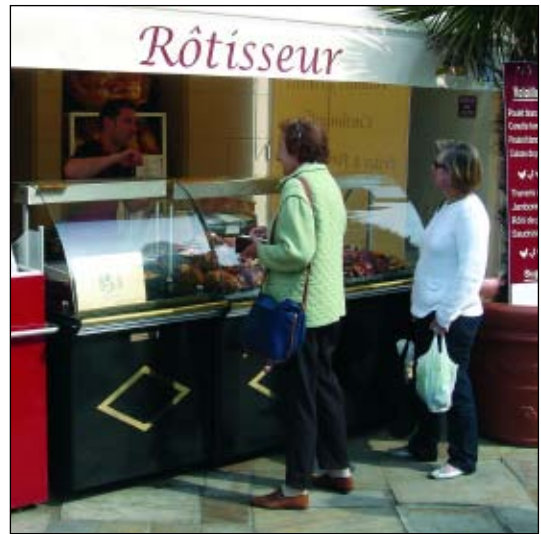
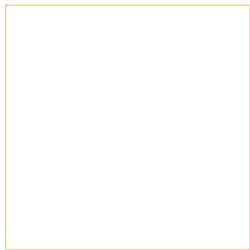
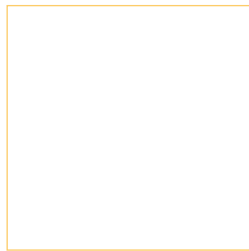




VITRINES

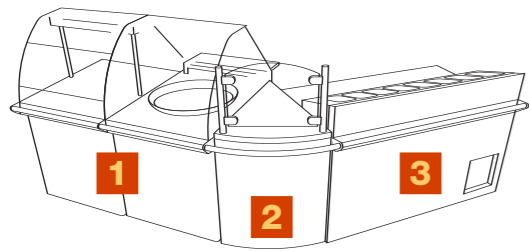
Chaud, froid & meubles neutres



dorégrill



La plus belle façon de mettre vos produits en valeur



1 Le chaud

Cuisson et maintien à température, en libre service ou en vente assistée.

2 Les meubles neutres

Rythme et articulation du linéaire : ces modules permettent d'adapter la configuration à votre espace.

3 Le froid

En libre service, en vente assistée ou en préparation.

Une gamme modulable et cohérente

La gamme des vitrines Dorégrill est entièrement modulable afin d'y trouver la configuration qui s'adapte à votre espace.

Pour un service traditionnel comme en libre-service, le chaud et le froid assortis aux meubles neutres forment un ensemble cohérent et évolutif qui met réellement vos produits en valeur.

Conçues pour ceux qui les utilisent

Robustes, faciles à mettre en place et à nettoyer, nos vitrines sont conçues pour vous faciliter la vie.

Même la prise électrique est fournie : déballez, branchez, présentez, vendez...

Faites pour durer

La qualité Dorégrill est, bien sûr, au rendez-vous !

Inox brossé, laiton, finition "email" ou "laquée", verre trempé : la noblesse des matériaux et plus de quarante ans d'expérience et de savoir-faire ne font aucun doute, nos vitrines sont faites pour durer...



Gamme libre-service



TC75 LS

Table chaude pour les produits "rôtisserie" emballés avec glace de protection microbillée "Servez-vous".



V130 LS îlot

Vitrine à positionner en linéaire ou en allée. Pare haleine bombé et microbillé "Servez-vous", éclairage chauffant et option étagère.



V75 LS

Vitrine fermée pour optimiser le maintien à température et économiser l'énergie. Glaces arrière "miroir" pour la mise en valeur des produits "rôtisserie" et des plats cuisinés.



V175 LS

Idem à la V75 LS, plus grande avec, en option, une étagère intermédiaire pour des capacités plus importantes.



V80 4 niveaux

Vitrine de grande capacité qui optimise vos mètres linéaires et qui offre un fort impact visuel.

Gamme service traditionnel



MPC 75

La cuisson spectacle! Poêlon électrique ou gaz pour cuisiner et maintenir à température paëlla, couscous, choucroute...



V75 trad

Vitrine fermée pour un maintien en température aux normes. Glaces arrière "miroir" pour la mise en valeur des produits "rôtisserie" et des plats cuisinés.



V150 trad

Idem à la V75 trad, plus grande et équipée d'un plat inox + égouttoir et de bacs GN (configuration libre à déterminer à la commande).



V150 marché

Moins large, moins lourde avec une base rehaussée et des roulettes renforcées : cette série est spécialement adaptée aux commerces ambulants.

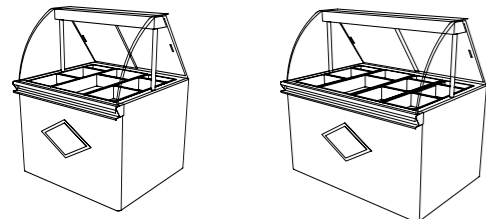


MP 120 et retour

Module de présentation de pizzas maintenues à température sur un granit chauffant.

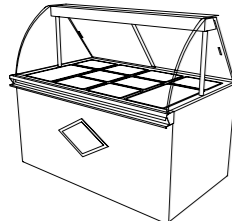
Le chaud

SERVICE TRADITIONNEL



V100 Trad

V130 Trad



V150 Trad

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V75 Trad	750 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W
V100 Trad	1000 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W
V130 Trad	1300 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	3300 W
V150 Trad	1500 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	3300 W

DESRIPTIF

- Glace bombée rabattable à l'avant
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes (effet miroir)
- Eclairage chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

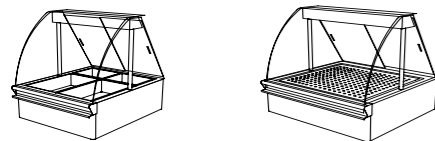
EQUIPEMENT (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

- Plat inox + égouttoir (Pour viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes
- Crochet à sacs

SERVICE TRADITIONNEL À POSER



V75 Trad AP

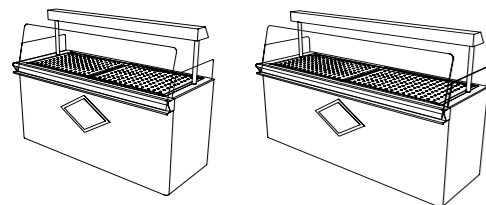
V100 Trad AP

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V75 Trad AP	750 mm	1000 mm	800 mm	220 V mono	2100 W
V100 Trad AP	1000 mm	1000 mm	800 mm	220 V mono	2100 W

DESRIPTIF

- Identique au Service traditionnel mais sans soubassement ni pare chocs

SERVICE TRADITIONNEL SPÉCIAL MARCHÉ



V150 M

V180 M

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V150 M	1500 mm	640 mm	1240 mm	220 V mono	3600 W
V180 M	1800 mm	640 mm	1240 mm	380 V +N+T	5100 W

DESRIPTIF

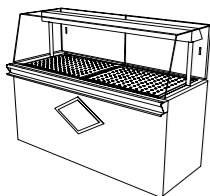
- Glace avant haute et plane, glaces latérales basses
- Eclairage chauffant

EQUIPEMENT (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

- Plat inox + égouttoir (viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

OPTIONS

- Modèle entièrement fermé par tablette supérieure en verre et glaces coulissantes à l'arrière
- Modèle Luxe fermé avec glace avant bombée et finition laiton (prof. +100 mm)



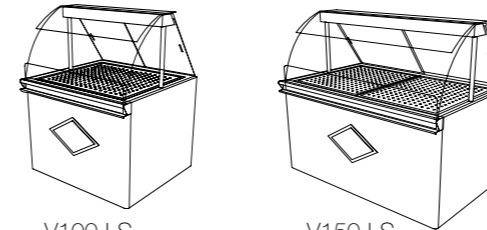
V150 M fermée

POUR L'ENSEMBLE DE LA GAMME

- Couleur standard à préciser à la commande : noir, rouge ou bordeaux
- Changement de couleurs en option
- Glaces bombées et droites en verre trempé
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes pour un effet miroir (sur les modèles fermés)
- Eclairage vitrocéram chauffant (sauf froid, meubles neutres et MPC)
- Soubassement fermé pour le rangement (sauf modèles à poser)
- Pare chocs avant en tube inox ou laiton
- Mobilité assuré par roulettes cachées pivotantes à frein
- Thermostat de température digital

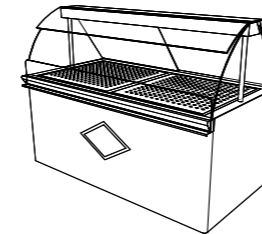
Le chaud

LIBRE-SERVICE



V100 LS

V150 LS



V175 LS

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V75 LS	750 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W
V100 LS	1000 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W
V130 LS	1300 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	3300 W
V150 LS	1500 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	3300 W
V175 LS	1750 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	4200 W

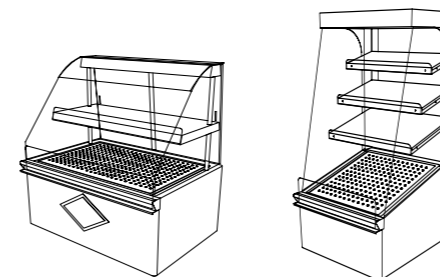
DESRIPTIF

- Glace pare haleine bombée
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes (effet miroir)
- Glace avant basse et texte "Servez-vous" microbillé (Inaltérable)
- Eclairage chauffant

OPTIONS

- Étagère intermédiaire en verre

LIBRE-SERVICE 2 & 4 NIVEAUX



V130 LS 2

V80 LS 4

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V130 LS 2	1300 mm	1000 mm	1410 mm	220 V mono	4200 W
V80 LS 4	800 mm	900 mm	1805 mm	220 V mono	3600 W

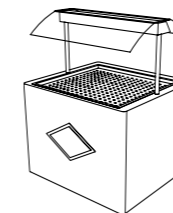
DESRIPTIF V130 LS 2

- Identique à la V130 LS avec en plus une étagère chauffante

DESRIPTIF V80 LS 4

- 4 Niveaux de présentation chauffants
- Glace avant basse et texte "Servez-vous" microbillé (Inaltérable)
- Glaces latérales droite et gauche pour une vision panoramique
- Eclairage vitrocéram chauffant
- Tête rétro-éclairée "Rôtisserie"

LIBRE-SERVICE "ILÔT"



V100 LS îlot

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V75 LS îlot	750 mm	900 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W
V100 LS îlot	1000 mm	900 mm	1390 mm	220 V mono	2100 W

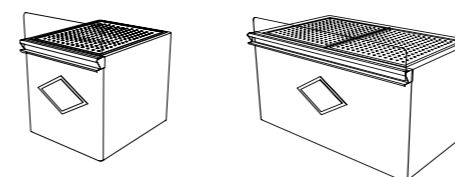
DESRIPTIF

- Glace pare haleine bombée avant et arrière avec texte "Servez-vous" microbillé
- Eclairage chauffant

OPTIONS

- Combinaison de bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)

LIBRE-SERVICE "TABLES CHAUDES"



TC75 LS

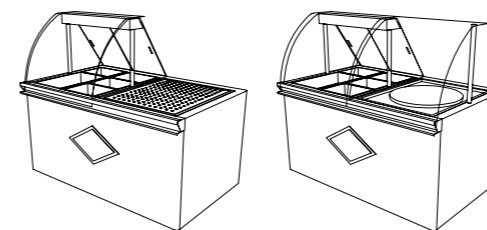
TC150 LS

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
TC75 LS	750 mm	1000 mm	990 mm	220 V mono	2000 W
TC100 LS	1000 mm	1000 mm	990 mm	220 V mono	2000 W
TC130 LS	1300 mm	1000 mm	990 mm	220 V mono	2700 W
TC150 LS	1500 mm	1000 mm	990 mm	220 V mono	2700 W

DESRIPTIF

- Glace avant basse et texte "Servez-vous" microbillé (Inaltérable)

LES COMBINÉS



V150 TLS

V150 TPC

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
V150 TLS	1500 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	4200 W
V150 TPC	1500 mm	1000 mm	1390 mm	380 V +N+T	6600 W

Permet de combiner le service traditionnel et le libre-service ou le module poêlon cuisson.

DESRIPTIF

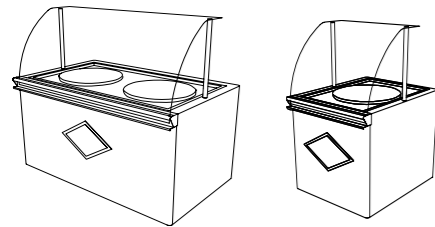
- Glace bombée à l'avant (partie Trad ou partie MPC)
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes "effet miroir" (Partie Trad)
- Glace avant basse et texte "Servez-vous" microbillé (Inaltérable)
- Eclairage chauffant

OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes

Le chaud

LES MODULES POËLON ELECTRIQUES



MPC150 E

MPC75 E

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
MPC75 E	750 mm	1000 mm	1390 mm	380 V +N+T	4500 W
MPC150 E	1500 mm	1000 mm	1390 mm	380 V +N+T	9000 W

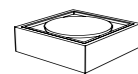
DESCRIPTIF

- Glace bombée rabattable à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium Ø 500 mm
- Régulation par thermostat 0 à 300° (Puissance maximale de cuisson)
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

EQUIPEMENT (À PRÉCISER À LA COMMANDE)

- Glace avant "Bistrot" montée entre 2 poteaux (à la place de la glace avant bombée)

LE MODULE POËLON ELECTRIQUE A POSER



MPC70 EAP

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
MPC70 EAP	700 mm	700 mm	250 mm	380 V +N+T	4500 W

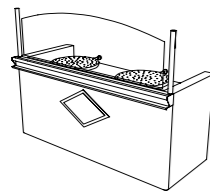
DESCRIPTIF

- Identique au MPC mais sans soubassement ni pare chocs ni glace bombée

OPTION

- Glace avant plane

LES MODULES POËLON GAZ



MPC150 G

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MPC75 G	750 mm	1000 mm	1300 mm
MPC150 G	1500 mm	1000 mm	1300 mm

DESCRIPTIF

- Glace avant arrondie façon "Bistrot"
- Trépied gaz fourni avec détendeur et lyres pour 2 bouteilles
- Soubassement fermé pour bouteilles de gaz
- Fourni avec poêle émaillée Ø 600 mm
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

LES POÊLES GÉANTES



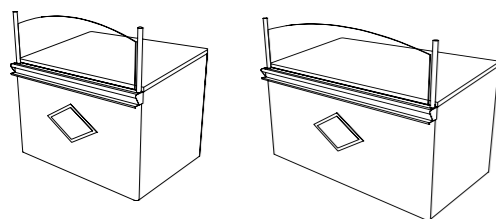
P650

RÉFÉRENCE	DÉSIGNATION
P500	Ø 500 mm
P650	Ø 650 mm
P650/2	Ø 650 mm avec 2 compartiments
P650/3	Ø 650 mm avec 3 compartiments
P600	Ø 600 mm

Fond de 15 mm
Revêtement platineum

Poêle émaillée

LES MODULES PIZZAS



MP120

MP160

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
MP120	1200 mm	1000 mm	1300 mm	220 V mono	1800 W
MP160	1600 mm	1000 mm	1300 mm	220 V mono	2700 W

DESCRIPTIF

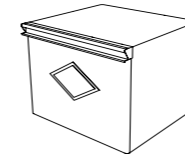
- Glace avant arrondie façon "Bistrot"
- Plan de présentation incliné en granit poli chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

OPTIONS

- Porte étiquettes
- Modèle entièrement fermé avec glace pare haleine bombée et glaces coulissantes à l'arrière
- Retour droit et gauche avec glace "Bistrot" et décoration identique à la façade pour aménagement d'un angle

Les meubles neutres

LES MEUBLES DROITS



MN100

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MN75	750 mm	1000 mm	860 mm
MN100	1000 mm	1000 mm	860 mm

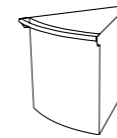
DESCRIPTIF

- Dessus inox brossé

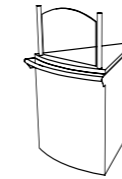
OPTION

- Dessus en granit poli
- Glace avant façon "Bistrot"

LES MEUBLES D'ANGLE



MN45



MN45
glace bistrot

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR
MN45	690 mm	1000 mm	860 mm
MN90	1280 mm	1000 mm	860 mm

DESCRIPTIF

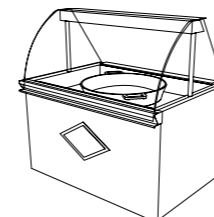
- Dessus inox brossé

OPTION

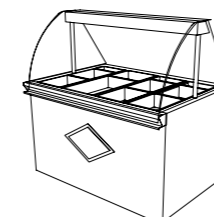
- Dessus en granit poli
- Glace avant façon "Bistrot"

Le froid

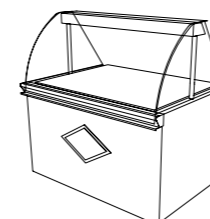
SERVICE TRADITIONNEL 3 EN 1



MR130
Poêle géante



MR130
Bacs GN



MR130
Plan de présentation

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
MR75	750 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	650 W
MR130	1300 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	650 W

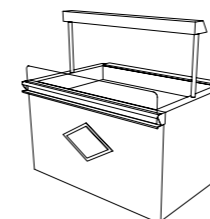
DESCRIPTIF

- Glace bombée rabattable à l'avant
- Structure supérieure pour éclairage
- Joux vitrées thermopanes sur les côtés
- Froid ventilé dans la vitrine et dans la réserve
- Type de fréon utilisé : R404
- Régulation par thermostat avec fin de dégivrage automatique
- Evacuation des eaux de dégivrage par évaporateur à résistances
- Groupe froid dans le soubassement de la vitrine (local technique)

EQUIPEMENTS FOURNIS

- Plan de présentation en polyéthylène (pizzas, sandwichs, boissons, fromage...)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Poêle géante émaillée

LIBRE-SERVICE



MR130 LS

RÉFÉRENCE	LONGUEUR	PROFONDEUR	HAUTEUR	TENSION	PUISSANCE
MR130 LS	1300 mm	1000 mm	1390 mm	220 V mono	650 W

DESCRIPTIF

- Identique au Service traditionnel
- Glace avant basse et texte "Servez-vous" microbillé (Inaltérable)
- Equipée d'un plan de présentation en polyéthylène et d'un support pour présentation des pizzas verticales



"L'Oriflamme" à Angers

Dorégrill, concepteur ensemblier

Dorégrill, ce sont aussi des rôtissoires, des modules de préparation et des fours à pizzas, des hottes... Notre bureau d'études vous accompagne dans la réalisation de votre projet.

Découvrez l'ensemble de
notre gamme sur www.doregrill.com



Flammes Vives



Steamup



Neogrill

Votre distributeur

doregrill

DORÉGRILL SAS - Parc d'activités du Moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67 - www.doregrill.com - doregrill@doregrill.com