	83	0,4

Référence	Accessoires & options pour trancheur
RBR10649-2	Option couteau tefflon MG-MA300
RBR13200-2	Option couteau tefflon MG-MA350
RBR16193	Option chariot prolongué trancheur MG-350
RBR16103	Option règle chariot trancheur
RBR16102	Option règle chariot trancheur

Trancheur aluminium 300/350 à courroie

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Nouvelle conception pour un nettoyage totalement accessible
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

TRANCHEUR 300 COURROIE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE300AMC	650 x 560 x 470	290 x 170 x 20	300	-	0/400	0,25	MONO 230+T
RDE300AMCELR	650 x 560 x 470	290 x 170 x 20	300	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/400	0,25	MONO 230+T

TRANCHEUR 350 COURROIE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE350AMC	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	-	0/600	0,25	MONO 230+T
RDE350AMCELR	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/600	0,25	MONO 230+T

Trancheur aluminium 300/350 à pignon

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Nouvelle conception pour un nettoyage totalement accessible
- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

TRANCHEUR 300 À PIGNON

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE300AMP	630 x 580 x 440	280 x 160 x 20	300	Lavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/800	0,25	MONO 230+T
RDE300AMPELR	630 x 580 x 440	280 x 160 x 20	300	Lame extractible livrée avec disque ELR. Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/800	0,25	MONO 230+T

TRANCHEUR 350 À PIGNON

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE350AMP	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/1000	0,25	MONO 230+T
RDE350AMPELR	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Lame extractible livrée avec disque ELR Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés	0/1000	0,25	MONO 230+T

TRANCHEUR

FRANSTAL Silver

Trancheur déco courroie

- Trancheur design pour petite restauration commerciale, bar à vin et à tapas
- Idéal pour l'animation en salle ou cuisine ouverte

TRANCHEUR DÉCO COURROIE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couleur	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE250BIR	250 BI ROUGE	500 x 460 x 365	210 x 150 x 13	250	Rouge	0/80	0,14	MONO 230+T
RDE250BIN	251 BI NOIR	500 x 460 x 365	210 x 150 x 13	250	Noir	0/80	0,14	MONO 230+T

Trancheur AUTOMATIQUE 300/350 à pignon

- Trancheur ergonomique étanche pour restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Étanche douchette IP 54 (M/A IP 66)
- Affûteur indépendant hygiénique
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries

TRANCHEUR 300/350 AUTOMATIQUE ELR ALU À PIGNON

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE350AUTOELR	350 AUTO ELR	720 x 725 x 595	285 x 190 x 20	350	Extracteur de lame ELR Douchette tolérée	+1000	0,37	MONO 230+T
RDE300AUTOELR	300 AUTO ELR	600 x 725 x 595	285 x 165 x 20	300	Extracteur de lame ELR Douchette tolérée	0/2000	0,37	MONO 230+T

Trancheur automatique en titane à pignon

- Trancheur ergonomique sécurisé et étanche
- Étanche Douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés
- Conseillé pour la restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries, légumes et fromages
- Lame extractible livrée avec disque ELR
- Variateur de déplacement plateau
- Plateau avec guide produits
- Affûteur indépendant hygiénique

TRANCHEUR 300/350 AUTOMATIQUE ELR PIGNON TITANE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE300AUTOELRT	300 AUTO ELR TITANE	660 x 725 x 595	285 x 165 x 20	300	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	0/2000	0,37	MONO 230+T
RDE350AUTOELRT	350 AUTO ELR TITANE	720 x 725 x 595	285 x 190 x 20	350	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	+1000	0,37	MONO 230+T

Trancheur 350 ELR pignon titane

- Trancheur ergonomique sécurisé et étanche
- Étanche Douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Prélavage et rinçage douchette basse pression tolérés
- Préconisé pour la coupe de toutes charcuteries, légumes et fromages
- Conseillé pour la restauration commerciale, collective et commerces alimentaires
- Lame extractible livrée avec disque ELR
- Affûteur indépendant hygiénique

TRANCHEUR 350 PIGNON TITANE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE350AMPT	350 AMP TITANE	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Douchette tolérée	0/1000	0,25	MONO 230+T
RDE350AMPELRT	350 AMP ELR TITANE	690 x 600 x 470	290 x 180 x 20	350	Extraction de lame ELR Douchette tolérée	0/1000	0,25	MONO 230+T

TRANCHEUR

FRANSTAL Silver

Trancheur 250/300 courroie

- Chariot démontable
- Affûteur indépendant hygiénique
- Douchette déconseillée
- Conseillé pour la petite restauration

TRANCHEUR 250/300 COURROIE ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Caractéristiques	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE250PR	250 PR	540 x 430 x 380	215 x 150 x 15	250		0/80	0,18	MONO 230+T
RDE300PR	300 PR	625 x 430 x 430	250 x 200 x 15	300		0/200	0,22	MONO 230+T
RDE300PRELR	300 PR ELR	625 x 430 x 430	250 x 200 x 15	300	Extracteur de lame ELR	0/200	0,22	MONO 230+T

Trancheur 300/350 courroie

- Chariot démontable
- Affûteur intégré
- Douchette déconseillée
- Conseillé pour la petite restauration

TRANCHEUR 300/350 COURROIE ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE300LU	300 CLU	550 x 370 x 480	280 x 180 x 15	300	0/400	0,24	MONO 230+T
RDE350LU	350 CLU	550 x 430 x 490	290 x 200 x 15	350	0/600	0,37	MONO 230+T

Trancheur 300/350 pignon

- Étanche douchette IP 54 (bouton M/A IP 66)
- Affûteur intégré

TRANCHEUR 300/350 PIGNON ALUMINIUM

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Coupe L x H (mm)	Lame (mm)	Couvert	Puiss. (kW)	Tension
RDE350PS	350 PS	660 x 575 x 455	270 x 225 x 23	350	0/2000	0,4	MONO 230+T
RDE300PS	300 PS	615 x 547 x 465	270 x 190 x 23	300	0/1000	0,4	MONO 230+T

TURBO-BROYEUR BLENDER FRANSTAL Gold

Turbo-broyeur blender

Faible encombrement, grande capacité

- Performance : Moteur de 1.5 Kw
- Ergonomie : Maniabilité aisée grâce aux 3 roues (1 directrice)
- Fonctionnel : Compact, faible empiètement, soit un encombrement minimum
- Rangement aisé de par son gabarit
- Hygiène : Entièrement en inox pour un entretien facile

TURBO-BROYEUR BLENDER

Référence	Version	Livre avec	Capacite max.	Vitesse	Puissance (kw)	Tension
RDYTB1000	BLENDER TRIPHASE	Accessoire Blender	150L	2800 tr/mn	1,5	TRI400 N+T

Turbo-broyeur

Spécial collectivite pour un usage intensif

- Performance : Moteur puissant de 2.2 KW, la plus puissante et la plus rapide du marché (400 tr/min)
- Confort : Maniabilité accrue grâce aux roulettes et facilité de rangement
- Ergonomie : Encombrement minimum
- Polyvalence : des accessoires nombreux pour toute utilisation (cloche, blender, fouet*, presse-purée, rallonge).
- Hygiène : Tout en inox pour un entretien facile
- *Option variateur de vitesse obligatoire pour utilisation fouet et presse-purée – monté uniquement en usine

TURBO-BROYEUR

Référence	Version	Livre avec	Capacite max.	Vitesse	Longueur tube en mm	Puissance (kw)	Tension
RDYTB1500M	460-500	Accessoire cloche	300L	4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T
RDYTB1500B	BLENDER	Accessoire blender	100 à 300L	4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T
RDYTB1500VVB	BLENDER	Accessoire blender	100 à 300L	2800/4000 tr/mn	570	2.2	TRI400 N+T

OPERCULEUSE DE BARQUETTE MANUELLE

Operculeuse de barquette

• Operculeuse tout inox livrée avec une matrice réglable brevetée
• Régulation électronique de température
2 formats de barquettes standard CLTP ou TMF :
-195 x 140 mm
-140 x 96 mm
• Capacité de soudure : 195 mm x 160 mm
• Laize maxi bobine : 150 mm
• Diamètre maxi bobine : 200 mm
Avantage : Opercule les barquettes standard CLTP ou TMF de 125 gr à 2 kg

OPERCULEUSE 150 BARQUETTE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (élec.kW)	Tension
RCCB150	490 x 210 x 480 ouverte	490 x 210 x 230 fermée	12	0,35	MONO 230+T

Operculeuse de barquette

• Operculeuse tout inox
• Livrée avec une matrice au choix
• Régulation électronique de température
• Format maxi : GN 1/2 (325 x 265 mm)
• Exemples de matrices standards au choix :
-2 empreintes 195 x 140 mm
-6 empreintes 140 x 96 mm
-4 empreintes GN1/8 (162 x 132 mm)
-4 empreintes GN1/6 (176 x 163 mm)
-2 empreintes GN1/4 (265 x 162 mm)
-2 empreintes GN1/3 (323 x 174 mm)
-1 empreinte GN1/2 (325 x 265 mm)
Avantage : Opercule jusqu'à 6 barquettes standard à la fois
Matrice sur mesure : nous consulter

OPERCULEUSE 325 BARQUETTE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (Kg)	Puiss. (élec.kW)	Tension
RCCB325	470 x 725 x 610 (H. bras ouvert)	470 x 725 x 420 (H. bras fermé)	45	1,2	MONO 230+T

GAUFRIER

FRANSTAL Gold

Gaufrier spécial pour gaufre sandwich et pizza

- Dimensions de la gaufre : diamètre de 169 mm et épaisseur de 20 mm
- Fermeture hermétique empêche le débordement de la pâte
- Position du thermostat à 300° C pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses
- Plateau en inox 18/10ème pour déchets de cuisson, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Moule en fonte spéciale permet une cuisson sans collage et un nettoyage à la brosse en inox
- Poignées robustes en inox en forme U, isolées
- Version réversible permet la cuisson des gaufres fourrées

GAUFRIER SPÉCIAL SANDWICH OU PIZZA

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Gamme	Thermostat	Nombre Gaufre	Puiss. (kW)	Tension
RPA131TS	300 x 300 x 172	Thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131RTS	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131TD	600 x 300 x 172	Thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
RPA131RTD	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
RPA131CS	300 x 300 x 172	Afficheur digital, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131RCS	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, afficheur digital, thermostat mécanique	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131CD	600 x 300 x 172	Afficheur digital, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T
RPA131RCD	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, afficheur digital, thermostat mécanique	2	2	3,2	MONO 230+T

Gaufrier numérique spécial gaufre sandwich et pizza

- Dimensions de la gaufre : diamètre de 169 mm et épaisseur de 20 mm
- Fermeture hermétique empêche le débordement de la pâte
- Position du thermostat à 300° C pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses
- Plateau en inox 18/10 pour déchets de cuisson, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Moule en fonte spéciale permet une cuisson sans collage et un nettoyage à la brosse en inox
- Poignées robustes en inox en forme U, isolées
- Version réversible permet la cuisson des gaufres fourrées

GAUFRIER NUMÉRIQUE SPÉCIAL POUR GAUFRE SANDWICH ET PIZZA

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Gamme	Version	Nombre Gaufre	Puiss. (kW)	Tension
RPA131NS	300 x 300 x 172	Compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131RNS	300 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	1	1	1,6	MONO 230+T
RPA131ND	600 x 300 x 172	Compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	2	2	3,2	MONO 230+T
RPA131RND	600 x 450 x 172	Réversible, 2 plateaux, compteur prod., minuterie, programme de carbonisation	2	2	3,2	MONO 230+T

GRILL PANINI

FRANSTAL Gold

Grill panini et contact-grill

- Carrosserie robuste en inox Aisi 304 pour un usage intensif
- Moule en fonte spéciale très lourde pour une bonne réserve de chaleur
- Tiroir ramasse-jus en inox, amovible et lavable en lave-vaisselle
- Thermostat (0-300° C) de qualité supérieure permettant de travailler d'une manière régulière sans risque de surchauffe
- Thermo-sécurité automatique incorporée
- Pieds réglables

GRILL PANINI ET CONTACT GRILL

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Surface de cuisson (mm)	Plaque	Puissance (kW)	Tension
RPAPA-R	PA-R	450 x 360 x 190	364 x 240mm.	Rainurée en bas et rainurée en haut	2,9	MONO 230+T
RPACG-R	CG-R	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Rainurée en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
RPACG-L	CG-L	350 x 360 x 190	262 x 240mm	Lisse en bas et rainurée en haut	2,4	MONO 230+T
RPACGD-L	CGD-L	630 x 360 x 190	547 x 240mm	Lisse en bas et rainurée en haut	4,8	TRI400 N+T
RPACGD-R	CGD-R	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Deux rainurées en bas, deux rainurées en haut	4,8	TRI400 N+T
RPACGD-LR	CGD-LR	630 x 360 x 190	547 x 240mm.	Une rainurée et une lisse en bas, deux rainurées en haut	4,8	TRI400 N+T

RÉALISATIONS

FRANSTAL Platinium

FRANSTAL Gold

FRANSTAL Silver

Sommaire

LAVERIE

- Lave-verres, Lave-vaisselle PLATINIUM 6.04
- Lave-verres, Lave-vaisselle GOLD 6.05
- Lave-verres, Lave-vaisselle SILVER 6.06
- Lave vaisselle à capot PLATINIUM 6.07
- Lave vaisselle à capot GOLD 6.08
- Lave vaisselle à capot SILVER 6.09
- Lave-plateaux GOLD 6.10
- Lave-batterie à granules GOLD 6.11
- Lave-batterie GOLD 6.12 à 6.13
- Laveuse à avancement GOLD triple rinçage renforcé 6.14 à 6.17
- Laveuse à avancement GOLD double rinçage renforcé 6.18 à 6.19
- Laveuse à avancement GOLD double rinçage 6.20 à 6.21
- Laveuse à avancement SILVER rinçage traditionnel 6.22 à 6.23

HYGIÈNE

- Cartouche / Adoucisseur GOLD 6.24 à 6.25
- Centrale de désinfection GOLD 6.26 à 6.27
- Centralisation & Désinfectant GOLD 6.28 à 6.29
- Doseur électronique / Masterdose GOLD 6.30 à 6.31
- Produit d'entretien GOLD 6.32 à 6.37

BLANCHISSERIE

- Machine à laver professionnelle et séchoir GOLD 6.38 à 6.39
- Séchoir professionnel GOLD 6.40
- Colonne de lavage et séchoir GOLD 6.40
- Circuit du traitement de linge 6.41
- Machine à laver industrielle GOLD 6.42 à 6.43
- Machine à laver aseptique GOLD 6.44 à 6.45
- Séchoir professionnel GOLD 6.46 à 6.47
- Sécheuse-repasseuse GOLD 6.48 à 6.49
- Machine à laver / Séchoir SILVER 6.50 à 6.51

LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE FRANSTAL Platinium

LKRDUPLA40LST et LKRDUPLA50T

- Construction en acier AISI 304
- Isolation double paroi
- Bras de lavage et rinçage composite en croix (DUPLA40)
- Bras de lavage inox et rinçage composite indépendant (DUPLA50)
- Panneau de commande LED avec visualisation des températures
- Démarrage lent, programme auto nettoyage
- Système de charnière « porte » souple
- Thermostop
- Doseur de rinçage incorporé
- **Dotation lave verres :** 2 paniers verres + godet à couverts + supports soucoupes
- **Dotation laveuse frontale :** 1 panier à verres + 1 panier à vaisselle + 1 godet à couverts

LKRPREMIUM40II, LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII

- Réduction consommation, de produit et d'énergie grâce au système de rinçage optimisé
- Neuf cycles de lavage, 7 avec vidange partielle et 2 avec vidange totale
- START avec touche sensitive multi couleur
- Commandes électroniques avec écran TFT lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Autodiagnostique et avis de panne sur deux niveaux différents, gérables par l'utilisateur ou par le service d'assistance selon la typologie du problème
- Multivoltage
- Système PLUS permettant un rinçage à pression et température constante
- Doseurs péristatiques intégrés
- Pompe de vidange intégrée
- Système Thermostop avec dispositif Energy Saving
- Cuves embouties et arrondies pour faciliter le nettoyage et pour une meilleure hygiène
- Possibilité de raccordement eau osmosée

LAVE-VERRES ÉLECTRONIQUE CASIER 400X400 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LKRDUPLA40LST	460 x 545 x 715	60/40/30/20	4cycles : 60/90/120/180sec	verres 305mm, assiettes Ø 295mm	3,2	MONO 230+T
LKRPREMIUM40II	460 x 550 x 780	5/X/58/30/20/38/30/27/21	9 cycles : (7 vidange partielle, 2 vidange totale)	Ø 310mm	3,3 ou 4,75	MONO230+T commutable TRI230+N+T ou TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verre
LKRDDE	Doseur de détergent produit lavage pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRPS	Pompe de vidange incorporée pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter pour DUPLA
LKRKITPS	Kit pompe de vidange à monter pour DUPLA
LKRSOCLE40	Socle de réhausse
LKRHACCP	Mémorisation HACCP pour LKRPREMIUM40II
LKRFLOAT	Senseur présence détergent / rinçage pour LKRPREMIUM40II
LKRCLOUD	Module pour connection à distance pour LKRPREMIUM40II

LAVE-VAISSELLE ÉLECTRONIQUE FRONTAL CASIER 500X500 MM

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LKRDUPLA50T	595 x 610 x 845	60/40/30/20	4 cycles 60/90/120/180sec	verres 310mm assiettes Ø 325mm	5,15 kW	TRI400+N+T
LKRPREMIUM50II	600 x 610 x 850	5/X/60/30/20/40/20/20/10	9 cycles (7 vidanges partielles, 2 vidanges totale)	340mm	6,65kW	TRI400+N+T commutable TRI230+N+T ou MONO230+T
LKRPREMIUM50SMALLII	600 x 610 x 730	5/X/60/30/20/40/20/20/10	9 cycles (7 vidanges partielles, 2 vidanges totale)	260mm	6,35kW	TRI400+N+T commutable TRI230+N+T ou MONO230+T

Référence	Accessoires & options pour Lave-vaisselle
LKRDDE	Doseur de détergent produit lavage pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRPS	Pompe de vidange incorporée pour DUPLA (inclus dans PREMIUM)
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter pour DUPLA
LKRKITPS	Kit pompe de vidange à monter pour DUPLA
LKRSOCLE50	Socle de réhausse
LKRXP	Puissance renforcée alimentation EF 8°-55°C pour LKRDUPLA50T
LKRHACCP	Mémorisation HACCP pour LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII
LKRFLOAT	Senseur présence détergent / rinçage pour LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII
LKRCLOUD	Module pour connection à distance pour LKRPREMIUM50II et LKRPREMIUM50SMALLII

LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE FRANSTAL Gold

Lave-verres et lave-vaisselle frontal
- Construction en acier inox AISI304
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange
- Supports panier emboutis (sauf 35.25)
- Carrosserie double paroi partielle (sauf 35.25)
- Thermostop température rinçage garantie
- Doseur rinçage électrique incorporé
- **Dotation lave-verres :** 2 casiers verres, 1 support soucoupes, 1 godet couverts
- **Dotation lave-vaisselle :** 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 godet couverts
- Adoucisseur automatique incorporé (en option 'S')

Laveuse frontale LARAF50.35E + lave-verres électronique 40.30E
- Doseur détergent électrique incorporé
- Display électronique avec touche multi chromatique
- Système PRS avec pompe de rinçage et surchauffeur atmosphérique en AISI 316 pour rinçage indépendant de la pression du réseau (**en option**) conseillé pour eau osmosée
- Multivoltage laveuse frontale commutable TRI400 5kW ou TRI230 ou MONO230
- Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres
- Fonction GREEN économie d'energie
- Démarrage progressif SOFT START

Spécificités lave-vaisselle frontal
- Lavage GN1/1 avec casier spécial
- Filtre de surface cuve en inox
- Trois niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Surchauffeur avec calorifugeage

LAVE-VERRES CASIER 350 X 350 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF35.25	440 x 497 x 640	30	120	électromécanique	250 mm	2,9	MONO 230+T

LAVE-VERRES CASIER 400 X 400 MM AVEC LAVAGE SUPÉRIEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF40.30LS	455 x 550 x 700	30	120	électromécanique	300 mm	3,03	MONO 230+T
LARAF40.30ELSDP	455 x 550 x 700	40-30-20	90-120-180	électronique + pompe de vidange	300 mm	3,03	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verres
LAR8395-0007	Kit filtres inox cuve (seulement pour LARAF4030LS)
LAR6110-050001	Socle de réhausse (H420 mm + 130 mm pieds)

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-VERRES LARAF35.25 /LARAF40.30LS
LAR8395-0034	Doseur de détergent à monter - Produit de lavage
LAR8395-0002	Pompe de vidange à monter

LAVEUSE FRONTALE MÉCANIQUE CASIER 500 X 500 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF50.35M	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique	350 mm	3,25	MONO 230+T
LARAF50.35T	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique	350 mm	5	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LARAF50.35TDP	572 x 633 x 814	40-30	90-120	électromécanique + pompe de vidange	350 mm	5	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verres
LAR8395-0034	Doseur de détergent à monter - produit de lavage

LAVEUSE FRONTALE ÉLECTRONIQUE CASIER 500 X 500 MM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (casiers/heure)	Cycle (sec.)	Caractéristiques	Hauteur utile	Puiss. (kW)	Tension
LARAF50.35E	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique	350 mm	5	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LARAF50.35EDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique + pompe de vidange	350 mm	5	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LARAF50.35ESDP	572 x 633 x 814	40-30-20	90-120-180	électronique + adoucisseur + pompe de vidange	350 mm	5	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE FRONTALE LARAF50.35M /LARAF50.35E
LAR6110-050002	Socle de réhausse (H420 mm + 130 mm pieds)
LAR6110-050004	Socle de réhausse avec porte (H420 mm + 130 mm pieds)
LAR8395-0002	Pompe de vidange à monter

LAVE-VERRES & LAVE-VAISSELLE

FRANSTAL Silver

Lave-verres et lave-vaisselle frontal

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie, support de guides embouti et guides support paniers emboutis
- Porte contrebalancée double paroi
- Niveau sonore inférieur à 63 dB
- Contrôle thermostatique des températures de lavage (60°) et rinçage (85°)
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produits de lavage et rinçage de série
- 1 cycle de lavage pour les lave verres et 3 cycles pour les frontaux
- Fonction surchauffeur atmosphérique, capacité 7 L pour une température supérieure à 82,5 °C avec pompe de rinçage permettant une pression optimale pour modèle FRCOP504
- Panneau de commande digital avec contrôle électronique pour modèle FRCOP504
- Hauteur de porte de 380 mm, possibilité de laver des plateaux GN 1/1
- Consommation d'eau : 2,4 litres pour les frontaux et 2,2 litres pour les lave-verres
- **Dotation :**
- Lave-verre : 2 paniers 400x400 + godet à couverts + support à soucoupes
- Laveuse frontale : 1 panier assiettes + 1 panier à objets creux + 4 godets à couverts

LAVE-VERRES

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080687	FRCO-400COLDDD	470 x 520 x 720	120	30 paniers/heure	1 pompe de lavage	3,06	MONO 230+T
LFA19080688	FRCO-400COLDBDD	470 x 520 x 720	120	30 paniers/heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	3,06	MONO 230+T

Référence	Accessoires & options pour lave-verres
LFA19013376	Kit pompe de vidange pour le LFA19080687
LFA19031298	Socle EVPL- 47 en inox AISI 304 aux dimensions 470 x 450 x 400 mm

LAVE-VAISSELLE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Fonction	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080703	FRCO-501DD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage	-	3,4	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080704	FRCO-501BDD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	-	3,4	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080705	FRCOP-504DD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage 82,5°C)	3,4	MONO 230+T commutable TRI400+N+T
LFA19080706	FRCOP-504BDD	600 x 600 x 830	90-120-180	40 paniers /heure	1 pompe de lavage, 1 pompe de vidange et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage 82,5°C)	3,4	MONO 230+T commutable TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour lave-vaisselle
LFA19004660	Socle dimension : 600 x 600 x 400 mm
LFA19013376	Kit pompe de vidange

LAVE-VAISSELLE À CAPOT FRANSTAL Platinium

Lave-vaisselle à capot LKRHOOD130 et 140

- Construction en inox AISI 304 et isolation double parois
- Bras de lavage et rinçage indépendants
- Un seul bras de lavage et rinçage en INOX sur modèle 140 PREMIUMHRII
- Doseur de produit de rinçage incorporé
- Doseur de produit de rinçage péristatique sur modèle en version PREMIUM et PLUS
- Pompe de lavage verticale auto-vidangeable
- Panneau de commande électronique
- Température de rinçage garantie - Thermostop
- Autodiagnostic et auto nettoyage
- Cuve à escalier et angles arrondis
- Système PLUS permettant un rinçage à pression et température constante
- Récupérateur condenseur sur modèle 140 Premium HRII avec alimentation eau froide 8° - 15°C
- Relevage automatique sur le modèle 130S LIFT
- Système CLOUD sur modèle 140 PREMIUMII
- Démarrage lent sur modèle 140 PREMIUMII
- Dernier cycle personnalisable sur modèle 140 PREMIUMII

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycle de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHOOD130S	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	5	10,49	TRI400+N+T

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE ET POMPE DE RINÇAGE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Cycle de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHOOD130SPLUS	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	PLUS rinçage température constante et consommation stabilisée + surchauffeur atmosphérique + pompe rinçage	5	10,49	TRI400+N+T

Référence	ACCESSOIRES & OPTIONS POUR LAVE-VAISSELLE LKRHOOD130S /LKRHOOD130SPLUS
LKRDDE	Doseur de détergent incorporé - produit de lavage
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter - produit de lavage
LKRKITPSCAPOT	Kit pompe vidange à capot à monter
LKRPSCAPOT	Pompe de vidange incorporée
LKRXPCAPOT	Puiss. supp. capot - Conseillé pour alimentation eau froide 8° - 55°C +3000W pour modèles en triphasé
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRFLOAT	Senseur présence détergent/rinçage

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - COMMANDE ÉLECTRONIQUE ET RELEVAGE AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Caractéristiques	Cycle de lavage	Puiss. (kW)	Tension
LKRHOOD130SLIFT	720 x 735 x 1445/1880 (capot ouvert)	Relèvement auto capot en fin de cycle	5	10,49	TRI400+N+T

Référence	Accessoires & options pour lave-vaisselle
LKRDDE	Doseur de détergent incorporé - produit de lavage
LKRKITDDE	Kit doseur de détergent à monter - produit de lavage
LKRKITPSCAPOT	Kit pompe vidange à capot à monter
LKRPSCAPOT	Pompe de vidange incorporée
LKRXPCAPOT	Puissance supp. capot - pour eau d'alimentation froide. 8° - 55°C +3000W seulement pour modèles en triphasé
LKRHACCP	Mémorisation haccp
LKRFLOAT	Senseur présence détergent/rinçage

LAVE-VAISSELLE À CAPOT - ÉCRAN TFT AVEC ICONES, POMPE DE RINÇAGE ET RÉCUPÉRATEUR CONDENSEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Hauteur passage	Cycles	Puiss. (kW)	Tension
LKRHD140PREMIUMHRII	720 x 735 x2095	Hauteur utile 410 mm	7	9,9kW	TRI400+N+T

Nota : alimentation eau froide 8°-15°C pour modèle 140 premium HR

Référence	Accessoires & options pour lave-vaisselle
LKRCLOUD	Module pour connexion à distance
LKRHACCP	Mémorisation haccp
LKRFLOAT	Senseur présence détergent/rinçage

LAVE-VAISSELLE À CAPOT FRANSTAL Gold

LAVE-VAISSELLE à capot GOLD

- Laveuses à capot haut rendement utilisation possible en continu
- Bras de lavage et rinçage
- Cuve emboutie pentée vers la vidange latérale afin de réduire les déperditions thermiques
- Filtre de surface cuve en acier inox
- Hauteur utile 420 mm
- Lavage 600 x 400 mm ou GN1/1 avec casier spécial
- Doseurs détergent et rinçage électriques réglables
- Commande et affichage électronique avec touche multi chromatique
- Système PRS avec pompe rinçage et surchauffeur atmosphérique en AISI 316 pour rinçage indépendant de la pression du réseau, adapté pour l'eau osmosée (sauf version ES avec récupérateur chaleur)
- Multivoltage
- Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres
- Fonction GREEN économie d'énergie
- Thermostop température de rinçage garantie
- Pompe de lavage verticale auto-nettoyante
- Trois niveaux de filtration de l'eau de lavage
- Adoucisseur automatique incorporé (en option 'S')
- **Dotation :** 2 casiers assiettes, 1 verres, 2 godets - Casiers/h 60-30-20-7

LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LARAH1040EPRSHD	657/760 x 793 x 1485/1969	60-120-180-540	Bras lavage + rinçage inox	12,8	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour lave-vaisselle
LARDW	Double paroi isolée avec calorifugeage

LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LARAH1240EPRSHD	657/760 x 793 x 1485/1942	60-120-180-540	Bras lavage triple + rinçage inox	14,8	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour lave-vaisselle
LARDW	Double paroi isolée avec calorifugeage

Lave-vaisselle à capot - Modèles ES avec récupérateur chaleur

- Récupérateur de chaleur/condenseur des buées pour préchauffer l'eau froide d'alimentation avec 50% d'économie dans l'énergie pour le rinçage et pour supprimer la hotte d'aspiration

LAVE-VAISSELLE À CAPOT ÉLECTRONIQUE AVEC CONDENSEUR RÉCUPÉRATEUR DE CHALEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles (sec.)	Caractéristiques	Puiss. (kW)	Tension
LARAH1040EESHD	657/760 x 793 x 2254	60-120-180-540	Récupérateur chaleur. Double paroi isolée. Bras lavage + Rinçage inox. Alimentation eau froide	12,8	TRI400+N+T
LARAH1240EESHD	657/760 x 793 x 225	60-120-180-540	Récupérateur chaleur Double paroi isolée Bras lavage triple + Rinçage inox. Alimentation eau froide	14,8	TRI400+N+T

Référence	ACCESSOIRES & OPTIONS COMMUNS POUR LAVE-VAISSELLE
LAR16719	Kit pompe de vidange à monter
LAR8395-0028	Tableau de commande déporté avec boîtier, câble max. 3 mètres : option à monter

LAVE-VAISSELLE À CAPOT FRANSTAL Silver

Lave-vaisselle à capot

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve emboutie
- Capot simple paroi, ouverture compensée pour les modèles FRCO-110
- Capot double paroi, ouverture compensée et structure chassis renforcé pour les modèles FRCOP-144 S garantissant une isolation thermique et phonique parfaite.
- Niveau sonore inférieur a 63 dB
- Panneau de commande digital avec contrôle électronique pour les modèles FRCOP-144 S
- Hauteur utile d'ouverture de capot de 440 mm
- Bras de lavage et rinçage en inox
- Doseurs produits de lavage et rinçage de série
- Fonction Thermostop, surchauffeur atmosphérique, capacité 10 L garantissant une température linéaire de rinçage supérieure à 82,5 °C avec pompe de rinçage permettant une pression optimale quelque soit la pression du réseau pour les modèles FRCOP144
- Indice de protection : IPX 4
- Tension : 400 V + N + T
- Multipower
- **Dotation :** 1 panier base 500 x 500 mm + 1 panier à assiettes + 2 godets à couverts

LAVE-VAISSELLE

Référence	Modèle	Dimensions l x P x H (mm)	Cycles de lavage (sec.)	Débit (casiers/heure)	Pompes	Fonction	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080682	FRCO-110DD	630 x 750 x 1465	90-120-180	40	1 pompe de lavage	-	6,6 kW / 11,1 kW	TRI400+N+T
LFA19080683	FRCO-110BDD	630 x 750 x 1465	90-120-180	40	1 pompe de lavage et 1 pompe de vidange	-	6,6 kW / 11,1 kW	TRI400+N+T
LFA19080684	FRCOP-144DDS	630 x 750 x 1465	55-75-120	65	1 pompe de lavage et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage → 82,5°C)	9,6 kW / 14,1 kW	TRI400+N+T
LFA19080685	FRCOP-144BDDS	630 x 750 x 1465	55-75-120	65	1 pompe de lavage, 1 pompe de vidange et 1 pompe de rinçage	Fonction Thermostop (T° de rinçage → 82,5°C)	9,6 kW / 14,1 kW	TRI400+N+T

Référence	Accessoires pour lave-vaisselle
LFA19059326	Kit pompe de vidange pour FRCO-110DD et FRCOP-144DDS

LAVE-PLATEAUX

FRANSTAL Gold

Lave-plateaux

- Circuit lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage, surpresseur incorporés. Triple filtrage de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, pressostatique de niveau d'eau
- Tableau de commande électronique et affichage digital des températures
- Autodiagnostic avec alarmes, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Cycle d'autonettoyage
- Capacité 6 plateaux avec support pour 600 x 400 x H20 mm
- Dimensions casiers : 500 x 500 mm
- Double paroi et cuve emboutie
- Adoucisseur intégré (KP70EDA) avec régénération automatique

LAVE-PLATEAUX

Référence	DimensionsL x P x H (mm)	Passage utile (mm)	Pompe	Cycles	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP70EPAP	600 x 680 x 860	400	surpresseur de rinçage	90/120/180/300 4 Cycles	6,6	TRI 400+N+T

LAVE-PLATEAUX AVEC ADOUCISSEUR

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Passage utile (mm)	Pompe	Cycles	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP70EDA	600 x 680 x 860	400	-	90/120/180/300 4 Cycles	6,6	TRI 400+N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-PLATEAUX
LKRDDE	Doseur détergent incorporé
LKRDF	Filtre de surface
LKR575010	Grille inox 500 x 500 mm
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP70E	Pompe vidange X KP70E - KP70E D
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + Rinçage
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250 mm

LAVE-BATTERIE À GRANULES

Lave-batterie à granules

- Construction en acier inoxydable avec isolation double paroi intégrale
- Parfaite isolation thermique et phonique / Machine isolée
- Porte double paroi demi-abattante utilisable comme support panier
- Cuve estampée en AISI316 avec angles arrondis sur toute la surface interne
- Pompe de lavage en AISI316 L et surchauffeur isolé en acier inoxydable AISI316
- Circuit de lavage à haut rendement avec bras verticaux facilement démontables
- Doseur de rinçage, break-tank et aspiration des buées incorporés
- Système "PLUS" de rinçage à température constante
- Commande électronique permettant 12 cycles de lavage* économie d'énergie, sécurité de température de rinçage, Autodiagnostic des alarmes
- Dotation, paniers et supports et seau granules
- Alimentation eau froide adoucie 8°-15°C en version avec TR Récupérateur de chaleur

* Dont 6 avec un mélange d'eau, produit de lavage et granules

LAVE-BATTERIE À GRANULES

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Cycle de Lavage (mn)	Dimensions casiers	Passage utile	Caractéristiques	Puiss. (kW)
LKRGR300PLUS	1095 x 910 x 1910/2020	4, 6, 8, 10, 12, 15 avec et sans granules	735 mm	635 mm	-	13
LKRGR800TRPLUS	1200 x 1010 x 2260/2305	5, 7, 9, 11, 13, 16 avec et sans granules	850 mm	830 mm	LKRTR : Inclus condenseur de buées et récupérateur de chaleur x épargne énergétique.	13

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVE-BATTERIE
LKRGRT	Chariot de service - Granules
LKR96100	Seau de granules
LKRDDE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPGRANULES	Mémorisation HACCP pour lave-batterie à granules
LKRXPGRANULES	Puissance supplémentaire pour lave-batterie à granules avec alimentation eau froide 8°-55°C
LKRTRGR300	Récupérateur de chaleur (pour GR300) avec branchement eau froide 8°-15°C
LKRFLOAT	Flotteurs détergent + Rinçage

LAVE-BATTERIE ET PLATEAUX

Référence	Dimensions (mm) l x P x H	Casiers	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP85EPLUS	600 x 700 x 1380	Casier 500 x 610 support 500 x500	440 mm	SYSTÈME PLUS : 4 cycles	10,2	TRI 400+N+T
LKRKP130SPLUS	720 x 735 x 1445/1915	Casier 500 x500 Support 500 x 600	410 mm	SYSTÈME PLUS : 5 cycles	10,5	TRI 400+N+T
LKRKP151S	650 x 750 x 1690/2070	550 x 665	805 mm	Porte isolée Pompe de surpression rinçage 5 cycles	8,2	TRI 400+N+T
LKRKP152EPLUS	690 x 800 x 1890/2275	550 x 665	805 mm	SYSTÈME PLUS : 5 cycles	8,2	TRI 400+N+T
LKRKP202EPLUS	840 x 885 x 1790/2050	700 x 700	645 mm	2 pompes de lavage 4 cycles + système PLUS	12,5	TRI 400+N+T
LKRKP302EPLUS	990 x 885 x 1790/2050	850 x 725	645 mm	2 pompes de lavage 4 cycles + système PLUS	13,4	TRI 400+N+T

LAVE-BATTERIE

Référence	Dimensions (mm) l x P x H	Casiers	Passage utile (mm)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRKP402EPLUS	1490 x 885 x 1970/2310	1350 x 725	820 mm	2 pompes de lavage et rinçage 4 cycles + système PLUS	14,8	TRI 400+N+T
LKRKP402EV	1490 x 885 x 1970/2310	1350 x 725	820 mm	Lave-batterie à vapeur 25 kg/H - 4 cycles	5,8	TRI 400+N+T

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS SUPPLÉMENTAIRES POUR LAVE-BATTERIE
LKRDDE	Doseur détergent incorporé
LKRHACCPBATTERIE	Mémorisation HACCP pour lave-batterie
LKRXPBATTERIE	Puissance supplémentaire pour alimentation eau froide 8°- 55°C (exclue version vapeur)
LKRFLOAT	Flotteurs detergent + Rinçage
LKRC86/A	Support ustensiles inox 150 x 150 x 250 mm

LAVE BATTERIE

FRANSTAL Gold

Lave-batterie à chargement frontal

- Circuits lavage / rinçage séparés
- Doseur produit de rinçage et pompe de surpression incorporés
- Double filtration de protection pompe
- Commande électronique
- Sécurité porte, préssostatique de niveau d'eau et de surchauffeur (modèle PLUS)
- Tableau de commande électronique et affichage digital des températures
- Double parois : LKRKP85EPLUS, LKRKP152EPLUS, LKRKP202EPLUS, LKRKP302EPLUS,LKRKP402EPLUS
- Autodiagnostic avec alarme, gestion température de rinçage, fonction d'économie d'énergie entre les cycles
- Cycle d'autonettoyage
- Modèle 402 avec 2 pompes de rinçage
- Modèle 202,302, 402 avec 2 pompes de lavage autonettoyantes
- Système PLUS Rinçage à température et pression hydrique constantes grâce au surchauffeur atmosphérique + pompe de rinçage **pour tous les modèles sauf LKRKP151S**
- Bouton start multicouleur

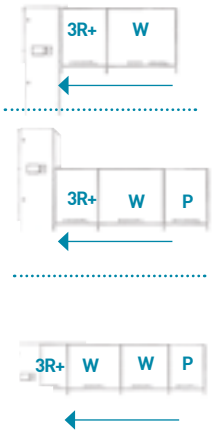
Référence	Accessoires pour lave-batterie
LKRKP85EPLUS	
LKR575010	Grille inox 500 x 500 mm
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x 105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x 105 mm
LKRPSKP85EPLUS	Pompe vidange
LKR575005/P	Support cagettes 2 pièces
LKR575005	Support plateaux 6 pièces
LKRKP130SPLUS	
LKRPSKP130SPLUS	Pompe vidange
LKRK2ME	Table suspendue 600 x 510 mm
LKRK4/120B	Table de sortie 1200 x 590 x 860 mm
LKRK4/65	Table de sortie 650 x 510 x 860 mm
LKRK4/70B	Table de sortie 700 x 590 x 860 mm
LKRKP151S	
LKRC87/B	Casier inox 665 x 550 x 75 mm
LKRC100	Grille inox 550 x 550 mm
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRPSKP151S	Pompe vidange
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places
LKRKP152EPLUS	
LKRC87/B	Casier inox 550 x 665 x 75 mm
LKRC100	Grille inox 550 x 550 mm
LKRPSKP152EPLUS	Pompe vidange pour KP152EPLUS
LKRTRKP152E	Récuperateur chaleur avec alimentation eau froide 8°C - 15°C
LKRKP202EPLUS	
LKRPSKP202EPLUS	Pompe vidange pour KP202EPLUS
LKR91100	Casier inox 700 x 700 x 130 mm
LKRKP302EPLUS	
LKR92100	Casier inox 850 x 725 x 130 mm
LKRPSKP302EPLUS	Pompe vidange pour KP302EPLUS
LKRKP402EPLUS	
LKRPSKP402EPLUS	Pompe vidange

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS LKRKP402EPLUS/ LKRKP402EV
LKR93600	Casier inox 1350 x 725 x 130 mm
LKRTR	Récuperateur chaleur lave-batterie avec alimentation eau froide 8°C-15°C
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS LKRKP152EPLUS / LKRKP202EPLUS / LKRKP302EPLUS
LKRC97/A	Support plateaux 8 places
LKRC85/A	Sac à poche inox 220 x 220 x 420 mm
LKRTR	Récupérateur chaleur lave-batterie avec alimentation eau froide 8°C-15°C (Sauf LKRKP152E)
LKRC97/B	Support bacs 65 mm 4 places

TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ
ENTRÉE À DROITE
COMPTEURS CONSOMMATION
HEURES /EAU/ ÉLECTRICITÉ

⇦ ENTRÉE À DROITE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2500-DX	2250 x 900 x 1750/2220	100/250	Lavage /Rinçage	21,08	TRI 400+N+T
LKRRK3000-DX	2850 x 900 x 1750/2220	135/300	Prélavage / Lavage /Rinçage	21,98	TRI 400+N+T
LKRRK3300-DX	3150 x 900 x 1750/2220	150/330	Prélavage renforcé Lavage / Rinçage	26,26	TRI 400+N+T
LKRRK3600-DX	3750 x 900 x 1750/2220	190/360	Prélavage 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T
LKRRK4000-DX	4050 x 900 x 1750/2220	210/400	Prélavage renforcé 2 Lavages / Rinçage	40,44	TRI 400+N+T

⇦ ENTRÉE À DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK3000+K10-DX	2550 x 985 x 1750/2220	135/300	Prélavage en angle Lavage-rinçage	21,98	TRI 400+N+T
LKRRK3600+K10-DX	3450 x 985 x 1750/2220	190/360	Prélavage en angle 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T

LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE FRANSTAL Gold

Laveuse avancement automatique 3R PLUS

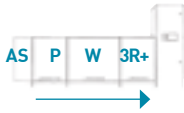
- Avancement à vitesse variable
- Écran TFT avec compteurs pour consommation heures / eau / électricité
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Isolation complète de tout le tunnel
- Rinçage débit variable
- Surchauffeur inox AISI 316
- Cuve inox AISI 316
- 10 vitesses d'avancement
- Puissance installée variable selon options
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,45 à max.1 lT/panier
- Prélavage léger avec filtre à tiroir (version AS)
- Multicuves
- Vidange centralisée
- Option sur mesure vidange automatisée avec servovalves
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Armoire technique en façade
- Système de récupération de chaleur KHDR breveté en option

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK195	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10) 700x610 mm
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1500
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1800
LKRK21	Courbe 90° à rouleau 1300x1300 mm
LKRK22	Courbe 90° motorisée 850x850 mm
LKRK23	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisée 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisée 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDRA218M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 180° + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDRA209M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 90° + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRDOS/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseurs
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRXPRKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK PREMIUM - Branchement eau froide 8°-55°C
LKRAS	Prélavage léger avec filtre à tiroir
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x H105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x H105 mm
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

TRIPLE RINÇAGE RENFORCÉ
ENTRÉE À GAUCHE
COMPTEURS CONSOMMATION
HEURES /EAU/ ÉLECTRICITÉ

⇨ ENTRÉE GAUCHE



Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (casiers/H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2500-SX	2250 X 900 X 1750/2220	100/250	Lavage /Rinçage	21,08	TRI 400+N+T
LKRRK3000-SX	2850 X 900 X 1750/2220	135/300	Prélavage/ Lavage /Rinçage	21,98	TRI 400+N+T
LKRRK3300-SX	3150 X 900 X 1750/2220	150/330	Prélavage renforcé Lavage / Rinçage	26,26	TRI 400+N+T
LKRRK3600-SX	3750 X 900 X 1750/2220	190/360	Prélavage 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T
LKRRK4000-SX	4050 X 900 X 1750/2220	210/400	Prélavage renforcé 2 Lavages / Rinçage	40,44	TRI 400+N+T

⇨ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK3000+K10-SX	2550 x 985 x 1750/2220	135/300	Prélavage en angle Lavage / Rinçage renforcé	21,98	TRI 400+N+T
LKRRK3600+K10-SX	3450 x 985 x 1750/2220	190/360	Prélavage en angle 2 Lavages / Rinçage	37,66	TRI 400+N+T

LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

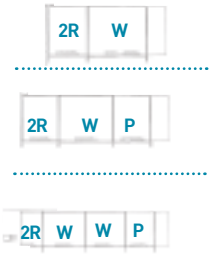
Laveuse avancement automatique 3R PLUS

- Avancement à vitesse variable
- Écran TFT avec compteurs pour consommation heures / eau / électricité
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Isolation complète de tout le tunnel
- Rinçage débit variable
- Surchauffeur inox AISI 316
- Cuve inox AISI 316
- 10 vitesses d'avancement
- Puissance installée variable selon options
- Système de triple rinçage renforcé 3R PLUS : 3 phases de rinçage successives avec consommation de 0,45 à max.1 lT/panier
- Prélavage léger avec filtre à tiroir (version AS)
- Multicuves
- Vidange centralisée
- Option sur mesure vidange automatisée avec servovalves
- Pompes de lavage verticales auto-nettoyantes protégées des surcharges électriques
- Armoire technique en façade
- Système de récupération de chaleur KHDR breveté en option

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK195	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (pas pour la version avec K10) 700x610 mm
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX) 1500
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (pour les références SX) 1800
LKRK21	Courbe 90° à rouleau 1300x1300 mm
LKRK22	Courbe 90° motorisée 850x850 mm
LKRK23	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet pour tables
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisée 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisée 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm
LKRKHDR200	Séchage élect. 4,5KW + récupérateur chaleur - Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDRA218M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 180° + récupérateur chaleur. Branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHDRA209M	Séchage élect. 4,5kw sur courbe motorisée 90° + récupérateur chaleur. Branchement eau froide 8°-15°C
LKRDOS/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseurs
LKRHACCP	Mémorisation HACCP
LKRXPRKPREMIUM	Puissance supplémentaire RK PREMIUM - Branchement eau froide 8°-55°C
LKRAS	Prélavage léger avec filtre à tiroir
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x H105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x H105 mm
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

DOUBLE RINÇAGE RENFORCÉ
COMPTEURS CONSOMMATION
HEURES / EAU / ÉLECTRICITÉ

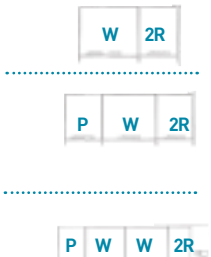


⇦ ENTRÉE DROITE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers /H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2460-DX	2100 x 805 x 1830/2220	100/250	Lavage / Rinçage sur module séparé	20,68	TRI 400+N+T
LKRRK2960-DX	2700 x 805 x 1830/2220	135/300	Prélavage / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
LKRRK3260-DX	3000 x 805 x 1830/2220	150/330	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage sur module séparé	25,86	TRI 400+N+T
LKRRK3560-DX	3600 x 805 x 1830/2220	190/360	Prélavage / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T
LKRRK3960-DX	3900 x 805 x 1830/2220	210/400	Prélavage renforcé/ 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	40,04	TRI 400+N+T

⇦ ENTRÉE DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers /H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2960-DX+K10	2425 x 985 x 1830/2220	135/300	Prélavage en angle - Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
LKRRK3560-DX+K10	3325 x 985 x 1830/2220	190/360	Prélavage en angle / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T



⇨ ENTRÉE GAUCHE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers /H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2460-SX	2100 x 805 x 1830/2220	100/250	Lavage / Rinçage sur module séparé	20,68	TRI 400+N+T
LKRRK2960-SX	2700 x 805 x 1830/2220	135/300	Prélavage / Lavage / Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
LKRRK3260-SX	3000 x 805 x 1830/2220	150/330	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage sur module séparé	25,86	TRI 400+N+T
LKRRK3560-SX	3600 x 805 x 1830/2220	190/360	Prélavage / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T
LKRRK3960-SX	3900 x 805 x 1830/2220	210/400	Prélavage renforcé/ 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	40,04	TRI 400+N+T

⇨ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité Casiers /H	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK2960-SX+K10	2425 x 985 x 1830/2220	135/300	Prélavage en angle /Lavage/ Rinçage sur module séparé	21,58	TRI 400+N+T
LKRRK3560-SX+K10	3325 x 985 x 1830/2220	190/360	Prélavage en angle / 2 Lavages / Rinçage sur module séparé	37,26	TRI 400+N+T

LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

FRANSTAL Gold

Laveuse avancement automatique 2R

- Laveuses à traction avec double rinçage renforcé sur module indépendant pour économie eau ultérieure
- Construction acier inox AISI 304
- Portes isolées et balancées
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Moteur à avancement avec variateur de fréquence à 5 vitesses
- Auto-timer et économiseurs de fonctionnement par zone
- Écran LCD avec compteurs consommation heures/eau/électricité
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Alimentation en eau chaude adoucie
- Multicuves et cuves en inox AISI 316 inclinées
- Pompe de lavage verticales auto-nettoyantes protèges des surcharges électriques
- Vidange centralisée

Référence	Options laveuse a avancement
LKRRK2460-DX / SX	
LKRDWIRK2460	Isolation pour RK2460
LKRDWIRK2460AS	Isolation pour RK2460 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK2460
LKRAS	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKDRA184MT	Séchage avec virage à 180° motorisé pour RK2460, puiss. 4,5 kw
LKRKDRA94MT	Séchage avec virage a 90° motorisé pour les 2R, puiss. 4,5 kw
LKRKDR64	Tunnel de séchage elec. modèle RK2460,puiss. 4,5 kw, lg. 600mm
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm
LKRRK2960-DX /SX & LKRRK2960-DX+K10 / SX+K10	
LKRDWIRK2960	Isolation pour RK2960
LKRDWIRK2960AS	Isolation pour RK2960 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK2960
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur 8°-15°C
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage a 180° motorisé pour modèle 2R, puissance 9 kw
LKRKDR94	Tunnel de séchage élec. modèle 2R, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRRK3260-DX / SX	
LKRDWIRK3260	Isolation pour RK3260
LKRDWIRK3260AS	Isolation pour RK3260 avec AS
LKRDWICUVE	Isolation bacs pour RK3260
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur 8°-15°C
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage à 180° motorisé pour 2R, puiss. 9 kw
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 4,5 kw, long. 900mm
KRRK3560-DX/SX & LKRRK3560-DX+K10 /-SX+K10 & LKRRK3960-DX/SX	
LKRDWIRK3560	Isolation pour RK3560
LKRDWIRK3560AS	Isolation pour RK3560 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKRDWI2CUVES	Isolation 2 bacs pour RK3560
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage auto avec filtre à tiroir pour modèle 2R*+ 0,5Kw
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHRP30	Récupérateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage à 180° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
LKRKDRA99MT	Séchage avec virage a 90° motorisé pour modèle 2R, puiss. 9 kw
LKRDWIRK3960	Isolation pour RK3960
LKRDWIRK3960AS	Isolation pour RK3960 avec AS

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS POUR LAVEUSE À AVANCEMENT
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK195	Table à rouleaux longs avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux longs sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux longs sur roulettes L. 1640 mm
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisé 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisé 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm + étagère
LKRPAPTRACTION	Surpresseur de rinçage
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm + étagère
LKRDDEGROUP	Groupe doseurs
LKRID	Double parois séchage linéaire
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKRK21	Courbe 90° à rouleau 1300x1300 mm
LKRK22	Courbe 90 motorisée 850x850 mm
LKRK23	Courbe 180° motorisée 850x1500 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (sauf la version avec K10) 700x610 mm
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1500
LKRK8-SX	Table d'entrée droite (pour les références SX) 1500
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (pour les références DX) 1800
LKRK9-SX	Table d'entrée droite (pour les références SX) 1800
LKRC47	Casier couverts 8 places 490x180xH140 mm
LKRKSC10	Condenseur buées
LKRDOS/S	Doseur détergent avec sonde
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500x500xH105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500x500x105h mm
LKRC44	Panier verres 500x500x105h mm
LKRKHR10	Récuperateur d'énergie compact
LKRKDRA189MT	Séchage avec virage à 180° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRKDRA99MT	Séchage avec virage à 90° motorisé mod. 2R, puiss. 9 Kw
LKRKDR69	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 600 mm
LKRKDR99	Tunnel séchage élec. mod. 2R, puiss. 9 Kw, Long. 900 mm
LKRK1HR	Douchette avec robinet
LKRK1	Douchette
LKRHACCP	Mémorisarion HACCP

DOUBLE RINÇAGE

⇦ ENTRÉE DROITE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1040E-DX	1900 x 805 x 1830/2250	83/107	Lavage / Rinçage	19,9	TRI 400+N+T
LKRRK1440E-DX	2100 x 805 x 1830/2250	111/143	Lavage / Rinçage	20,6	TRI 400+N+T
LKRRK1840E-DX	2500 x 805 x 1830/2250	148/190	Prélavage / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T
LKRRK2440E-DX	2800 x 805 x 1830/2250	185/238	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage	28,1	TRI 400+N+T

⇦ ENTRÉE DROITE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1840E-DX+K10	2225 x 985 x 1830/2250	148/190	Prélavage en angle / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T

⇨ ENTRÉE GAUCHE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1040E-SX	1900 x 805 x 1830/2250	83/107	Lavage / Rinçage	19,9	TRI 400+N+T
LKRRK1440E-SX	2100 x 805 x 1830/2250	111/143	Lavage / Rinçage	20,6	TRI 400+N+T
LKRRK1840E-SX	2500 x 805 x 1830/2250	140/190	Prélavage / Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T
LKRRK2440E-SX	2800 x 805 x 1830/2250	185/238	Prélavage renforcé / Lavage / Rinçage	28,1	TRI 400+N+T

⇨ ENTRÉE GAUCHE AVEC PRÉLAVAGE EN ANGLE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1840E-SX+K10	2225 x 985 x1830/2250	148/190	Prélavage en angle/ Lavage / Rinçage	23,8	TRI 400+N+T

LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE FRANSTAL Gold

Laveuse avancement automatique RR

- Laveuse à traction avec double rinçage : l'eau de rinçage est récupérée et canalisée sur deux bras de prérinçage
- Auto-timer et économiseurs de fonctionnement par zone
- Système d'avancement par 2 rails inox
- Commande électronique
- Construction acier inox AISI 304 avec cuves en inox AISI 316 inclinées
- Portes isolées et balancées
- Monocuve lavage et petite cuve double rinçage ou double cuve prélavage/lavage et petite cuve double rinçage
- Bras de lavage regroupés sur des racks
- Surchauffeurs isolés acier inox AISI 316
- Pompe de lavage verticales auto-nettoyantes protèges des surcharges électriques
- Deux vitesses d'avancement
- Alimentation en eau chaude adoucie

Référence	Options laveuse à avancement
LKRRK1040-DX /SX & LKRRK1440-DX /SX	
LKRDWIRK1040E	Isolation pour RK1040
LKRDWIRK1040EAS	Isolation pour RK1040 avec AS(prélavage avec filtre à tiroir)
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR* +0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKDRA184MC	Séchage avec virage à 180° mecanisé pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
LKRKDRA94MC	Séchage avec virage à 90° mécanise pour mod. RK1040, puissance 4,5 kw
LKRKDR64	Tunnel séchage élec. modèle RK1040, puissance 4,5 kw, long. 600mm
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRDRIVE	Variateur vitesse
LKRDWIRK1440E	Isolation pour RK1440
LKRRK1840-DX / SX & LKRRK1840-DX+K10 / SX+K10	
LKRDWIRK1840E	Isolation pour RK1840
LKRDWIRK1840EAS	Isolation pour RK1840 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR*+0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHRP30	Récuperateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 4,5 kw, long. 900mm
LKRRK2440-DX / SX	
LKRDWIRK2440E	Isolation pour RK2440
LKRDWIRK2440EAS	Isolation pour RK2440 avec AS (prélavage avec filtre à tiroir)
LKREXP3PARTIES	Machine en 3 parties
LKRAS	Prélavage automatique avec filtre à tiroir pour le modèle RR*+0,5Kw
LKRXPTRACTION	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRKHR20	Récupérateur d'énergie branchement eau froide 8°-15°C
LKRKHRP30	Récuperateur thermique avec pompe à chaleur
LKRKDR94	Tunnel séchage élec. modèle RR, puissance 4,5 kw, long. 900mm
LKRDRIVE	Variateur vitesse

Nota : LKRAS non disponible avec machine +K10

Référence	ACCESSOIRES OPTIONS COMMUNS
LKRC47	Casier couverts 8 places 490x180xH140mm
LKRKSC10	Condenseur buées
LKRDOS/S	Doseur détergent avec sonde
LKRDDEGROUP	Groupe doseurs
LKRID	Double parois, séchage linéaire
LKREXP2PARTIES	Machine en 2 parties
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500x500x105H mm
LKRC40	Panier assiettes 500x500x105h mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC44	Panier verres 500x500x105h mm
LKRKHR10	Récuperateur d'énergie compact branchement eau froide 8°-15°C
LKRKDRA189MC	Séchage avec virage à 180°, modèle mécanisé puiss. 9 Kw
LKRKDRA99MC	Séchage avec virage à 90°, modèle mécanisé puiss. 9 Kw
LKRPAPTRACTION	Surpresseur de rinçage
LKRKDR69	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 600mm
LKRKDR99	Tunnel séchage élec. modèle RR, puiss. 9 Kw, Long. 900mm
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux couts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK195	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux courts sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux courts sur roulettes L. 1640 mm
LKRK21	Courbe 90° à rouleaux 1300x1300 mm
LKRK25	Table chargement en angle mécanique (sauf K10) 700x610 mm
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (références DX) 1500 mm
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (références SX) 1500 mm
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (références DX) 1800 mm
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (références SX) 1800 mm
LKRKM22	Virage mécanisé 90°
LKRKM23	Virage mécanisé 180°
LKRKM7/1800	Table de tri mécansé 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisé 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm + étagère
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri + Étagère L. 2400 mm

[RINÇAGE TRADITIONNEL]

⇦ ENTRÉE DROITE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1010E-DX	1080 x 715 x 1565/1900	70/100	Lavage / Rinçage	22,1	TRI 400+N+T
LKRRK1640E-DX	1880 x 715 x 1565/1900	100/150	Prélavage / Lavage / Rinçage	29,58	TRI 400+N+T

⇨ ENTRÉE GAUCHE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Casiers /H)	Caractéristiques	Puiss. (kw)	Tension
LKRRK1010E-SX	1080 x 715 x 1565/1900	70/100	Lavage / Rinçage	22,1	TRI 400+N+T
LKRRK1640E-SX	1880 x 715 x 1565/1900	100/150	Prélavage / Lavage / Rinçage	29,58	TRI 400+N+T

Référence	OPTIONS
LKRKSC5	Condenseur de buées
LKRKHR5	Récupérateur énergie compact branchement eau froide 8°-15°C
LKRDDEGROUP	Groupe doseurs
LKRDRIVE	Variateur vitesses
LKRPAPTRACTION	Surpresseur de rinçage
LKRDOS/S	Doseur détergent avec sonde

LAVEUSE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE

FRANSTAL Silver

Laveuse avancement automatique compacte

- Construction en acier inox AISI 304
- Cuve arrondie avec filtres inox
- Porte en double paroi isolée et contrebalancée
- Système d'avancement par 2 rails inox latéraux
- Pompe auto-vidangeable
- Surchauffeur isolé
- Modèle compact (sans option) réversible
- Deux vitesses d'avancement
- Autotimer et économiseur d'énergie et des produits chimiques
- Commande électronique
- Pieds inox réglables
- Alimentation en eau chaude adoucie (55°C)
- Monocuve lavage / rinçage ou double cuve prélavage / lavage rinçage

ENTRÉE DROITE

Référence	Options LKRRK1010-DX
LKRXPRK1010	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRDWIRK1010E	Isolation pour RK1010

Référence	Options LKRRK1640-DX
LKRXPRK1640	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRDWIRK1640E	Isolation pour RK1640

ENTRÉE GAUCHE

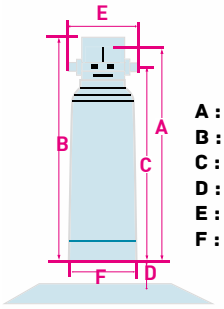
Référence	Options LKRRK1010-SX
LKRXPRK1010	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRDWIRK1010E	Isolation pour RK1010

Référence	Options LKRRK1640-SX
LKRXPRK1640	Puissance suppl. branchement eau froide 8°-55°C
LKRDWIRK1640E	Isolation pour RK 1640

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS
LKRK19	Table à rouleaux longs L. 1100 mm
LKRK19/1	Table à rouleaux courts L. 1100 mm
LKRK19/1A	Table à rouleaux courts L. 1600 mm
LKRK19/B	Table à rouleaux longs L. 1600 mm
LKRK19/C	Table à rouleaux longs L. 2100 mm
LKRK195	Table à rouleaux avec bac incorporé L. 1600 mm
LKRK20/1	Table à rouleaux sur roulettes L. 1140 mm
LKRK20/1A	Table à rouleaux sur roulettes L. 1640 mm
LKRKM7/1800	Table de tri mécanisé 1800 mm
LKRKM7/2400	Table de tri mécanisé 2400 mm
LKRK7A/1600+K7M16	Table de tri 1600 mm
LKRK7A/2400+K7M24	Table de tri 2400 mm
LKRC43	Panier à plateaux 6 pièces 500 x 500 x H. 105 mm
LKRC43/B	Panier à plateaux pour GN1/1
LKRC40	Panier assiettes 500 x 500 x H. 105 mm
LKRC44	Panier verres 500 x 500 x H. 105 mm
LKRC47	Casier couverts 8 places 490 x 180 x H.140mm

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS
LKRK21	Courbe 90° à rouleaux 1300x1300 mm
LKRK25	Table de chargement en angle mécanisé 700x610 mm
LKRK8-DX	Table d'entrée droite (références DX) 1500 mm
LKRK8-SX	Table d'entrée gauche (références SX) 1500 mm
LKRK9-DX	Table d'entrée droite (références DX) 1800 mm
LKRK9-SX	Table d'entrée gauche (références SX) 1800 mm
LKRKDR24	Séchage électrique 4,5kw
LKRK16AC	Sas pour laveuse LKRK 1010
LKRKDRA924	Séchage électrique 4,5kw sur courbe mécanisé 90°
LKRKM22	Virage mécanisé 90°
LKRKM23	Virage mécanisé 180°
LKRK1	Douchette
LKRK1HR	Douchette avec robinet

TRAITEMENT D'EAU PAR CARTOUCHES FRANSTAL Gold



A : 574 MM
B : 600 MM
C : 520 MM
D : 65 MM
E : 125 MM
F : 185 MM

Traitement anticalcaire : Kit et Cartouche Franstal 2XL

- Applications : fours mixtes / machines à café et machines à glaçons
- Traitement anticalcaire par décarbonatation (réduction du °Kh)
- Capacités à 10°Kh : four mixte 8270 litres / machine à café 12 000 litres et machines à glaçons 14 000 litres
- Traitement des résines pour éviter la prolifération bactérienne
- Filtration goûts et odeurs (chlore)
- Cartouche à usage unique
- Utilisation horizontale ou verticale
- Filetage de raccordement : 3/8"
- Microfiltration particules 20µm
- Tête avec réglage de by-pass
- Vanne d'arrêt et clapets anti-retour incorporés
- Pas de rinçage à la mise en service

KIT ET CARTOUCHE ANTICALCAIRE

Référence	Désignation	Pression d'arrivée min-max (bar)	Température min-max (°C) de l'eau	Température min-max (°C) ambiante	Poids sec-humide (kg)
LWAFRANSTAL2XL	Cartouche anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11
LWAKIT2XL	Kit anticalcaire	2 - 8	4 - 30	4 - 40	7,5/11

Référence	Accessoires & options LWAFRANSTAL2XL
LWASUPPORTMURAL	Support mural

TRAITEMENT D'EAU POURQUOI ?

- Pour obtenir un résultat de qualité sur la porcelaine, les couverts et la verrerie
- Pour limiter les risques sanitaires (légionellose, pollutions diverses...)
- Pour préserver les matériels en évitant les dépôts de calcaire qui endommagent les résistances et les chaudières
- Pour réduire l'utilisation de produits lessiviels
- Pour optimiser la qualité d'une boisson chaude ou froide

SUR QUEL MATÉRIEL ?

- Machine à distribution automatique
- Machine à laver (verres, couverts et vaisselle)
- Machines à glaçons
- Four mixte
- Fontaine à eau
- Machine à café

QUELLE SOLUTION ?

- Cartouche
- Adoucisseur :
  -chrono (eau chaude, eau froide),
  -volumétrique (eau chaude, eau froide)
- Osmoseur

ADOUCISSEURS

FRANSTAL Gold

POUR EAU FROIDE

POUR EAU CHAUDE

Adoucisseur d'eau monobloc complet

Composé de :
- D'un bac à sel en polyéthylène (PE)
- D'une paire de flexibles (+ joints) de raccordement 3/4'' (20/27)
- De la première charge de sel régénérant
- D'un kit de test de dureté
- De la notice technique
- D'un kit de raccordement égout et trop-plein avec colliers de serrage
- D'une vanne chronométrique ou volumétrique suivant le modèle
- Capot de protection pour version 50 EFC et ECC
- Tension : MONO 230+T

ADOUCISSEURS EAU FROIDE POUR

MACHINE À LAVER À PORTE FRONTALE (ADOUCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m^3/H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange (°fm^3)	Nbre de régénérations	Temp. max eau (°C)	Puissance (kW) Service	Puissance (kW) Régénération
LWASOFT25EFC	275 x 525 x 550	2	5	25	40	35	0,010	0,035

MACHINE À LAVER À CAPOT ET AVANCEMENT AUTOMATIQUE (ADOUCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m^3/H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange (°fm^3)	Nbre de régénérations	Temp. max eau (°C)	Puissance (kW) Service	Puissance (kW) Régénération
LWASOFT50EFC	330 x 505 x 670	2	10	50	28	35	0,010	0,035

ADOUCISSEURS EAU CHAUDE POUR

MACHINE À LAVER À CAPOT ET AVANCEMENT AUTOMATIQUE (ADOUCISSEUR CHRONOMÉTRIQUE)

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Débit (m^3/H)	Volume Résine (L)	Capacité d'échange (°fm^3)	Nbre de régénérations	Temp. max eau (°C)	Puissance (kW) Service	Puissance (kW) Régénération
LWASOFT50ECC	330 x 535 x 670	4,5	10	50	28	65	0,003	0,035

Référence	Accessoires & options pour adoucisseurs
LWAPLATEAUSOFT	Support mobile pour adoucisseur 50 EFC et ECC

CENTRALE DE DÉSINFECTION 1 PRODUIT FRANSTAL Gold

Centrale 1 produit - disconnecteur DC Support bidon 5 L

- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Pistolet anti choc
- Tuyau alimentaire diamètre 12 x 20 mm
- Support bidon 5 litres

Centrale de désinfection 1 produit Inox

- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur double clapet
- Tuyau Alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

CENTRALE 1 PRODUIT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Chariots	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCENE14120	342 x 115 x 478	-	-	10 mètres
HERHCENE14121	342 x 115 x 478	-	-	15 mètres
HERHCENE14122	342 x 115 x 478	-	-	20 mètres
HERHCENE14123	342 x 115 x 478	-	-	25 mètres

CENTRALE 1 PRODUIT AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCENE14158	-	Automatique en polypropylène	13 mètres
HERHCENE14164	342 x 170 x 478	Automatique en inox	20 mètres

CENTRALE INOX 1 PRODUIT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Chariots	Tuyau (m)
HERHCIDC00120	281 x 170 x 363	-	10 mètres
HERHCIDC00121	281 x 170 x 363	-	15 mètres
HERHCIDC00122	281 x 170 x 363	-	20 mètres
HERHCIDC00123	281 x 170 x 363	-	25 mètres

CENTRALE INOX - AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleurs	Tuyau (m)
HERHCIDC00158	-	Enrouleur auto polypropylène	13 mètres
HERHCIDC00164		Enrouleur auto inox	20 mètres

Référence	Accessoires & options pour centrale
HERPVDBA	Pour la Belgique prévoir disconnecteur mettre BA au lieu de DC

CENTRALE DE DÉSINFECTION 2 PRODUITS FRANSTAL Gold

Centrale 2 produits - disconnecteur DC
- Coffret moulé en polypropylène
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Tuyau Alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon 5 litres
- Disconnecteur double clapet

Centrale Inox 2 produits disconnecteur DC
- Coffret en inox
- Tresse Inox Lg 1M50
- Vanne d'alimentation
- Disconnecteur double clapet
- Tuyau Alimentaire Ø12 x 20 mm
- Pistolet anti choc
- Support bidon de 5 litres

CENTRALE 2 PRODUITS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Chariots	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCENE14220	342 x 210 x 478	-	-	10 mètres
HERHCENE14221	342 x 210 x 478	-	-	15 mètres
HERHCENE14222	342 x 210 x 478	-	-	20 mètres
HERHCENE14223	342 x 210 x 478	-	-	25 mètres

CENTRALE 2 PRODUITS AVEC ENROULEUR AUTOMATIQUE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCENE14258		Enrouleur automatique en polypropylène	13 mètres

CENTRALE INOX 2 PRODUITS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCIDC00220		-	10 mètres
HERHCIDC00221	281 x 210 x 363	-	15 mètres
HERHCIDC00222	281 x 210 x 363	-	20 mètres
HERHCIDC00223	281 x 210 x 363	-	25 mètres

CENTRALE INOX 2 PRODUITS AVEC ENROULEUR

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Enrouleur	Tuyau (m)
HERHCIDC00258	-	Enrouleur en polypropylène	13 mètres
HERHCIDC00264	-	Enrouleur en inox	20 mètres

Référence	Accessoires & options pour centrale
HERPVDBA	Pour la Belgique prévoir disconnecteur mettre BA au lieu de DC

Centralisation

- Centralisation système Dosatron de 0.5 A 3 %

CENTRALISATION 1 PRODUIT AVEC POMPE DOSATRON 4,5 M³/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Centralisation	Pompes	Disconnecteur	Mitigeur
HERHCENT11145	775 x - x 920	Monté sur plaque	PVDF 4,5m³/h injection extérieur	CA	intégré

CENTRALISATION 2 PRODUITS AVEC 2 POMPES DOSATRON 4,5 M³/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Centralisation	Pompes	Disconnecteur	Mitigeur
HERHCENT11151	995 x - x 920	Monté sur plaque	PVDF 4,5m³/h injection extérieur	CA	intégré

POINT DE DISTRIBUTION POUR CENTRALISATION 1 PRODUIT

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Point de distribution
HERHPOIN02012	197 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation

POINT DE DISTRIBUTION POUR CENTRALISATION 2 PRODUITS

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Point de distribution
HERHPOIN02011	322 x 81 x 207	Point de distribution en inox alimenté en haut par la centralisation

CENTRATLISATION
& DÉSINFECTANT FRANSTAL Gold

Doseur hospitalier
- Coffret en ABS
- Pompe proportionnelle
- Débit 2,5 m³/h
- Tuyau de 2 mètres avec clapet anti gouttes
- Tresse inox vanne d'alimentation

DOSEUR HOSPITALIER AVEC POMPE DOSATRON 2,5 M³/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Doseur hospitalier
HERHDOSH00002	320 x 170 x 415	Avec pompe dosatron D25 RE5, concentration 1% à 5%
HERHDOSH00005	320 x 170 x 415	Avec pompe dosatron D25 RE2, concentration 0,2% à 2%

DOSEUR JAVEL AVEC POMPE DOSATRON 0,7 M³/H

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Centralisation	Tuyau	Circuits eau	Doseur
HERHDOSJ00001	320 x 170 x 415	Monté sur plaque	Ø12X16	2 circuits d'eau avec régulateur de pression Système de protection du réseau d'eau	Javel avec pompe dosatron D07 RE125, concentration 0,15% à 1,25%

Lavage
- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos,
- Réglage rapide et précis de la concentration
- 5000h de fonctionnement (plus de 10ans)
- Tuyau Ø5X8 pour aspiration / refoulement
- Passage de cloison équerre inox
- Débit de pompe 5L/h,
- Pression refoulement 0,8 bars

Rinçage
- Coffret simple moulé
- Travail par alternance travail/repos
- Réglage rapide de la concentration
- 5000h de fonctionnement (+ de 10 ans)
- Tuyau Ø2.7X4 pour aspiration /refoulement
- Clapet d'injection inox canelé
- Débit de pompe 1,2L/h
- Pression refoulement 0,8 bars

Lavage rinçage
- Coffret double moulé
- Tuyau Ø5x8 aspiration /refoulement (lavage)
- Tuyau Ø2.7x4 aspiration/refoulement (rinçage)
- Débit de pompe 5L/h (lavage) et 1,2L/h (rinçage)
- Passage de cloison équerre inox et clapet d'injection inox canelé
- Pression refoulement 0,8 bars (lavage) et 3 bars (rinçage)

DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDEL0000101	80 x 150 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V

DOSEUR ÉLECTRONIQUE RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDER0000101	80 x 154 x 114	Kit tuyau silicone	220V - 24V

DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MONOZONE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDELRM00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone	220V - 24V

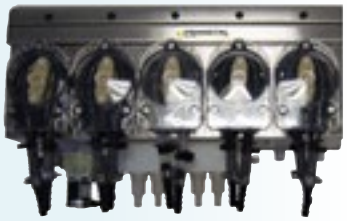
DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MULTI-ZONE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	Tuyau	Tension
HERDELRI00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone	220V - 24V

DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVAGE + RINÇAGE - POUR LAVE-VAISSELLE MULTI-ZONE

Référence	Dimensions l x P x H (mm)	tuyau	Tension
HERDELRS00101	193 x 138 x 178	Kit tuyau silicone/silicone, sonde de résistivité	220V - 24V

DOSEUR ÉLECTRONIQUE



Doseur électronique

- Doseur électronique de la gamme linge permettant le transfert des liquides de lavage, oxygénants, assouplissants, javel... à la machine

DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVE LINGE - RELAIS

Référence	Pompes	Débits
HERDOLIR08003	Relais 3 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR08004	Relais 4 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR08005	Relais 5 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR08006	Relais 6 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR08007	Relais 7 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR08008	Relais 8 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIR18003	Relais 3 pompes sans nourrice	Multi débits
HERDOLIR18004	Relais 4 pompes sans nourrice	Multi débits
HERDOLIR18005	Relais 5 pompes sans nourrice	Multi débits
HERDOLIR18006	Relais 6 pompes sans nourrice	Multi débits
HERDOLIR18007	Relais 7 pompes sans nourrice	Multi débits
HERDOLIR18008	Relais 8 pompes sans nourrice	Multi débits

DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVE LINGE - PROGRAMMABLE

Référence	Pompes	Débits
HERDOLIN08013	3 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIN08004	4 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIN08005	5 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIN08006	6 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIN08007	7 pompes avec nourrice	Multi débits
HERDOLIN08008	8 pompes avec nourrice	Multi débits

Référence	ACCESSOIRES COMMUNS DOSEUR ÉLECTRONIQUE LAVE LINGE
HERPPOCH08005	Pochette tuyaux 3 à 5 pompes - dosalinge erdemil
HERPPOCH08008	Pochette tuyaux 6 à 8 pompes - dosalinge erdemil
HERPKITD00002	Kit installation pour dosalinge avec nourrice
HERPKITD00009	Kit installation pour dosalinge sans nourrice

Produits pour CUISINE PROFESSIONNELLE

LAVAGE MACHINE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg) / (L)
HHAPF0123A-JN5L	LM 660	Liquide de lavage de la vaisselle en machine spécial eau dure	Carton 4x6 kg
HHAPF0123A-JN20L	LM 660	Liquide de lavage de la vaisselle en machine spécial eau dure	Bidon 24 kg
HHAPF0259A-JN5L	LM 560	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau douce	Carton 4x5,75 kg
HHAPF0259A-JN20L	LM 560	Liquide de lavage de vaisselle en machine spécial eau douce	Bidon 23 kg
HHAPF0399A-JN5L	LAVE CHLORE 755	Liquide de lavage de la vaisselle chlorée en machine eau douce à dure	Carton 4x6 kg
HHAPF0399A-JN20L	LAVE CHLORE 755	Liquide de lavage de la vaisselle chlorée en machine eau douce à dure	Bidon 24 kg
HHAPF0123B-JN5L	LAVE LS+	Liquide de lavage pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 4x6 kg
HHAPF0123B-K1L	LAVE LS+	Liquide de lavage pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 12 kerdose 1L
HHAPF0257A-JN5L	PRO RINCE EDU	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (eau dure)	Carton 4x5 L
HHAPF0257A-JN20L	PRO RINCE EDU	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (eau dure)	Bidon 20 L
HHAPF0247F-JN5L	PRO RINCE	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Carton 4x5 L
HHAPF0247F-JN20L	PRO RINCE	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie (toutes eaux)	Bidon 20 L
HHAPF0662A-JN5L	RINCE 751	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie -pH neutre	Carton 4x5 L
HHAPF0662A-JN20L	RINCE 751	Liquide de rinçage machine pour vaisselle et verrerie -pH neutre	Bidon 20 L

DÉSINFECTION

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAPF1699A-JN5L	NETTAL 2 D 2	Détergent désinfectant homologué bactéricide fongicide (sols, surfaces lavables, canon à mousse, centrale d'hygiène...)	Carton 4x5 L
HHAPF1914A-JN5L	DEL 75	Détergent désinfectant désodorisant toute surface lavable, neutre	Carton 4x5 L
HHAPF0410B-JN5L	DEL 75	Détergent désinfectant désodorisant toute surface lavable, parfumé senteur des Alpes	Carton 4x5 L
HHAPF1996A-JN5L	DEL 75	Détergent désinfectant désodorisant toute surface lavable, parfumé pin	Carton 4x5 L
HHAPF1558A-JN5L	DEL 75	Détergent désinfectant désodorisant toute surface lavable, parfumé citron	Carton 4x5 L
HHAPF1853A-JW5L	PRO PLONGE BACT	Détergent concentré bactéricide pour plonge manuelle	Carton 4x5 L
HHAPF1445A-JW5L	PRO LAVE CHLORE	Alcalin chloré pour nettoyage et désinfection dans les industries agroalimentaires	Carton 4x6 kg
HHAPF1532A-JW5L	CHLORAL MOUSSANT	Alcalin chloré mousant pour nettoyage et désinfection dans les industries agroalimentaires	Carton 4x6 kg
HHAPF0053B-JN5L	HAGRAL SPRAY SR	Désinfectant de contact sur base alcoolique prêt à l'emploi sans rinçage	Carton 4x5 L
HHAPF0053B-NP500T	HAGRAL SPRAY SR	Désinfectant de contact sur base alcoolique prêt à l'emploi sans rinçage	Carton 12 x 500 Ml spray
HHAPF1701A-JN5L	CLEAN SURFACE	Détergent désinfectant prêt à l'emploi - bactéricide, fongicide, virucide	Carton 4x5 L
HHAPF1701A-G500NM	CLEAN SURFACE	Détergent désinfectant prêt à l'emploi - bactéricide, fongicide, virucide	Carton 12 x 500Ml spray
HHAMP9000A	LACTANE +	Détergent, détartrant et désinfectant concentré - ECOCERT	Carton 4x5 L
HHAMP9003A	LACTANE SPRAY	Nettoyant, Détartrant parfumé et désinfectant Prêt à l'emploi - ECOCERT	Carton 12 x 750 Ml spray
HHAMP9002A	LACTANE SPRAY	Nettoyant, Détartrant parfumé et désinfectant Prêt à l'emploi - ECOCERT	Carton 4x5 L
HHAMP9001A	LACTANE 4D	Détergent, Détartrant désodorisant et désinfectant concentré - ECOCERT	Carton 4x5 L

PRODUITS D'ENTRETIEN

FRANSTAL Gold

NETTOYAGE FOUR, HOTTE & CUISSON

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAPF0776A-JN5L	PRO FOUR	Liquide dégraissant pour matériel de cuisson	Carton 4x5 L
HHAPF0776A-N1LC	PRO FOUR	Liquide dégraissant pour matériel de cuisson	Carton 15 flacons de 1 L
HHAPF1006B-JN5L	GRANET +	Dégraissant fortement alcalin pour l'industrie agroalimentaire (nettoyant spécial fours, filtres, friteuses..)	Carton 4x6 kg
HHAPF0247K-JN5L	PRO RINCE FOUR	Liquide de rincage pour four nettoyage automatique	Carton 4x5 L
HHAPF2428A-JN5L	FOUR 2 EN 1	Nettoyant 2 en 1 pour lavage automatique des fours	Carton 4x6 kg
HHAPF0148A-JN5L	CK 26	Gel fluide pour le nettoyage des fours	4x6 kg Carton
HHAPF0148A-N1LC	CK 26	Gel fluide pour le nettoyage des fours	Carton 15 x 1 L (1,2 kg)
HHAPF1999A-JN5L	LM 990	Dégraissant pour graisses cuites sans soude, à base d'ingrédients naturels, sécurité d'emploi, prêt à l'emploi	4 x 6 kg Carton
HHAPF1999A-G500M	LM 990	Dégraissant pour graisses cuites sans soude, à base d'ingrédients naturels, sécurité d'emploi, prêt à l'emploi	Carton 12 x 500 Ml spray

DEGRAISSAGE SURFACES

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAPF1318AJN5L	QUICKNET	Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour toute surface	Carton 4x5 L
HHAPF1318A-G500M	QUICKNET	Nettoyant dégraissant prêt à l'emploi pour toute surface	Carton 12 sprays de 500 Ml
HHAPR3149C-JN5L	PRO BRILL INOX	Nettoyant et lustrant des inox, protège toutes surfaces lisses	Carton 4x5 L
HHAPR3149C-G500NM	PRO BRILL INOX	Nettoyant et lustrant des inox, protège toutes surfaces lisses	Carton 12 sprays de 500 Ml
HHAPF0684C-JN5L	DEGRAISSANT ALCALIN 684	Dégraissant multiusage puissant à réserve d'alcalinité très élevé	Carton 4x5 L
HHAPF0088A-JN5L	SIDERAL 105	Nettoyant dégraissant multisurface non alcalin	Carton 4x5 L
HHAPF1006C-JN5L	LAK 257	Ultra dégraissant concentré spécial Agro alimentaire	4x6 Kg
HHAPF0094C-JN5L	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	4x5 L
HHAPF0094C-G500M	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	12 sprays de 500 Ml

Produits pour CUISINE PROFESSIONNELLE

ENTRETIEN MATERIEL

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAPF0128A-JN5L	CD 417	Détartrant liquide matériel de cuisine	Carton 4x5,45 kg
HHAPF0151A-JN5L	CD 419	Détergent acide pour le détartrage du matériel très encrassé (LAVE-VAISSELLE, matériel de cuisine, ...)	Carton 4x6 kg
HHAPF1436A-JN5L	EKO DETARTRE	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre Bio certifié ECOCERT	Carton 4x5 L
HHAPF1443A-JN5L	DETARTRANT DEGRAISSANT CONCENTRE	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre certifié ECOCERT	Carton 4x5 L
HHAPF1444A-GW7500	DETARTRANT DEGRAISSANT PE	Détartrant nettoyant prêt à l'emploi à base de vinaigre certifié ECOCERT	Carton 6 sprays de 750 Ml
HHAPR3000A-JN5L	PRO BIODOR	Traitement biologique des canalisations	Carton 4x5 L
HHAPR3000A-N1LC	PRO BIODOR	Traitement biologique des canalisations	Carton 15 flacons de 1 L
HHAPR3007B-1L	CALAMOX 850	Déboucheur des canalisations acide	Carton 12 flacons de 1 L
HHAPR1006A-J1L	DEBOUCHEUR ALCALIN	Déboucheur des canalisations alcalin	Carton 12 flacons de 1 L

LAVAGE MANUEL

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L)
HHAPF0115A-JN5L	PLONGE 200	Liquide vaisselle manuelle parfumé à la pomme	Carton 4x5 L
HHAPF0115A-N1LC	PLONGE 200	Liquide vaisselle manuelle parfumé à la pomme	Carton de 15 flacons de 1 L
HHAPF1958B-JN5L	PLONGE 400	Liquide vaisselle haute performance parfumé au citron	Carton 4x5 L
HHAPF1958B-N1LC	PLONGE 400	Liquide vaisselle haute performance parfumé au citron	15 flacons de 1 L
HHAPR3009A-10KG	PRO TEMP	Poudre de trempage	Seau de 10 L
HHAPR3011D-9KG	PRO RENOV	Poudre de renovation	Seau de 10 L

PRODUITS D'ENTRETIEN

FRANSTAL Gold

GAMME ECO PRIX

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAPF0260A-JN5L	ALCOTAL EDU 50	Détergent lavage machine eaux dures	Carton 4x6 kg
HHAPF0260A-JN20L	ALCOTAL EDU 50	Détergent lavage machine eaux dures	Bidon 24 kg
HHAPF0259B-JN5L	ALCOTAL EDO	Détergent lavage machine eaux douces	Carton 4x5,75 kg
HHAPF0259B-JN20L	ALCOTAL EDO	Détergent lavage machine eaux douces	Bidon 23 kg
HHAPF02470-JN5L	CLEANCO RINCAGE CR30	Liquide de rinçage toutes eaux	Carton 4x5 L
HHAPF2500B-JW5L	LAVE CHLORE 780	Liquide de lavage avec composés chlorés toutes eaux	Carton 4x5,75 kg
HHAPF2500B-JB20L	LAVE CHLORE 780	Liquide de lavage avec composés chlorés toutes eaux	Bidon 23 kg
HHAPF0094E-JN5L	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	Carton 4x5L ou 20 L
HHAPF0094E-JN20L	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	Bidon 20 L
HHAPF0094E-G500M	PRO VITRES	Liquide de nettoyage des vitres prêt à l'emploi	Carton 15 sprays de 500 Ml
HHAPF0282A-JN5L	PG NEUTRE AGRUMES	Détergent sols et surfaces à pH neutre	Carton 4x5 L
HHAPF0880B-JN5L	PLONGE 100	Détergent pour plonge manuelle - 8% matière active	Carton 4x5 L
HHAPF0880B-N1LC	PLONGE 100	Détergent pour plonge manuelle - 8% matière active	Carton 15 x 1 L clapet

Produits pour
HYGIÈNE LINGE

MACHINE PROFESSIONNELLE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg)
HHAPF2049A-JN5L	LESSIVE ALCALINE	Lessive fortement alcaline liquide pour le lavage du linge en milieu professionnel	4 x 6 kg
HHAPF2049A-JN20L	LESSIVE ALCALINE	Lessive fortement alcaline liquide pour le lavage du linge en milieu professionnel	24 kg
HHAPF0369A-JN5L	LM 100	Lessive liquide haute performance pour machine professionnelle	4 x 5 kg
HHAPF0369A-JN20L	LM 100	Lessive liquide haute performance pour machine professionnelle	20 kg
HHAPF0371A-JW5L	LM 200	Lessive liquide complète tout textile spécial dosage automatique	4 x 5 kg
HHAPF0371A-JW20L	LM 200	Lessive liquide complète tout textile spécial dosage automatique	20 kg

MACHINE SEMI-PROFESSIONNELLE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg)
HHAPF1027A-JN5L	LESSIVE ULTRA CONCENTREE	Lessive liquide ultra concentrée tout type de machine	4 x 5 kg
HHAPF1027A-JN20L	LESSIVE ULTRA CONCENTREE	Lessive liquide ultra concentrée tout type de machine	20 kg
HHAPF1150A-JN5L	LESSIVE LINGE	Lessive liquide parfumée tout type de machine	4 x 5 kg
HHAPF1150A-JN20L	LESSIVE LINGE	Lessive liquide parfumée tout type de machine	20 kg
HHAPF1148A-JN5L	LESSIVE LINGE SANS ADDITIFS	Lessive linge sans additifs avec conservateur naturel	4 x 5 kg
HHAPF1148A-JN20L	LESSIVE LINGE SANS ADDITIFS	Lessive linge sans additifs avec conservateur naturel	20 kg
HHAPF1165A-JN5L	LESSIVE LINGE ECOCERT	Lessive linge certifiée ECOCERT parfum lavande	4 x 5 kg
HHAPF1165A-JN20L	LESSIVE LINGE ECOCERT	Lessive linge certifiée ECOCERT parfum lavande	20 kg
HHAPF1166A-JN5L	LESSIVE LINGE NOIR	Lessive linge spéciale pour linge noir et coloré	4 x 5 kg
HHAPF1166A-JN20L	LESSIVE LINGE NOIR	Lessive linge spéciale pour linge noir et coloré	20 kg

LESSIVE POUDRE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg)
HHAPR3004A-20KG	LESSIVE POUDRE POUR LES BLEUS	Lessive linge poudre pour le lavage des bleus de travail	20 kg
HHAPR3006A-10KG	LESSIVE POUDRE AVEC COPEAUX DE SAVON	Lessive linge en poudre pour tous textiles avec véritables copeaux de savon de Marseille	10 kg
HHAPR3008A-5KG	LESSIVE POUDRE AVEC COPEAUX DE SAVON	Lessive linge en poudre pour tous textiles avec véritables copeaux de savon de Marseille	5 kg
HHAPR3003A-20KG	LESSIVE POUDRE ATOMISÉE	Lessive linge en poudre atomisée ultra concentrée	20 kg

PRODUITS D'ENTRETIEN

FRANSTAL Gold

ADDITIF DE LAVAGE

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (Kg) / (L)
HHAPF1462A-JN5L	MOUILLANT DEGRAISSANT	Mouillant dégraissant	Carton 4 x 5 kg
HHAPF1462A-JN20L	MOUILLANT DEGRAISSANT	Mouillant dégraissant	Carton 20 kg
HHAPF1460A-JN5L	MOUILLANT DEGRAISSANT AO	Mouillant dégraissant avec azurant optique favorisant le blanchiment	Carton 4 x 5 kg
HHAPF1460A-JN20L	MOUILLANT DEGRAISSANT AO	Mouillant dégraissant avec azurant optique favorisant le blanchiment	Carton 20 kg
HHAPF0891A-JN5L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum câlin	Carton 4 x 5 kg
HHAPF0891A-JN20L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum câlin	Carton 20 kg
HHAPF1103A-JN5L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum lavande	Carton
HHAPF1103A-JN20L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum lavande	Carton 20 kg
HHAPF2051B-JN5L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum grand large	Carton
HHAPF2051B-JN20L	ASSOUPLISSANT	Assouplissant textiles parfum grand large	Carton 20 kg
HHAPF1690A-JN5L	DESINFECTANT DU LINGE	Désinfectant du linge	Carton 4 x 5 kg
HHAPR1003F-S5.7L	DETACHANT POUDRE	Détachant poudre du linge avant lavage pour taches colorées	Seau de 5 kg
HHAPF1766A-GW750O	GREASE DETACH +	Détachant du linge à pulvériser avant lavage	Carton 6 x 750 Ml spray
HHAPF1768A-GW750O	RUST DETACH +	Détachant du linge à pulvériser avant lavage	Carton 6 x 750 Ml spray
HHAPF1124B-JN5L	COLOR DETACH +	Détachant du linge sans javel	Carton 4 x 5 kg
HHAPF1124B-GW750O	COLOR DETACH +	Détachant du linge sans javel	Carton 6 x 750 Ml spray

GAMME ECOCERT 2021

Référence	Modèle	Désignation	Volume Carton (L) / (Kg)
HHAMP9000A	LACTANE +	Détergent, détartrant et désinfectant concentré - ECOCERT	Carton 4 x 5 L
HHAMP9003A	LACTANE SPRAY	Nettoyant, détartrant parfumé et désinfectant prêt à l'emploi - ECOCERT	Carton 12 x 750 Ml spray
HHAMP9002A	LACTANE SPRAY	Nettoyant, détartrant parfumé et désinfectant prêt à l'emploi - ECOCERT	Carton 4 x 5 L
HHAMP9001A	LACTANE 4D	Détergent, détartrant désodorisant et désinfectant concentré - ECOCERT	Carton 4 x 5 L
HHAPF1436A-JN5L	EKO DETARTRE	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre Bio certifié ECOCERT	Carton 4 x 5 L
HHAPF1443A-JN5L	DETARTRANT DEGRAISSANT CONCENTRÉ	Détartrant nettoyant concentré à base de vinaigre certifié ECOCERT	Carton 4 x 5 L
HHAPF1444A-GW750O	DETARTRANT DEGRAISSANT PE	Détartrant nettoyant prêt à l'emploi à base de vinaigre certifié ECOCERT	Carton 6 sprays de 750 Ml
HHAPF1165A-JN5L	LESSIVE LINGE ECOCERT	Lessive linge certifiée ECOCERT - parfum lavande	Carton 4 x 5 kg
HHAPF1165A-JN20L	LESSIVE LINGE ECOCERT	Lessive linge certifiée ECOCERT - parfum lavande	Carton 20 kg

Référence	Accessoires & options pour gamme ECOCERT
HHAEB2027A	Pompe jerrican 5L
HHAEB0009A+EB2035A	Flacon 500 mL avec spray non mousse et buse mousse
HHAEB0009A+EB2038A	Flacon pouss mouss 300 mL + pompe
HHAEB007A	Flacon 1 L + pushpull
HHAEB0006A+EB2026A	Distributeur mural à savon 1 L à remplissage
HHAEB2043A	Distributeur mural à savon

MACHINE À LAVER PROFESSIONNELLE 6,5 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
LPRPFC060WN0HUN1EGT0	595 x 585 x 850	60 L	Vidange par gravité	3,2	TRI 400+N+T
LPRPFC060WN0HUN1EPT0	595 x 585 x 850	60 L	Vidange par pompe	3,2	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER PROFESSIONNELLE 10 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
LPRNF3JLBJG403UG4300	683 x 704 x 1027	97 L	Vidange par gravité	5,5	TRI 400+N+T
LPRNF3JLBJP403UG4300	683 x 704 x 1027	97 L	Vidange par pompe	5,5	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER PROFESSIONNELLE 10 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
LPRNF3JCASG403UG01SQ	683 x 704 x 1027	97 L	Monnayeur intégré, vidange par gravité	5,5	TRI 400+N+T
LPRNF3JCASP403UG01SQ	683 x 704 x 1027	97 L	Monnayeur intégré, vidange par pompe	5,5	TRI 400+N+T

SÉCHOIR PROFESSIONNEL 6,5 KG DE LINGE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Volume Tambour	Caractéristiques	Puissance (kW)	Tension
LPRPDC112WN0SUN1EVT0	595 x 585 x 850	111 L	Version avec évacuation	2,6	TRI 400+N+T
LPRPDC112WN0SZN1EVT0	595 x 585 x 850	111 L	Version avec condenseur	3,1	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER & SÉCHOIR FRANSTAL Gold

Machine à laver professionnelle à cuve suspendue 6,5kg
- Carrosserie teinte inox
- Tambour et cuve inox
- Programmes faciles d'emploi, programmes standards (8) et spécifiques (9)
- Bac à produit sur le devant
- Large ouverture de porte (Ø305 mm)
- Gain de place pour les appareils en colonne
- Essorage 1400 trs/mn, Facteur G : 530

Séchoir professionnel 6,5 Kg
- Couleur teinte acier inoxydable
- Tambour et cuve en acier inoxydable
- Large ouverture du hublot (450 mm)
- 8 préprogrammes standards

Machine à laver professionnelle à cuve suspendue 10kg
- Carrosserie teinte gris anthracite
- Tambour et cuve en acier inoxydable
- Essorage 1200 trs/min, Facteur G : 440 réduisant ainsi le temps de séchage et les coûts d'énergie
- Suspension améliorée grâce à son système de rééquilibrage
- Vidange par pompe ou par gravité
- 6 programmes de lavage
- Options permettant de modifier les cycles programmés
  - Ajout prélavage
  - Temps de lavage supplémentaire
  - Rinçage supplémentaire
- Indicateur LED de l'état d'avancement du programme

Référence	Accessoires & options pour machine à laver semi-professionnel LPRPFC060
LPRPFC060WN0HZN1EPT0	Option tension 230/60/1 commutable en 400/60/3+n
LPRGOR441936	Kit connexion jusqu'à 3 pompes savons liquides en mode relais (1 prelavage, 1 lavage, 1 rincage)
LPRMCJ	Monnayeur coffret simple jetons/pièces à fixer sur la machine*
LPR548676	Socle en acier hauteur 200 mm - noir

*Préciser le type de jetons/pièces

Référence	Accessoires & options pour séchoir semi-professionnel LPRPDC112
LPRPDC112WN0SZN1EVT0	Séchoir PDC112 standard avec option tension 230/60/1 commutable en 400/60/3+N
LPRMCJ	Monnayeur coffret simple jetons/pieces à fixer sur la machine*
LPR548676	Socle en acier hauteur 200 mm - noir
LPRCONDENSEUR100	Condensation des buées des séchoirs par vaporisation d'eau.

*Préciser le type de jetons/pièces

Référence	Accessoires & options pour machine à laver professionnel NF3
LPRPDC106B	Socle en acier peint hauteur 150 mm - noir
LPRPDC112B	Socle en acier peint hauteur 300 mm - noir
LPRMCJ	Monnayeur coffret simple jetons/pieces a fixer sur la machine*

*Préciser le type de jetons/pièces

BLANCHISSERIE COLONNE DE LAVAGE & SÉCHOIR

FRANSTAL Gold

Séchoir rotatif professionnel 10 kg

- Tambour en acier galvanisé
- Filtre surdimensionné amovible pour le nettoyage
- Temps de chauffage court
- Porte réversible : ouverture à 180° pour un chargement et un déchargement facilités
- Panneau supérieur, frontal et latéraux gris anthracite
- Chauffage électrique
- 4 programmes de séchage
- Indication LED de la phase du programme
- Affichage du temps restant
- ø évacuation d'air : 102
- Autres tensions, nous consulter

SÉCHOIR ROTATIF PROFESSIONNEL 10 KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (Kg)	Puissance (kW)	Tension
LPRNDENLBGS303UG0100	683 x 711 x 1027	10 Kg	5,2	MONO230+T
LPRND3NLBGS403UG0100	683 x 711 x 1027	10 Kg	5,3	TRI 400+N+T
LPRND3NCAGS403UG01SS	683 x 711 x 1027	10 Kg	5,3	TRI 400+N+T
LPRFDEE7RGS403UG0100	683 x 711 x 1092	10 Kg	5,2	TRI 400+N+T
LPRFDEE7RGS303UG0100	683 x 711 x 1092	10 Kg	5,3	MONO230+T

Référence	Accessoires & options pour séchoir professionnel
LPRMCJ	Monnayeur coffret simple jetons/pieces 0 fixer sur la machine (préciser le type de jetons/pièces) pour ND
LPRPDC106B	Socle en acier peint hauteur 150 mm - noir
LPRPDC112B	Socle en acier peint hauteur 300 mm - noir
LPRCONDENSEUR100	Condensation des buées des séchoirs par vaporisation d'eau pour ND

Colonne de lavage et séchage

- Composée de matériels de la gamme professionnelle de 10 kg
- Espace au sol réduit pour les deux appareils
- Totalement autonome : peut etre installé sur n'importe quelle surface
- Version collectivités ou libre service
- Panneau de commande commun facilement accessible
- Panneau supérieur, frontal et latéraux gris anthracite

COLONNE DE LAVAGE ET SÉCHAGE 10 KG

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Vidange	Monnayeur	Puiss. (kW)	Tension
LPRNT3JLASG403UG0100	683 x 704 x 1986	Gravité	-	2 x 5	TRI 400+N+T
LPRNT3JLASP403UG0100	683 x 704 x 1986	Pompe	-	2 x 5	TRI 400+N+T
LPRNT3JCASP403UG01PF	683 x 704 x 1986	Pompe	Avec monnayeurs - 1 pièce ou 1 jeton	2 x 5	TRI 400+N+T

CIRCUIT DU TRAITEMENT DE LINGE

1. Arrivée du camion
   Déchargement sac de linge sale
   Stockage en zone sale
2. Lecture des articles
   Tri par programme de lavage
   Utilisation de voyants lumineux
3. Lavage des articles
4. SAS de décontamination
   Personnel et chariot
5. Séchage des articles
6. Séchage et repassage
7. Finition et repassage
8. Pliage des articles
   Lecture et tri des articles
   Regroupement par porteur (résident)
   Utilisation des casiers lumineux
9. Stockage des chariots avant expédition
10. Départ livraison

MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC065XN0H1A2ACAS	710 x 740 x 1115	7 Kg	65 L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T
LPRNYC080XN0H1A2ACAS	710 x 790 x 1115	8-9 Kg	75 L	15 modifiables	7	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC105XN0H1A2ACAS	795 x 795 x 1225	11-12 Kg	105 L	15 modifiables	10,2	TRI 400+N+T
LPRNYC135XN0H1A2ACAS	795 x 945 x 1225	14-15 Kg	135 L	15 modifiables	12	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC180XN0H1A2ACAS	968 x 906 x 1410	18-20 Kg	180 L	15 modifiables	13,5	TRI 400+N+T
LPRNYC240TN0H1A2ADAS	970 x 1105 x 1410	24-27 Kg	240 L	99 cycles programmables	18	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE À CUVE SUSPENDUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Volume tambour	Programmes	Puissance (kW)	Tension
LPRNYC280TN0H1A2AFAS	970 x 1185 x 1410	28-32 Kg	280 L	99 cycles programmables	25	TRI 400+N+T

MACHINE À LAVER INDUSTRIELLE FRANSTAL Gold

Machine à laver industrielle à cuve suspendue
- Façade et panneaux latéraux gris anthracite
- Dessus en acier inoxydable
- Tambour et cuve en acier inoxydable, cuve suspendue
- Facteur G de 400 et 350 (modèle F280E)
- Programmable - Affichage graphique
- Bacs à produits lessiviels sur le dessus
- Lubrification externe des paliers
- Large vanne de vidange (Ø76 mm)
- Super essorage (jusqu'a 1165t/min)
- Accès immédiat à l'avant des principaux composants
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Système de détection intégré des balourds automatique
- Connexion rapide des produits liquides
- Moteur piloté par variateur de fréquence
- Connexion USB

Accessoires & options pour machine à laver industrielle	Pour LPRNYC065	Pour LPRNYC080
Option programmateur 99 cycles programmables + 3ème arrivée d'eau	LPRNYC065TN0H1A2ADAS	LPRNYC080TN0H1A2ADAS
Option programmateur 99 cycles prog. 3ème arrivée d'eau + façade en acier inoxydable	LPRNYC065TN0H1B2ADAS	LPRNYC080TN0H1B2ADAS
Option pompe de vidange	LPRNYC065XN0HUA2AAAS	LPRNYC080XN0HUA2AAAS
Kit de recuperation de l'eau externe	LPR100799	LPR100799
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR550120	LPR547690
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR551901	LPR547716
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133	LPR90093133
kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134	LPR90093134
kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136	LPR90093136

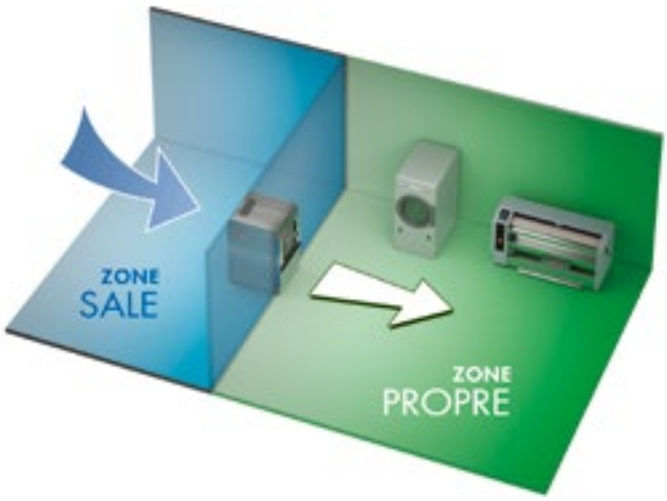
Accessoires & options pour machine à laver industrielle	Pour LPRNYC105	Pour LPRNYC135
Option programmateur 99 cycles programmables 3ème arrivée d'eau	LPRNYC105TN0H1A2ADAS	LPRNYC135TN0H1A2ADAS
Option programmateur 99 cycles prog.+ 3ème arrivée d'eau + façade en acier inoxydable	LPRNYC105TN0H1B2ADAS	LPRNYC135TN0H1B2ADAS
Kit de recuperation de l'eau externe	LPR100799	LPR100799
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR551907	LPR551916
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR547725	LPR547734
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133	LPR90093133
kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134	LPR90093134
kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136	LPR90093136

Accessoires & options pour machine à laver industrielle	Pour LPRNYC180	Pour LPRNYC240
Option programmateur 99 cycles programmables 3ième arrivée d'eau	LPRNYC180TN0H1A2ADAS	
Option programmateur 99 cycles prog.+ 3ème arrivée d'eau + façade en acier inoxydable	LPRNYC180TN0H1B2ADAS	LPRNYC240TN0H1B2ADAS
Kit de récuperation de l'eau externe	LPR100799	LPR100799
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR551925	LPR551944
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR551935	LPR551950
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133	LPR90093133
kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134	LPR90093134
kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136	LPR90093136

Accessoires & options pour machine à laver industrielle	Pour LPRNYC280
Option programmateur 99 cycles programmables 3ième arrivée d'eau + façade en acier inoxydable	LPRNYC280TN0H1B2AFAS
Kit de recuperation de l'eau externe	LPR100799
Socle en acier peint hauteur 135 mm - noir	LPR553563
Socle en acier peint hauteur 200 mm - noir	LPR553569
Kit d'installation 3 pompes	LPR90093133
kit 3 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotés par la machine à laver	LPRL2-T7BKJJJ
Kit d'installation 4 pompes	LPR90093134
kit 4 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	LPRL2-U7BKJJJJ
Kit d'installation 5 pompes	LPR90093135
Kit d'installation 6 pompes	LPR90093136

MACHINE À LAVER ASEPTIQUE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité (Kg)	Essorage tours/min	Volume tambour	Facteur G	Puiss. (kW)	Tension
LPRNHC180T0B01U2BDCN	900 x 1145 x 1455	18 Kg	939	180 L	370	20,5	TRI 400+N+T
LPRNHC240T0B01U2BDCN	1020 x 1145 x 1455	24 Kg	939	240 L	370	21	TRI 400+N+T
LPRNHC280T0B01U2BDCN	1130 x 1145 x 1455	28 Kg	914	280 L	350	25	TRI 400+N+T



Méthode R.A.B.C (analyse du risque et contrôle de biocontamination)

MACHINE À LAVER ASEPTIQUE FRANSTAL Gold

Machine à laver aseptique
- Carrosserie en acier inoxydable
- Tambour et cuve en acier inoxydable
- Large vanne de vidange Ø 76 mm
- Moteur équipé d'un variateur de fréquence
- Large porte facilitant le chargement et le déchargement du linge
- Pesage semi-automatique du linge
- Réduction significative des consommations d'eau et d'électricité
- Bac à produits breveté
- Positionnement automatique du tambour
- 8 connexions aux produits liquide
- Protection frontale
- 99 cycles de lavage programmables
- Connexion USB en option
- Programmateur : Utilisation intuitive et complément programmable

Accessoires & options pour machine à laver aseptique	Pour LPRNHC180	Pour LPRNHC240
Option pesage intégrée optiload	**LPRNHC180T0B01U2BDDJ**	**LPRNHC240T0B01U2BDDJ**
Option pesage intégrée optiload + robinet de prélèvement + 2ème écran + alarme lumineuse et sonore	**LPRNHC180TDB01U2BDDQ**	**LPRNHC240TDB01U2BDDQ**
Option logiciel de traçabilité Trace-tech®	**LPR547076**	**LPR547076**
Option kit de connexion informatique	**LPR547070**	**LPR547070**
Socle pour mal aseptique - haut. 150mm - noir	**LPR548944**	**LPR548941**
Cadre de separation mural avec optiload	**LPR549751**	**LPR549751**
Kit d'installation 3 pompes	**LPR90093133**	**LPR90093133**
kit 3 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	**LPRL2-T7BKJJJ**	**LPRL2-T7BKJJJ**
Kit d'installation 4 pompes	**LPR90093134**	**LPR90093134**
Kit 4 pompes liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver	**LPRL2-U7BKJJJJ**	**LPRL2-U7BKJJJJ**
Kit d'installation 5 pompes	**LPR90093135**	**LPR90093135**
Kit d'installation 6 pompes	**LPR90093136**	**LPR90093136**

Référence	Accessoires & options pour machine à laver aseptique pour LPRNHC280
LPRNHC280T0B01U2BDDJ	Option pesage intégrée optiload
LPRNHC280TDB01U2BDDQ	Option pesage intégrée optiload + robinet de prélèvement + 2ème écran + alarme lumineuse et sonore
LPR547076	Option logiciel de traçabilité Trace-tech®
LPR547070	Option kit de connexion informatique
LPR556896	Socle pour 1 mal aseptique 240 mm - haut. 150mm - noir
LPR559510	Cadre de séparation mural avec optiload
LPR90093133	Kit d'installation 3 pompes
LPRL2-T7BKJJJ	Kit 3 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver
LPR90093134	Kit d'installation 4 pompes
LPRL2-U7BKJJJJ	Kit 4 pompes à produit liquide, cannes d'aspiration comprises pilotées par la machine à laver
LPR90093135	Kit d'installation 5 pompes
LPR90093136	Kit d'installation 6 pompes

BLANCHISSERIE SÉCHOIR PROFESSIONNEL

FRANSTAL Gold

Séchoir rotatif industriel

- Carrosserie gris anthracite
- Tambour inversant en acier inoxydable en standard
- Microprocesseur facile d'utilisation
- Combinaison d'un flux d'air axial et radial
  - transfert maximal de chaleur
  - faible consommation d'énergie
  - temps de séchage réduit
- Chauffage électrique ou gaz
- Flux d'air axial et radial
- Grande ouverture de porte pour un chargement et un déchargement aisé
- Période de refroidissement automatique en fin de cycle
- Autres tensions, nous consulter
- Full Control, microprocesseur facile d'utilisation avec contrôle d'humidité résiduelle en option

SÉCHOIR ROTATIF INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC195MEN0RUS1G000	1150 x 710 x 945	9Kg	Électrique	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T
LPRNC195HEN0RUS1G000	1150 x 710 x 945	9Kg	Gaz	Ø 150 mm	9	TRI 400+N+T

SÉCHOIR ROTATIF INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC190MFN0R2S1G000	795 x 815 x 1465	9 Kg/190L	Électrique	Ø 150 mm	12	TRI 400+N+T
LPRNC190NFN0RUS1GK00	795 x 815 x1465	10 Kg/190L	Gaz	Ø 150 mm	12,5	TRI 400+N+T
LPRNC250EFN0R2S1G000	795 x 1070 x 1675	11 Kg / 250L	Électrique	Ø 200 mm	15	TRI 400+N+T
LPRNC250NFN0RUS1GK00	795 x 1070 x 1675	11 Kg/ 250L	Gaz	Ø 200 mm	16,5	TRI 400+N+T
LPRNC285EFN0R2S1G000	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	Électrique	Ø 200 mm	19	TRI 400+N+T
LPRNC285NFN0RUS1GK00	795 x 1160 x 1675	13 Kg/285L	Gaz	Ø 200 mm	19,5	TRI 400+N+T
LPRNC345EFN0R2S1G000	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	Électrique	Ø 200 mm	26	TRI 400+N+T
LPRNC345NFN0RUS1GK00	795 x 1280 x 1675	16Kg/345L	Gaz	Ø 200 mm	25	TRI 400+N+T
LPRNC530MFN0R2S1G000	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Électrique	Ø 200 mm	32	TRI 400+N+T
LPRNC530NFN0RUS1GK00	965 x 1270 x 1975	24Kg/530L	Gaz	Ø 200 mm	33	TRI 400+N+T

SÉCHOIR ROTATIF INDUSTRIEL

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg)	Chauffage	Évacuation des buées	Puiss. (kW)	Tension
LPRNC680MFN0R2S1G000	965 x 1490 x 1975	35Kg/680L	Électrique	Ø 200 mm	38	TRI 400+N+T
LPRNC680NFN0RUS1GK00	965 x 1490 x 1975	35Kg/680L	Gaz	Ø 200 mm	46	TRI 400+N+T

Accessoires & options pour machine professionnel	Pour LPRNC190	Pour LPRNC250
Condenseur à eau ø 200 mm	LPRCONDENSEUR200	LPRCONDENSEUR200

Accessoires & options pour machine professionnel	Pour LPRNC285	Pour LPRNC345
Condenseur à eau ø 200 mm	LPRCONDENSEUR200	LPRCONDENSEUR200

Accessoires & options pour machine professionnel	Pour LPRNC530	Pour LPRNC680
Condenseur à eau ø 200 mm	LPRCONDENSEUR200	LPRCONDENSEUR200

SÉCHEUSE REPASSEUSE

FRANSTAL Gold

Sécheuse-repasseuse sortie arrière

- Carrosserie gris anthracite
- Cylindre chromé Ø500 mm
- Évacuation des buées Ø150 mm
- 2 évacuations pour référence 25/32EG
- Équipée d'un variateur de fréquence pour référence 25/32EG
- Contact linge avec le cylindre sur 300°C
- Sortie du linge à l'arrière de la machine
- Sécurité protège-doigt
- Vitesse repassage réglable de 1,5 à 8 m/min
- Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°
- Rouleau presseur optimisé pour une qualité supérieure de repassage
- Système d'entraînement direct - système sans entretien
- Refroidissement automatique
- Programmateur facile à utiliser
- Moteur à variateur de fréquence
- Affichage de la vitesse du cylindre et de la température
- 3 capteurs de température pour un contrôle précis et uniforme (contrôle automatique contre les risques de surchauffes)
- Vitesse de repassage de 1,5 à 8 m/min
- Autres tensions, nous consulter

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCNR50200CE1FN008	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Électrique	39	-	TRI 400+N+T
LPRFCNR50200CKUFN008	2750 x 1185 x 1568	80 Kg/h	2000 mm	Gaz	1	36	TRI 400+N+T

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCNR50260CE1FN008	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Électrique	56	-	TRI 400+N+T
LPRFCNR50260CKUFN008	3350 x 1185 x 1568	95 Kg/h	2500 mm	Gaz	1	52	TRI 400+N+T

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM - SORTIE ARRIÈRE

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCNR50320CE1FN008	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Électrique	66	-	TRI 400+N+T
LPRFCNR50320CKUFN008	3950 x 1185 x 1568	120 Kg/h	3200 mm	Gaz	1	66	TRI 400+N+T

Accessoires & options pour sécheuse repasseuse	LPRFCNR50200	LPRFCNR50260
Option Sensospeed -vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	LPRFCNR50200CE1FN014	LPRFCNR50260CE1FN014
Option Sensospeed -vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	LPRFCNR50200CKUFN014	LPRFCNR50260CKUFN014

Référence	Accessoires & options pour sécheuse repasseuse pour modèle LPRFCNR50320
LPRFCNR50320CE1FN014	Option Sensospeed -vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre
LPRFCNR50320CKUFN014	Option Sensospeed -vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 32 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN032166CE1DN000	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Électrique	25	-	TRI 400+N+T
LPRFCN032166CKUDN000	2084 x 755 x 1110	62 Kg/h	1600 mm	Gaz	0,5	24	TRI 400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN032208CE1DN000	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Électrique	28,5	-	TRI 400+N+T
LPRFCN032208CKUDN000	2500 x 755 x 1110	70 Kg/h	2080 mm	Gaz	0,5	30	TRI 400+N+T

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN050160CE1FN008	2350 x 1052 x 1232	65 Kg/h	1600 mm	Électrique	1 - Ø150 mm	34	-	TRI 400+N+T
LPRFCN050160CKUFN008	2350 x 1052 x 1232	65 Kg/h	1600 mm	Gaz	1 - Ø150 mm	1	30	TRI 400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN050200CE1FN008	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Électrique	1 - Ø150 mm	39	-	TRI 400+N+T
LPRFCN050200CKUFN008	2750 x 1052 x 1232	80 Kg/h	2000 mm	Gaz	1 - Ø150 mm	1	36	TRI 400+N+T

SÉCHEUSE-REPASSEUSE - CYLINDRE Ø 50 CM

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN050260CE1FN008	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Électrique	2 - Ø150 mm	56	-	TRI 400+N+T
LPRFCN050260CKUFN008	3350 x 1087 x 1232	95 Kg/h	2600 mm	Gaz	2 - Ø150 mm	1	52	TRI 400+N+T

Référence	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (kg/H)	Long. utile repassage	Chauffage	Évacuation	Puissance (kW) Élec.	Puissance (kW) Gaz	Tension
LPRFCN050320CE1FN008	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Électrique	2 - Ø150 mm	66	-	TRI 400+N+T
LPRFCN050320CKUFN008	3950 x 1087 x 1232	120 Kg/h	3200 mm	Gaz	2 - Ø150 mm	1	66	TRI 400+N+T

SÉCHEUSE-REPASSEUSE

FRANSTAL Gold

Sécheuse-repasseuse

- Sécheuse repasseuse à cyclindre chauffant
- Carrosserie gris anthracite
- Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C
- Rouleau presseur optimisé pour une qualité supérieure de repassage
- Système d'entraînement direct - système sans entretien
- Refroidissement automatique : programmateur facile à utiliser
- Moteur à variateur de fréquence
- Affichage de la vitesse du cylindre et de la température
- Dispositif protège doigts pour plus de sécurité
- 3 capteurs de température pour un contrôle précis et uniforme (contrôle automatique contre les risques de surchauffes)
- Modèle à cylindre Ø320 mm :
  Vitesse de repassage de 1 à 6 m/min
- Modèle à cylindre Ø500 mm :
  Vitesse de repassage de 1,5 à 8 m/min
- Autres tensions, nous consulter

Accessoires & options pour sécheuse repasseuse	LPRFCN032166	LPRFCN032208
Option cylindre chromé	**LPRFCN032166CE1DN008**	**LPRFCN032208CE1DN008**
Option cylindre chromé	**LPRFCN032166CKUDN008**	**LPRFCN032208CKUDN008**

Accessoires & options pour sécheuse repasseuse	LPRFCN050160	LPRFCN050200
Option Sensospeed - vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	**LPRFCN050160CE1FN014**	**LPRFCN050200CE1FN014**
Option Sensospeed - vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	**LPRFCN050160CKUFN014**	**LPRFCN050200CKUFN014**
Socle pour sécheuse repasseuse diamiètre 50 - H150mm - noir 2 quantitées requises	**LPR517119**	**LPR517119**

Accessoires & options pour sécheuse repasseuse	LPRFCN050260	LPRFCN050320
Machine standard FCN électrique avec option Sensospeed -vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	**LPRFCN050260CE1FN014**	**LPRFCN050320CE1FN014**
Machine standard FCN gaz avec option Sensospeed - vitesse réglable en fonction de la température + commande au pied pour arrêt et remise en marche du cylindre	**LPRFCN050260CKUFN014**	**LPRFCN050320CKUFN014**
Socle pour sécheuse repasseuse diamiètre 50 - H150mm - noir 2 quantitées requises	**LPR517119**	**LPR517119**

Machine à laver

- Cuve, tambour et aubes en inox AISI 304
- Meuble extérieur fabriqué en skinplate gris
- Facteur G = 450
- Programmateur à écran tactile, très intuitif, écran de 4,3", identique aux séchoirs SILVER
- Gamme programmable, importation et exportation de programmes possible (USB)
- Possibilité d'extraire l'historique des cycles effectués
- Porte à grand diamètre d'ouverture
- Nettoyage humide inclus dans le programmateur
- Equipée de bacs pour détergent et prédisposée pour connection à des doseurs muraux
- Gestion de la quantité d'eau en fonction de la quantité de linge

MACHINE À LAVER GAMME COMPACT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité	Vidange	Essorage (Trs/min)	Porte (Diamètre)	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080773	FRLAP-08 TP2 E V	680 x 698 x 1040	8	Vanne	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LFA19080774	FRLAP-08 TP2 E P	680 x 698 x 1040	8	Pompe	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LFA19080775	FRLAP-10 TP2 E V	680 x 742 x 1040	10	Vanne	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LFA19080776	FRLAP-10 TP2 E P	680 x 742 x 1040	10	Pompe	1250	373	6,25	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

MACHINE À LAVER GAMME INDUSTRIELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Linge sec capacité	Vidange	Essorage (Trs/min)	Porte (Diamètre)	Puiss. (kW)	Tension
LFA19080777	FRLA-11 TP2 E	692 x 788 x 1185	10	100	1231	373	6,25	TRI 400+N+T
LFA19080778	FRLA-14 TP2 E	788 x 869 x 1307	13	130	1138	373	9,5	TRI 400+N+T
LFA19080779	FRLA-18 TP2 E	884 x 913 x 1415	18	180	1071	460	12,75	TRI 400+N+T

Référence	Accessoires Socle pour lave-linge gamme compact
LFA19044811	Kit socle 8-10 kg

Référence	Accessoires & options pour sécheuse repasseuse arrière
LFA19060842	Kit socle h-11
LFA19060843	Kit socle h-14
LFA19060844	Kit socle h-18

MACHINE À LAVER & SÉCHOIR FRANSTAL Silver

Séchoir

- Cuve, tambour et aubes en inox AISI 304 sur la gamme FR. Tambour galvanisé sur la gamme FRP
- Inversion du sens de rotation du tambour de série sur la gamme FR
- Meuble extérieur fabriqué en skinplate gris
- Grande porte vitrée panoramique
- Processeur Touch Plus Control (TP2), très intuitif, avec écran tactile de 4,3" identique aux laveuses SILVER
- Flux d'air axial-radial (seulement axial sur les modèles FRP). Productivité optimum
- Possibilité d'importer et exporter des programmes sur la gamme COMPACT (USB)
- Possibilité d'extraire l'historique des cycles effectués
- Grand filtre à peluches tiroir en façade, partie inférieure

SÈCHOIR GAMME COMPACT

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Capacité (KG)	Volume (L)	Porte (Diamètre)	Puissance (kW)	Tension
LFA19080745	FRP-08 TP2 E	680 x 722 x 1040	8	160	588	7,17	TRI400+N+T commutable MONO 230+T
LFA19080746	FRP-10 TP2 E	680 x 775 x 1040	10	200	588	7,17	TRI400+N+T commutable MONO 230+T

SÈCHOIR GAMME INDSUTRIELLE

Référence	Modèle	Dimensions L x P x H (mm)	Production KG/H	Capacité (KG)	Volume (L)	Porte (Diamètre)	Puissance (kW)	Tension
LFA19081011	FR-10 TP2 E	785 x 840 x 1694	21	10	210	574	12,55	TRI 400+N+T
LFA19080743	FR-16 TP2 E	785 x 1110 x 1694	33	15	330	574	18,55	TRI 400+N+T
LFA19080744	FR-23 TP2 E	890 x 1245 x 1812	46	21	460	574	24,97	TRI 400+N+T

Conditions Générales de Vente :

Le fait de passer commande implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente de l'entreprise auprès de laquelle l'achat a été conclu qui sera dénommé « Le Fournisseur ». Cette entreprise peut être soit une entreprise adhérente de la société coopérative GIF soit une filiale de cette dernière. L'Acheteur reconnaît avoir eu communication des conditions générales complètes du « Fournisseur », en particulier des dispositions ci-dessous :

1. Commandes et Prix
L'envoi de nos catalogues, prospectus et tarifs ne peut en aucun cas être considéré comme une offre ferme. Nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications nécessaires, susceptibles d'améliorer la qualité de nos prestations. La commande acquiert un caractère définitif après notre acceptation écrite. Un acompte pourra être exigé lors de la passation de la commande. Nos marchandises sont facturées selon le tarif en vigueur à la date de la confirmation de commande. Nos prix s'entendent hors taxes, paiement comptant, marchandises prises au magasin et emportées par vos soins dans un délai de 15 jours à compter de l'avis de mise à disposition.
Toute commande spéciale (notamment les marchandises non suivies en stock, les quantités importantes...) fait l'objet de versement d'avances à la commande.
Les délais de livraison mentionnés ne constituent pas des délais de rigueur et le Fournisseur ne pourra voir sa responsabilité engagée à l'égard de l'Acheteur en cas de retard de livraison.

2. Paiement
Le prix est payable comptant, en totalité au jour de la livraison des produits. En cas de retard de paiement :
- Des pénalités de retard calculées au taux mensuel de 1,3 % du montant TTC du prix d'acquisition figurant sur la facture, seront automatiquement et de plein droit acquises au Fournisseur, sans formalité aucune ni mise en demeure préalable outre, à titre de clause pénale, une somme égale à 20 % des sommes dues, sans préjudice de toute autre action que le Fournisseur serait en droit d'intenter, à ce titre, à l'encontre de l'Acheteur ;
- Le Fournisseur se réserve en outre le droit de suspendre l'exécution de ses obligations jusqu'à parfait paiement.

Enfin, une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement, d'un montant de 40 euros sera due, de plein droit et sans notification préalable par l'Acheteur en cas de retard de paiement. Le Fournisseur se réserve le droit de demander à l'Acheteur une indemnisation complémentaire si les frais de recouvrement effectivement engagés dépassaient ce montant, sur présentation des justificatifs.

3. Réserve de propriété
Le Fournisseur se réserve, jusqu'au complet paiement du prix par l'Acquéreur, un droit de propriété sur les produits vendus, lui permettant d'en reprendre possession. Tout acompte versé par l'Acquéreur restera acquis au Fournisseur à titre d'indemnisation forfaitaire, sans préjudice de toutes autres actions qu'il serait en droit d'intenter de ce fait à l'encontre de l'Acquéreur. En revanche, le risque de perte et de détérioration sera transféré à l'Acquéreur dès la livraison des produits commandés. L'Acquéreur s'oblige, en conséquence, à faire assurer, à ses frais, les produits commandés, au profit du Fournisseur, par une assurance ad hoc, jusqu'au complet transfert de propriété et à en justifier à ce dernier lors de la livraison. A défaut, le Fournisseur serait en droit de retarder la livraison jusqu'à la présentation de ce justificatif. La reprise des marchandises pourra être effectuée par simple présentation d'une requête au Président du Tribunal de Commerce du lieu où se trouvent les marchandises. Cette action sera possible même en cas de sauvegarde, redressement ou de liquidation judiciaire. Tous les frais annexes et le dédommagement du préjudice subi sont à la charge de l'Acheteur.

4. Litiges
TOUS LES LITIGES AUXQUELS LE PRESENT CONTRAT POURRAIT DONNER LIEU, CONCERNANT TANT SA VALIDITE, SON INTERPRETATION, SON EXECUTION, SA RESILIATION, LEURS CONSEQUENCES ET LEURS SUITES SERONT SOUMIS AU TRIBUNAL DU LIEU DU SIEGE SOCIAL DU FOURNISSEUR.
Les conditions générales de vente du Fournisseur sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et, notamment, ses propres conditions générales d'achat.
Nos prix sont hors-taxes et unitaires. Les prix et les photos sont non-contractuels. Les prix ne tiennent pas compte d'éventuelles hausses imprévisibles des matières premières.
Nos prix ne comprennent pas la livraison/installation (nous consulter). Eco-participation en sus.

Déchets issus des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE)
C'est une directive européenne (n° 2012/19/UE) entrée en vigueur le 13 août 2013 appliquée dans les 28 Etats-membres de l'Union Européenne, transposée en droit interne par le décret 2014-928 du 19 août 2014.
La collecte et le recyclage des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), c'est donc l'affaire de tous et c'est une obligation.
FRANSTAL respecte les obligations mises à sa charge et à adhérer à un système mutualisé qu'il a confié à ECOLOGIC, éco-organisme agréé par l'Etat.
Quels sont les équipements concernés ?
Tous les équipements fonctionnant grâce à des courants électriques ou à des champs électromagnétiques, ainsi que les équipements de production, de transfert et de mesure de ces courants et champs, conçus pour être utilisés à une tension ne dépassant pas 1000 volts en courant alternatif et 1500 volts en courant continu qui relèvent des catégories fixées par le décret 2014-928.
Ci-dessous, exemple d'équipements concernés par la DEEE (liste non exhaustive) :

Gros appareils frigorifiques ; réfrigérateurs ; congélateurs ;
Autres gros appareils pour réfrigérer, conserver et entreposer les produits alimentaires ;
Lave-linge ; séchoirs ; lave-vaisselle ;
Cuisinières ; réchauds électriques ; plaques chauffantes électriques ; fours à micro-ondes ;
Autres gros appareils pour cuisiner et transformer les produits alimentaires ;
Appareils de chauffage électriques ; radiateurs électriques ;
Autres gros appareils pour chauffer les pièces, les lits et les sièges ;
Ventilateurs électriques ; systèmes de climatisation ;
Autres équipements pour la ventilation, l'extraction d'air et la climatisation.
Distributeurs automatiques.
Aspirateurs ; aspirateurs-balais ; autres appareils pour nettoyer ;
Fers à repasser et autres appareils pour le repassage, le calandrage et d'autres formes d'entretien des vêtements ;
Grille-pain ; friteuses ; moulins à café, machines à café et équipements pour ouvrir ou sceller des récipients ou pour emballer ; couteaux électriques ;
Appareils pour couper les cheveux, sèche-cheveux, brosse à dents, rasoirs, appareils pour le massage et pour d'autres soins corporels ;
Réveils, montres et autres équipements destinés à mesurer, indiquer ou enregistrer le temps ; balances.
Matériel d'éclairage.

Devoirs et obligations
1. Qui est le premier metteur sur le marché en France ?
Il s'agit du fabricant établi en France, de l'importeur établi en France, du revendeur sous sa seule marque établi en France, du vendeur établi dans un autre état-membre ou pays tiers vendant par communication à distance à un utilisateur final), qui vendent des équipements électriques et électroniques (EEE) sur le territoire national y compris les DOM et les COM.
Le premier metteur sur le marché est tenu de :
 remplir des obligations déclaratives auprès de l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Energie (ADEME).
 mettre en place un dispositif de collecte et de recyclage, à leur frais, pour la reprise des équipements qu'il a mis sur le marché après le 13 août 2005 et avant cette date dans le cadre du remplacement d'un équipement par un nouvel équipement équivalent ou assurant la même fonction.
Pour remplir ses obligations, il peut, soit adhérer à un éco-organisme agréé par l'état auquel il transfère ses obligations de gestion des déchets, soit mettre en place un système individuel attesté qu'il gère, de façon autonome, pour l'ensemble de ses obligations relatives à la gestion des DEEE.

Catalogue tarif professionnel exclusif FRANSTAL :
M.I.N Rungis, 2 rue du caducée - 94516 RUNGIS Cedex - Tél : 01 41 800 880 - Fax : 01 46 86 69 61 - www.franstal.fr
Directeur de communication : Virginie NIEL
Responsable marketing et communication : Marie-Claude LAGANOT
Attachée communication : Viviane AUDIC
Infographiste : Valérie AKAL
Crédits photos : l'ensemble des partenaires du GIF

RESTAURANT 3 ÉTOILES **RÉGIS & JACQUES MARCON 43290 SAINT-BONNET-LE-FROID**

FRANSTAL

CENTRE DE FORMATION ET DE DÉMONSTRATION

M.I.N. RUNGIS 2, RUE DU CADUCÉE

94516 RUNGIS CEDEX

Tél. : 01.41.801.661 - Fax : 01.46.866 961

www.franstal.fr - contact@franstal.com

FRANSTAL

CATALOGUE Professionnel **2021 - 2023**