





Cuisson



**Adapté  
à vos  
besoins.**



**Découvrir!**



Accès au site web

# Symphony

Pour résoudre les problèmes d'espace et optimiser l'espace disponible, Symphony vous permet de concevoir et de personnaliser votre cuisine en toute liberté, en fonction de vos besoins, en combinant les différents éléments, appareils et accessoires disponibles.



**KORE**  
GENERATION

De professionnel  
à professionnel.



Découvrir!



Accès au site web



Vidéo commerciale



Dépliant commercial

# Série 900

Fourneaux à gaz feux ouverts .....	013
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	015
Fourneaux pour paellas .....	016
Fourneaux électriques.....	017
Plaques coup de feu électriques .....	018
Fourneaux à induction .....	019
Grillades (Fry-tops).....	020
Charcoals.....	022
Cuiseurs à pâtes.....	024
Marmites.....	025
Friteuses .....	027
Chauffe-frites.....	028
Sauteuses basculantes.....	029
Bain-marie.....	030
Éléments neutres .....	031
Placards.....	032
Meubles supports réfrigérants .....	033
Blocs Kore 900 et verticalité.....	034
Accessoires .....	043

Les machines à gaz sont préparées  
pour être connectées aux pressions indiquées :  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz naturel : 20 g/cm<sup>2</sup>

# Fourneaux à gaz feux ouverts
























## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Dimensions des grilles: 397 x 350 mm. Elles donnent la possibilité d'utiliser des faitouts et des poêles de grandes dimensions. La distance réduite entre les branches centrales, de 75 mm, permet ainsi l'appui de faitouts de tout petit diamètre (8 cm). De plus, elles évitent le danger de renverser les petits récipients.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité et la distribution thermique de la flamme sur le fond des faitouts, y compris de grandes dimensions. On évite ainsi l'accumulation de chauffage en un point unique et la transmission de l'énergie au produit est optimisée.
- Brûleurs de puissances différentes, afin de s'adapter aux récipients et à leur utilisation avec les différents aliments :
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
  - 10,2 kW (Ø 140 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, qui facilite les manipulations internes en vue de faciliter les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui de récipients de plus grande superficie, augmentent la surface utile.
- Accès aux composants de la partie avant.

## Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.

	MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS			OVENS		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
					5,25 KW	8,0 KW	10,2 KW	SIZE	POWER(KW)			
À POSER												
	 C-G920	LPG	19075525	397x350	1	1	-	-	-	13,25	400x930x290	-
		NG	19075526									
	 C-G920 H	LPG	19075521	397x350	-	1	1	-	-	18,20	400x930x290	-
		NG	19075523									
	 C-G920 XH	LPG	19085164	397x350	-	-	2	-	-	20,40	400x930x290	-
		NG	19085165									
	 C-G940	LPG	19075531	397x350	2	1	1	-	-	28,70	800x930x290	-
		NG	19075532									
	 C-G940 H	LPG	19075527	397x350	-	3	1	-	-	34,20	800x930x290	-
		NG	19075529									
	 C-G940 XH	LPG	19085166	397x350	-	-	4	-	-	40,80	800x930x290	-
		NG	19085167									
	 C-G960	LPG	19075543	397x350	3	2	1	-	-	41,95	1200x930x290	-
		NG	19075544									
	 C-G960 H	LPG	19075539	397x350	-	5	1	-	-	50,20	1200x930x290	-
		NG	19075541									
FOUR STATIQUE À GAZ GN 2/1												
	 C-G941	LPG	19075537	397x350	2	1	1	GN-2/1	8,60	37,30	800x930x850	-
		NG	19075538									
	 C-G941 H	LPG	19075533	397x350	-	3	1	GN-2/1	8,60	42,80	800x930x850	-
		NG	19075535									
	 C-G941 XH	LPG	19085168	397x350	-	-	4	GN-2/1	8,60	49,40	800x930x850	-
		NG	19085169									
	 C-G961	LPG	19075549	397x350	3	2	1	GN-2/1	8,60	50,55	1200x930x850	-
		NG	19075550									
	 C-G961 H	LPG	19075545	397x350	-	5	1	GN-2/1	8,60	58,80	1200x930x850	-
		NG	19075547									
FOUR STATIQUE PANORAMIQUE À GAZ												
	 C-G961 OP	LPG	19075555	397x350	3	2	1	1.000x700x290	14,00	55,95	1200x930x850	-
		NG	19075556									
	 C-G961 OP H	LPG	19075551	397x350	-	5	1	1.000x700x290	14,00	64,20	1200x930x850	-
		NG	19075553									
FOUR STATIQUE ÉLECTRIQUE GN 2/1												
	 C-GE941	LPG	19075559	397x350	2	1	1	GN-2/1	6,00	34,70	800x930x850	-
		NG	19075572									

MODÈLES: H: Avec brûleurs haute puissance. / OP: Avec four panoramique.



# Fourneaux à gaz plaque coup de feu





## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque en fonte de 10 mm d'épaisseur avec angles arrondis. Sole de 300 mm de diamètre.
- Briques réfractaires avec rondelle en fonte à l'intérieur pour un meilleur profit et répartition de la chaleur.
- Températures d'utilisation différenciées 500 °C au centre et 200 °C proche des bords.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et facilite les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).
- Brûleur en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple, et allumage piézoélectrique.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chauffage.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

### FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE (mm)	BRÛLEUR		FOUR		TOTAL PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				11,0 KW		DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
<b>COUP DE FEU</b>										
 C-G910	LPG	19075517	800x700	1	-	-	-	11,00	800x930x290	-
	NG	19075518								
<b>COUP DE FEU AVEC FOUR</b>										
 C-G911	LPG	19075519	800x700	1	GN-2/1	8,60	-	19,60	800x930x850	-
	NG	19075520								

# Fourneaux à gaz pour paellas





## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec quatre rangées de flammes sur chacune, ce qui garantit l'uniformité et la distribution thermique de la flamme au fond de la poêle à paella.
- Voyant à basse consommation et thermocouple.
- Conduites de gaz dans un tube flexible en acier inoxydable, ce qui facilite les manipulations internes et les interventions.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système contre les infiltrations d'eau.
- Protecteur de foyer en fonte émaillée à haute température, aligné avec les grilles, ce qui facilite la manipulation et l'appui des récipients, en augmentant la surface utile.
- Accès aux composants par la partie frontale.
- nettoyage et apporte plus d'hygiène
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

### FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			Ø COURONNE EXTÉRIEURE (mm)	Ø COURONNE INTÉRIEURE (mm)	PUISSANCE (KW)	TAILLE	PUISSANCE (KW)				
DE TABLE											
	C-GP910	LPG	19075573	450	330	27,00	-	-	27,00	800x930x290	-
		NG	19075574								
AVEC FOUR											
	C-GP911	LPG	19075575	450	330	27,00	665x665x325	7,30	34,30	800x930x850	-
		NG	19075576								

# Fourneaux électriques



## Caractéristiques générales

- Plan de travail fabriqué en acier inoxydable AISI-304 de 2 mm d'épaisseur, conçues afin d'éviter que les liquides versés par les faitouts pénètrent à l'intérieur de la cuisine.
- Joints découpés au laser, soudures et polissages automatiques. Vis dissimulées.
- Plaques de cuisson fabriquées en fonte, de 300 x 300 mm, de 4 kW de puissance, fixées hermétiquement au plan de travail embouti.
- Régulation de la puissance grâce à un sélecteur à 7 positions.
- Thermostat de sécurité pour chaque plaque.
- Ventilateur intérieur afin de diminuer la température des composants.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.

- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.



### FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et procurant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manœuvrabilité.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Cuisson à l'aide de résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole sur la base du four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant la réparabilité.

### Voltage

- 400 V 3+N.
- Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			(mm)	4,0 KW	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
<b>TOP</b>									
	C-E920	19075501	300x300	2	-	-	8,00	400x930x290	-
	C-E940	19075505	300x300	4	-	-	16,00	800x930x290	-
	C-E960	19075513	300x300	6	-	-	24,00	1.200x930x290	-
<b>AVEC FOUR</b>									
	C-E941	19075509	300x300	4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-
	C-E961	19075514	300x300	6	GN-2/1	6,00	30,00	1.200x930x850	-
	C-E961 OP	19075516	300x300	6	1.000x700x290	12,00	36,00	1.200x930x850	-

MODÈLES OP: Avec four à grande ouverture 1.000 x 700 x 290 mm.

# Plaques coup de feu électriques



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque "coup de feu" de 15 mm d'épaisseur, chauffage par quatre résistances indépendantes.
- Ventilateur intérieur pour le refroidissement.
- Plan de travail embouti avec les angles arrondis permettant un nettoyage facile.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.



### FOUR

- Four statique de taille GN 2/1 d'utilisation simple, avec les commandes placées sur le panneau supérieur pour une plus grande ergonomie.
- Enceinte de cuisson conçue entièrement en acier inoxydable, facilitant le nettoyage et garantissant une meilleure hygiène.
- Introduction du tiroir en sens panoramique, facilitant la manipulation.
- Glissières sur trois niveaux de hauteur pour offrir différentes possibilités de travail.
- Glissières profilées en « U » afin d'éviter de renverser les grilles.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125-310 °C).

- Chauffage par résistances blindées en acier inoxydable, avec commutateur de sélection pour le fonctionnement de la partie supérieure et/ou inférieure.
- Sole de four fabriquée en fonte, de 6 mm, garantissant un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Joint de fermeture en fibre de verre améliorant l'efficacité thermique du four.
- Porte du four démontable, facilitant les interventions.

**Voltage: 400 V 3+N.**

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	COUP DE FEU			FOUR		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			MESURES	ZONES DE CUISINE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
TOP										
	C-E910	19075495	720x720	4	4x4	-	-	16,00	800x930x290	-
AVEC FOUR										
	C-E911	19075498	720x720	4	4x4	GN-2/1	6,00	22,00	800x930x850	-

# Fourneaux à induction






## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 280 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

**Voltage:** 400 V 3ph- + terre

Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			5,0 KW	Ø MM			
CHEMINÉES À INDUCTION							
	C-I925	19075577	2	280	10,00	400x930x290	-
	C-I945	19075578	4	280	20,00	800x930x290	-
WOK							
	W-I905	19075893	1	300	5,00	400x930x290	-

# Grillades (fry-tops)



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Plaque de cuisson fabriquée en acier au carbone de 20 mm d'épaisseur, de mise en température rapide et puissance élevée.
- Versions avec surface en chrome de 50 microns d'épaisseur pour les trois types de grils.
- Modèles avec grils lisses, striés ou mixtes (2/3 lisses + 1/3 à rayures).
- Chauffage électrique par résistances blindées en acier inoxydable; régulation par vanne entre 100 et 300 °C.
- Brûleurs à double tubulure (un brûleur pour les modèles de demi-module, deux brûleurs indépendants pour les modèles d'un module).
- Contrôle de la température par robinet thermostatique (entre 100 et 300 °C) pour plaque chromée.
- Vanne gaz sur les modèles plaques acier carbone.
- Allumage des brûleurs avec train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Gaz: Module avec deux zones de chauffage indépendantes.
- Thermostat de sécurité sur les modèles avec contrôle thermostatique.
- Grande rapidité de réaction et récupération de la température sur le gril.
- Les plaques sont intégrées dans le plan de travail embouti.
- Plan de travail embouti avec arêtes arrondies pour une facilité de nettoyage.
- Inclinaison de la plaque vers l'avant afin de faciliter la récupération des graisses et des liquides.
- Tiroir de récupération d'une capacité allant jusqu'à 2 litres selon les modèles.
- Protections latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

### Accessoires inclus

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (\*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).


























### Voltage modèles électriques

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.



(\*) Modèles avec surface chromée, munis avec raclette

# Grillades (fry-tops)

	MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUES				PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				TYPE (*)	ZONES	(mm)	DM²			
<b>FRY-TOPS-GAZ</b>										
<b>CONTRÔLE PAR SOUPEAPE</b>										
	FT-G905 V L	LPG GN	19075677 19075678	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 V R	LPG GN	19075679 19075680	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 V L	LPG GN	19075705 19075706	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V R	LPG GN	19075709 19075710	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 V LR	LPG GN	19075707 19075708	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>CONTRÔLE THERMOSTATIQUE</b>										
	FT-G905 L	LPG GN	19075669 19075671	L	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 R	LPG GN	19075673 19075675	R	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 L	LPG GN	19075693 19075695	L	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 R	LPG GN	19075701 19075703	R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 LR	LPG GN	19075697 19075699	L+R	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>CONTRÔLE THERMOSTATIQUE ET PLAQUE CHROMÉE</b>										
	FT-G905 C L	LPG GN	19075661 19075663	L / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G905 C R	LPG GN	19075665 19075667	R / C	1	335x640	21,50	9,25	400x930x290	-
	FT-G910 C L	LPG GN	19075681 19075683	L / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C R	LPG GN	19075689 19075691	R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
	FT-G910 C LR	LPG GN	19075685 19075687	L+R / C	2	735x640	47,00	18,50	800x930x290	-
<b>FRY-TOPS - ÉLECTRIQUES</b>										
<b>CONTRÔLE THERMOSTATIQUE</b>										
	FT-E905 L	-	19075639	L	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 R	-	19075642	R	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 L	-	19075654	L	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 R	-	19075660	R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 LR	-	19075657	L+R	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
<b>CONTRÔLE THERMOSTATIQUE ET PLAQUE CHROMÉE</b>										
	FT-E905 C L	-	19075633	L / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E905 C R	-	19075636	R / C	1	335x640	21,50	7,50	400x930x290	-
	FT-E910 C L	-	19075645	L / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C R	-	19075651	R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-
	FT-E910 C LR	-	19075648	L+R / C	2	735x640	47,00	15,00	800x930x290	-

**(\*) TYPE DE PLAQUE:**

**L:** Plaque lisse.

**R:** Plaque rainurée.

**L+R :** Plaque 2/3 lisse - 1/3 rainurée.

**C:** Surface chromée.

# Charcoals



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Grilles en fonte démontables sans nécessité d'outils, en sections, de 170 mm de large.
- Les plaques de grillades en fonte sont réversibles, avec deux finitions différentes de chaque côté :
  - Inclivée et côtelée avec des stries, pour la viande.
  - Horizontale et lisse pour le poisson et les légumes.
- Les plaques atteignent une température très élevée (400 °C), ce qui fait que la surface du produit est rapidement saisie, maintenant l'intérieur de l'aliment plus juteux.
- Sur les modèles avec grille inoxydable, la grille est fabriquée avec des lames AISI-304 en forme de « V », afin de faciliter son nettoyage.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tube d'accès pour l'allumage manuel.
- Pourvue d'un orifice pour la récupération des graisses de cuisson et d'un tiroir avec une capacité allant jusqu'à 12 litres (un tiroir sur les appareils à demi-module, deux tiroirs pour ceux d'un module).
- Il est possible de générer une cuisson vapeur, par l'association d'eau mise dans les tiroirs récupérateurs de graisse et l'irradiation de la température générée par les brûleurs gaz ou les résistances électriques générant une vapeur basse température.

- Plaques pourvues de protection démontable de 130 mm de hauteur, afin d'éviter les éclaboussures, fabriquées en acier inoxydable.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

### MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.

- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

### MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

**Accessoires inclus** (voir page des accessoires à la fin du chapitre)







Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier inoxydable.



MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTAL (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	(DM <sup>2</sup> )			
CHARCOALS À GAZ										
 <b>À poser</b>										
B-G905 I	LPG	19078584	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081684								
B-G905	LPG	19078902	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x290	-
	NG	19081682								
B-G910 I	LPG	19078582	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081686								
B-G910	LPG	19078901	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x290	-
	NG	19081685								
B-G915 I	LPG	19081680	Inox	3	3	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081681								
B-G915	LPG	19079204	Acier doux	3	6	1020x690	72	33	1200x930x290	-
	NG	19081639								
<b>Sol</b>										
B-G9051 I	LPG	19075474	Inox	1	1	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075475								
 B-G9051	LPG	19075476	Acier doux	1	2	340x690	24	11	400x930x850	-
	NG	19075478								
B-G9101 I	LPG	19075480	Inox	2	2	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075481								
 B-G9101	LPG	19075482	Acier doux	2	4	680x690	48	22	800x930x850	-
	NG	19075484								
CHARCOALS ÉLECTRIQUES										
 <b>À poser</b>										
B-E905	-	19078931	Inox	1	1	255x640	16	5,42	400x930x290	-
B-E910	-	19078922	Inox	2	1	545x640	35	10,84	800x930x290	-
<b>Sol</b>										
B-E9051 I	-	19075417	Inox	1	1	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9051	-	19075413	Acier doux	1	2	340x690	24	7,5	400x930x850	-
B-E9101 I	-	19075473	Inox	2	2	680x690	48	15	800x930x850	-
B-E9101	-	19075470	Acier doux	2	4	680x690	48	15	800x930x850	-

# Cuiseurs à pâtes



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions 1/1, d'une capacité de 40 litres. Elles peuvent contenir différentes dispositions de paniers de tailles diverses.
- Dotation standard: 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.
- Système de sécurité automatique coupant

- l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

### MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un tuyau

- d'accès pour mise en marche normale.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlé par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

### Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
- Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
- Kit de 2 paniers 1/2.

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE			PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				QUANTITÉ	DIMENSIONS	PANIER (1/3)			
<b>CUISEURS - GAZ</b>									
	CP-G905	LPG	19075585	1	GN-1/1	3	16,00	400x930x850	-
		NG	19075587						
	CP-G910	LPG	19075589	2	GN-1/1	6	32,00	800x930x850	-
		NG	19075590						
<b>CUISEURS - ÉLECTRIQUES</b>									
	CP-E905	-	19075581	1	GN-1/1	3	12,00	400x930x850	-
		-	19075584						
	CP-E910	-	19075584	2	GN-1/1	6	24,00	800x930x850	-
		-	19075584						

# Marmites



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox aisi 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Couvercle à double paroi, équilibré par une double charnière avec une anse de prise frontale, avec ouverture en diagonale à 75°, qui donne la possibilité de maintenir le couvercle ouvert dans n'importe quelle position.
- Cuve intégrée au plan de travail au moyen d'une soudure robotisée, fabriquée en acier inoxydable aisi-304, fond de cuve en acier inoxydable aisi-316l.
- Remplissage de la cuve avec de l'eau froide ou chaude avec des valves activées par un unique commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par un robinet de sécurité de 2" avec poignée en matériel athermique, d'actionnement sûr et sans efforts.
- Filtre évacuation de cuve en acier inoxydable aisi-304, robuste et fiable, d'extraction facile.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations d'eau.
- Protecteur de la chambre en fonte émaillée à haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau ipx5 contre l'eau.

### MODÈLES DE CHAUFFAGE INDIRECT – BAIN MARIE

- Chambre à bain marie entourant la cuve, avec système de remplissage automatique en connectant l'appareil.
- Contrôle de niveau de la chambre avec une quadruple sécurité : pressostat pour le contrôle de la pression dans le cheminée, soupape de sécurité pour la surpression, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre, et manomètre incorporé au plan de travail.
- Nettoyage automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans le cheminée entourant, de manière à ce que la vapeur générée saturée à une température de 107 °c chauffe uniformément au fond et sur les côtés de la cuve. La température atteinte est inférieure à celle obtenue avec la chauffage directe.
- Fond embouti de la cuve afin d'éviter des déformations.
- Voyant lumineux de chauffe.

### CHAUFFAGE À GAZ:

- Groupe de brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, contrôlé par un régulateur d'énergie et par un pressostat.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins élevée.
- Allumage des brûleurs par train d'étincelles.

### CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE:

- Chauffage au moyen de résistances situées à la partie inférieure du cheminée bain marie.
- Contrôle de chauffage au moyen d'un régulateur d'énergie et pressostat.
- Voltage: 400 v 3+n. Consulter pour d'autres voltages.

### Fonctionnement avec pression

- Couvercle rabattable et compensé avec fermeture à bride
- Pression de fonctionnement de 0,3 bar dans la cuve.
- Soupape de surpression, située sur le couvercle.

	MODÈLE	HZ.	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			LPG	NG	Ø X H (mm)	VOLUME (L)				
<b>MARMITES - GAZ</b>										
Feu direct										
		M-G910	50	19075824	19075826	600x400	100	20,00	800x930x850	-
			60	19075825	19075827					
		M-G915	50	19075832	19075834	600x550	150	24,00	800x930x850	-
			60	19075833	19075835					
	M-G920	50	19075836	19075838	600x650	200	24,00	800x930x850	-	
		60	19075837	19075839						
Feu indirect										
	M-G910 BM	50	19075819	19075822	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075820	19075823						
	M-G915 BM	50	19075828	19075830	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075829	19075831						
Pression										
	MP-G910	50	19075840	19075842	600x400	100	20,00	800x930x850	-	
		60	19075841	19075843						
	MP-G915	50	19075845	19075846	600x550	150	24,00	800x930x850	-	
		60	19075844	19075847						
		MP-G920	50	19075848	19075850	600x650	200	24,00	800x930x850	-
			60	19075849	19075851					
<b>MARMITES - ÉLECTRIQUES</b>										
Feu indirect										
		M-E910 BM	-	19075814	600x400	100	22,00	800x930x850	-	
		M-E915 BM	-	19075817	600x550	150	22,00	800x930x850	-	

# Friteuses



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail.
- Zone froide dans la partie inférieure de la cuve, contribuant à maintenir une huile de qualité plus longtemps.
- Contrôle thermostatique de la température, entre 60 et 200 °C.
- Modèles à gaz avec trois tubes de chauffage longitudinaux intégrés à la cuve.
- Brûleurs à gaz à haute efficacité.
- Modèles électriques avec résistances en acier inoxydable AISI-304 à l'intérieur de la cuve et basculeurs à plus de 90° afin de permettre un nettoyage aisé.
- Appareils à puissance élevée, rapide mise en température et rapport puissance-litre élevé (jusqu'à 1,00 kW / litre sur les modèles à gaz).

- Allumage par train d'étincelles pour les modèles à gaz.
- Thermostat de sécurité pour tous les modèles.
- Vidange de la cuve via un robinet de vidange, robuste et fiable, résistant aux températures élevées.
- Chaque cuve est pourvue de couvercle individuel.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

### MODELE AVEC CONTROLE NUMERIQUE \* :

- Contrôle électronique de grande précision de la température de l'huile, entre 60-200 °C, +/- 1 °C.
- Affichage de la température de consigne et indicateur du niveau de celle-ci.
- Carte de contrôle de temps par panier avec alarme sonore.
- Programme de "melting".

### NOMBRE DE PANIERS

- Friteuses de 21 litres: 2 petits paniers par cuve (130 x 330 x 130 mm).

- Friteuses de 15 litres: 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm).

### ACCESSOIRES EN OPTION

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Friteuses de 21 litres : grand panier (260 x 330 x 130 mm).
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).

	MODÈLE	HZ.	CODE		QUANTITÉ	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			LPG	GN		VOLUME (L)	PANIERS				
<b>FRITEUSES - GAZ</b>											
	F-G9115	50	19078845	19081732	1	1x15	1 grand	15,00	400x930x850	-	New
		60	19081730	19081733							
	F-G9215	50	19081735	19081738	2	2x15	2 grand	30,00	800x930x850	-	New
		60	19081736	19081739							
	F-G9121 R	50	19075613	19075616	1	1x21	2 petit	21,00	400x930x850	-	
		60	19075615	19075618							
	F-G9221 R	50	19075625	19075628	2	2x21	4 petit	42,00	800x930x850	-	
		60	19075627	19075630							
<b>FRITEUSES - ÉLECTRIQUES</b>											
	F-E9115		19078867		1	1x15	1 grande	12,00	400x930x850	-	New
	F-E9215		19081692		2	2x15	2 grande	24,00	800x930x850	-	New
	F-E9121 R		19075600		1	1x21	2 petit	18,00	400x930x850	-	
	F-E9121 R D		19075900		1	1x21	4 petit	21,00	400x930x850	-	
	F-E9221 R		19075606		2	2x21	4 petit	36,00	800x930x850	-	


D: Contrôle numérique

# Chauffe-frites



## Caractéristiques générales

- Appareil de demi-module à chauffage électrique par lampe à infrarouge.
- Cuve intégrée au plan de travail, pour récipient Gastronorm GN-1/1 de 150 mm de hauteur (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Maintien de température via d'une lampe à infrarouge située sur la partie arrière de l'appareil, actionnée par l'interrupteur ON/OFF.
- Commande avec système anti-infiltrations d'eau, protection de niveau IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

	MODÈLE	CODE	CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
	MF-E905	19075818	GN-1/1	1,00	400x930x290	-

# Sauteuses basculantes



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Systèmes de relevage de la cuve motorisée ou par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Versions avec cuves en fonte et en acier inoxydable.
- Cuve conçue avec des coins arrondis et sans arêtes, avec bec verseur pour décharger afin de faciliter les opérations de cuisson et de nettoyage.
- Rebord périmétral afin d'éviter que l'eau qui condense ne se répande.
- La grande épaisseur des fonds des cuves (8 mm pour les cuves en fonte et 10 mm pour celle en acier inoxydable) garantit une répartition de la chauffage homogène.
- Remplissage de la cuve en l'eau par valve électrolytique actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de

l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Couvercle à double paroi avec un égouttoir en partie postérieure, afin de rediriger l'eau de condensation vers l'intérieur de la cuve.
- Système d'équilibre du couvercle par des ressorts. Système de compensation afin d'éviter les chutes brusques. Système réglable sur tous les modules.
- Microrupteur de cuve coupant la chauffe quand celle-ci est relevée.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée

haute température.

- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Poignée de couvercle d'accès frontal.
- Modèles à chauffage électrique utilisant des résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Modèles à chauffage à gaz avec brûleur acier à six branches (8 dans la sauteuse d'un module et demi), actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.

- Température du fond de la cuve contrôlé par un thermostat, entre 100 et 310 °C.

- Chaleur produite par les brûleurs à branches ou à résistances électriques et l'épaisseur du fond de cuve permettent une température uniforme pour une cuisson homogène.

### VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. Consulter pour d'autres voltages.

	MODÈLE	HZ.	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE (*)	CAPACITÉ (L)	SURFACE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
			LPG	GN				(mm)	(DM²)			
SAUTEUSES BASCULANTES - GAZ												
	SB-G910 I	50	19075867	19075876	Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075869	19075878								
	SB-G910	50	19075879	19075885	Manuel	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075880	19075886								
	SB-G910 IM	50	19075870	19075873	Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075872	19075875								
	SB-G910 M	50	19075881	19075883	Motorisé	Fonte	90	730x616	45	18,00	800x930x850	-
		60	19075882	19075884								
	SB-G915 IM	50	19075887	19075890	Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	25,00	1.200x930x850	-
		60	19075889	19075892								
SAUTEUSES BASCULANTES - ÉLECTRIQUE												
	SB-E910 I		19075857		Manuel	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910		19075854		Manuel	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 IM		19075860		Motorisé	Acier inoxydable	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E910 M		19075863		Motorisé	Fonte	90	730x616	45	15,00	800x930x850	-
	SB-E915 IM		19075866		Motorisé	Acier inoxydable	120	1.130x616	70	22,50	1.200x930x850	-

# Bain-marie



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves qui permettent différentes dispositions de récipients Gastronorm, de 150 mm de profondeur modulables :
  - Demi-module : GN-1/1+1/3, avec 22 litres de capacité.
  - Un module : GN-2/1+(2x1/3), avec 44 litres de capacité.
- Cuves intégrées dans le plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-304.
- Équipement standard : 3 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Accès aux composants de la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Tube pour allumage manuel alternatif.

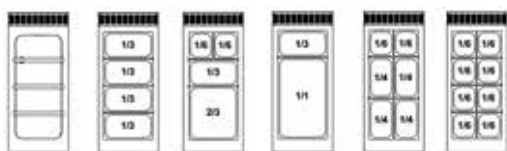
### MODÈLES ÉLECTRIQUES :

- Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
- Thermostat de sécurité sur les modèles électriques.
- 400 V 3N. Peut être transformé en autres tensions.

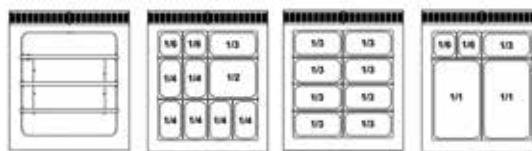
### Accessoires optionnels

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)





- Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.



BM 905 CUVE



BM 910 CUVE

	MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTAL (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
				DIMENSIONS	VOLUME (L)			
<b>BAIN-MARIE - GAZ</b>								
	BM-G905	LPG	19075491	GN-4/3	22	3,25	400x930x290	-
		NG	19075492					
	BM-G910	LPG	19075493	GN-8/3	44	6,50	800x930x290	-
		NG	19075494					
<b>BAIN MARIE - ELECTRIQUE</b>								
	BM-E905	-	19075487	GN-4/3	22	3,00	400x930x290	-
	BM-E910	-	19075490	GN-8/3	44	6,00	800x930x290	-



# Éléments neutres



## Caractéristiques générales






- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des

fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Appareils de demi et un module.

- Pose en partie arrière d'un robinet de remplissage ou une colonne d'eau.

- Cheminée postérieure en fonte émaillée à haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIR		DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	EN-9025	19048351	-	-	200x930x290	-
	EN-905	19075591	-	-	400x930x290	-
	EN-910	19075593	-	-	800x930x290	-
	EN-905 C	19075592	1	300x590x105 (valide GN-1/1)	400x930x290	-
	EN-910 C	19075594	1	700x590x105	800x930x290	-

(\*) Il ne peut être utilisé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

# Placards



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 2 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments du type de plan de travail de la série 900 KORE.  
- Ils peuvent être utilisés comme élément d'emmagasinage ouvert.

- Conçus pour ajuster des portes et les convertir en armoires fermées.

	MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	DIMENSIONS (MM)	€
	MB-9025	19048470	-	200x860x560	-
	MB-905	19018700	1	400x860x560	-
	MB-910	19022189	2	800x860x560	-
	MB-915	19020374	3	1.200x860x560	-

## Portes pour placards

Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière qu'elle s'ouvre à gauche ou à droite. La quantité des kits porte dépend du meuble bas sur lequel elles vont se monter :

	CODE	DESCRIPTION	€
	19040900	KIT PORTE KORE	-

# Meubles support réfrigérés








## Caractéristiques générales

- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m3 de densité.
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Portes réversibles, dispositif automatique de fermeture et fixation de l'ouverture de 90°.
- Pieds en acier inoxydable réglables en

- hauteur.
- Hauteur réglable entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser.
- 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.
- Modèle EMFP-120 BH doté de 5 traverses supports pour loger des récipients GN.

### OPTIONS:

- Kit à 4 roues (2 avec freins). Assemblage à l'usine.
- Portes réversibles.

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISSANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (mm)	€
<b>MODÈLES avec PORTES</b>										
 EMFP9-120 BP	R-290	50	19048089	2	C	169	714	250	1.200x900x590	-
 EMFP9-160 BP	R-290	50	19068878	3	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
<b>MODÈLES avec TIROIRS 2/3</b>										
 EMFP9-120 B	R-290	50	19048090	2 x 2/3	C	169	714	250	1.200x900x590	-
 EMFP9-160 B	R-290	50	19068870	3 x GN 1/1	C	240	1113	250	1.600x900x590	-
<b>MODÈLES avec TIROIRS</b>										
 EMFP9-120 BH	R-290	50	19047995	2 x GN 2/1	C	169	777	250	1.200x900x590	-

# Blocs KORE 900



Bloc central ou mural

Blocs sans verticalité







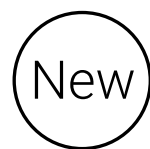
## Supports

TYPE	TYPE BLOC	DESCRIPTION	CODE	€
PANNEAU LISSE INDIVIDUEL PAR MACHINE				
	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081817	-
		Panneau lisse droite	19081818	-
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081819	-
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081820	-
ORNEMENT DOUBLE POUR CHAQUE CÔTÉ DU BLOC*				
	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 900	19081826	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	-
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081824	-
		Ornement latéral droite.	19081825	-

## Grilles et étagères

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ*			
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
ÉLECTRIQUE			
	Socle pour version électrique 1 M	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 M	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 M	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 M	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 M	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 M	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 M	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 M	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 M	19081801	-

\*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.





Bloc central ou mural  
Blocs avec verticalité





## Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
FACILE			
	Standard	19075224	-
	Standard avec prise	19075225	-
	Standard avec robinet	19075226	-
POUR MACHINES*			
	Pour four Optima	19075227	-
	Pour salamandre	19075228	-





\*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

## Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LONGUEUR BLOC					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOC CENTRAL							
	Grille						
	Pour deux éléments standard	19075320	19075321	19075322	19075323	19075324	19075325
		-	-	-	-	-	-
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075327	19075328	19075329	19075330	19075331	19075332
		-	-	-	-	-	-
	Pour 2 supports machines	-	19075335	19075336	19075337	19075338	19075339
		-	-	-	-	-	-
	Étagère						
	Pour deux éléments standard	19075344	19075345	19075347	19075348	19075349	19075370
		-	-	-	-	-	-
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075372	19075373	19075374	19075375	19075376	19075377
		-	-	-	-	-	-
	Pour 2 supports machines	-	19075380	19075381	19075382	19075383	19075384
		-	-	-	-	-	-
BLOC MURAL							
	Grille						
	Pour deux éléments standard	19075316	19075317	19075318	19075319	19075340	19075341
		-	-	-	-	-	-
	Étagère						
	Pour deux éléments standard	19075386	19075387	19075388	19075389	19075390	19075391
		-	-	-	-	-	-





## Finitions

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
<b>BLOC CENTRAL</b>			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081769	-
	Panneau lisse droite	19081770	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081771	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081772	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral pour bloc central Kore 900	19081778	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	-
<b>BLOC MURAL</b>			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081765	-
	Panneau lisse droite	19081766	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19075227	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19075228	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral gauche.	19081776	-
	Ornement latéral droite.	19081777	-

\*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

## Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ* 	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
	ÉLECTRIQUE 	Socle pour version électrique 1M	19081809
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	-
Socle pour version électrique 2 M		19081807	-
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	-
Socle pour version électrique 3 M		19081805	-
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	-
Socle pour version électrique 4 M		19081803	-
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	-
Socle pour version électrique 5 M		19081801	-

\*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.





## Bloc suspendu central ou mural

### Blocs sans verticalité



### Finitions

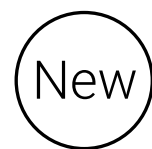
Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

\* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.



TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
KIT DE MONTAGE AVEC FINITION PANNEAU LISSE.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspendu central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspendu central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspendu central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspendu central Kore 5 M	19044951	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspendu central Kore 6 M	19044953	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5M	19044933	-
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19044940	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19044941	-
	Kit suspendu mural Kore 6 M	19044942	-
FINITION AVEC ORNEMENT LATÉRAL			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

\*Ajouter à la commande du kit.





## Blocs avec verticalité

### Supports

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
Facile 	Standard	19075392	-
	Standard avec prise	19075393	-
	Standard avec robinet	19075394	-
Pour machines* 	Pour four Optima	19075395	-
	Pour salamandre	19075396	-

\*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

### Grilles et étagères

TYPE	TYPE SUPPORT	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOC SUSPENDU CENTRAL							
Grille 	Pour deux éléments standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines support machines	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
Étagère 	Pour deux éléments standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
BLOC SUSPENDU MURAL							
Grille 	Pour deux éléments standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
	Étagère	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -



## Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.

- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).

- Pieds d'appui.

\* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
KIT DE MONTAGE AVEC FINITION PANNEAU LISSE			
Bloc suspendus central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19044944	-
	Kit suspendu central Kore 2 M	19044945	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19044946	-
	Kit suspendu central Kore 3 M	19044947	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19044948	-
	Kit suspendu central Kore 4 M	19044949	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19044950	-
	Kit suspendu central Kore 5 M	19044951	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19044952	-
	Kit suspendu central Kore 6 M	19044953	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19044933	-
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19044934	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19044935	-
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19044936	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19044937	-
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19044938	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19044939	-
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19044940	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19044941	-
Kit suspendu mural Kore 6 M	19044942	-	
FINITION AVEC ORNEMENT LATÉRAL			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	-

\*Ajouter à la commande du kit.




## Bloc pont





Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

\* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
<b>KIT DE MONTAGE</b>			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 M	19044954	-
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2 M	19044956	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3 M	19044958	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit de pont pour bloc Kore 4 M	19044960	-
<b>TERMINAISON EXTÉRIEURE</b>			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081817	-
	Panneau lisse droite	19081818	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081819	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081820	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral gauche.	19081824	-
	Ornement latéral droite.	19081825	-
<b>FINITION INTÉRIEURE</b>			
	Panneau individuel intérieur pour bloc de pont	19081993	-





## Socle pour version

TYPE	DESCRIPTION	CÓDIGO	€
GAZ* 	Socle pour version gaz 0,5 M	19081990	-
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
	ÉLECTRIQUE 	Socle pour version électrique 0,5 M	19081991
Socle pour version électrique 1 M		19081809	-
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	-
Socle pour version électrique 2 M		19081807	-
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	-
Socle pour version électrique 3 M		19081805	-
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	-
Socle pour version électrique 4 M		19081803	-
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	-
Socle pour version électrique 5 M		19081801	-



\*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

# Accessoires




## Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	POUR LES MODÈLES	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE		19044979	-
	Kit colonne d'eau droite KORE		19044980	-
	PLAQUE LISSE KORE ( 350 x 300 mm)		19045076	-
	Adaptateur poêle Wok		19045085	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G920	19084551	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G920 H	19084552	-
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940, C-G941, C-GE941	19084553	-
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G940 H, C-G941 H	19084554	-
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960, C-G961, C-G961 OP	19084555	-
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G960 H, C-G961 H, C-G961 OP H	19084556	-



## Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Grand panier friteuse 21L (260 x 330 x 130 mm)	19045077	-
	Petit panier friteuse 15L (125 x 280 x 100 mm)	19045079	-



## Accessoires pour fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19045081	-
	Protection fry-top 1M KORE	19045082	-
	Raclette fry-top	19045083	-

## Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille Fe	19045084	-
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	-


## Accessoires pour marmites

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit deux paniers perforés pour marmites 100 litres	19060752	-
	Kit deux paniers perforés pour marmites 150 litres	19061190	-
	Kit couscoussier pour marmites	19052940	-

## Accessoires pour cuiseurs


	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 carrés	19036341	-
	Kit paniers cuiseurs - 6x1/6 ronds	19036342	-
	Kit paniers cuiseurs - 2x1/2	19036340	-

## Kit cheminées hautes


	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/4 M	19081001	-
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/2 M	19080999	-
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 M	19080990	-
	Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

\*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

## Accessoires pour bain maire

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage gauche KORE	19044981	-
	Kit robinet de remplissage droit KORE	19044982	-

## Machines avec roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roues KORE dont 2 à freins	19044983	-
	Kit 2 roues fixes KORE	19044985	-

## Transformations à autres tensions - Version "marine" (\*)

Les machines pour bateaux, à 440 V - tri-phasé sans neutre, peuvent être demandées en déclarant dans la commande :

- Code de la machine standard 400 V 3+N.

- Note en déclarant: 440 V tri-phasé sans neutre.

	DESCRIPTION	CODE	€
	MARINE - Sauteuses basculantes et marmites - Transformation pour bateau - 440 III	19057294	-
	MARINE - Autres appareils - Transformation pour bateau - 440 III	(*)	-
	230 III - Transformation A 230 V triphasée sans neutre	(*)	-
	230 1N - Transformation A 230 V monophasée	(*)	-

(\*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.



Performances  
maximales  
dans des espaces  
réduits.



Découvrir!



Accès au site web



Vidéo commerciale



Dépliant commercial

# Série 700

Fourneaux à gaz feux ouverts .....	047
Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu.....	049
Fourneaux à gaz plaque coup de feu ...	050
Fourneaux pour paellas .....	051
Fourneaux électriques.....	052
Plaques coup de feu électriques .....	053
Fourneaux à induction .....	054
Grillades (Fry-tops).....	055
Charcoals.....	057
Cuiseurs à pâtes.....	059
Marmites.....	060
Friteuses .....	061
Chauffe-frites.....	062
Sauteuses basculantes.....	063
Bain-marie.....	064
Éléments neutres .....	065
Placards.....	066
Meubles supports réfrigérants .....	067
Kore 700 blocs.....	068
Accessoires .....	077

Les machines à gaz sont préparées  
pour être connectées aux pressions indiquées :  
GLP: 37 g/cm<sup>2</sup>  
Gaz naturel : 20 g/cm<sup>2</sup>



# Fourneaux à gaz feux ouverts



## Caractéristiques Générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:
  - 5,25 kW (Ø 100 mm).
  - 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.  
Distance entre les branches : 75 mm.  
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins,

acide, au feu et aux températures élevées).

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier Inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

### FOUR

- Le four statique en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.  
Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

Deux dimensions de four sont disponibles :

- GN 2/1
- Panoramique (version traiteur) en : 860\*570\*410 mm




Deux choix d'alimentation :

- Gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Electrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.  
Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

### ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES (mm)	BRÛLEURS		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
				5,25 kW	8 kW	SIZE	POWER (kW)			
À POSER										
 C-G720	LPG	19068008	397x290	2	-	-	-	10,50	400x730x290	-
	GN	19074175								
 C-G720 H	LPG	19068057	397x290	-	2	-	-	16,00	400x730x290	-
	GN	19074760								
 C-G740	LPG	19060614	397x290	3	1	-	-	23,75	800x730x290	-
	GN	19073557								
 C-G740 H	LPG	19068058	397x290	-	4	-	-	32,00	800x730x290	-
	GN	19074761								
 C-G760	LPG	19068059	397x290	4	2	-	-	37,00	1200x730x290	-
	GN	19074762								
 C-G760 H	LPG	19068110	397x290	-	6	-	-	48,00	1200x730x290	-
	GN	19074763								
FOUR STATIQUE À GAZ GN 2/1										
 C-G741	LPG	19058530	397x290	3	1	GN-2/1	8,60	32,35	800x730x850	-
	GN	19073558								
 C-G741 H	LPG	19068112	397x290	-	4	GN-2/1	8,60	40,60	800x730x850	-
	GN	19074765								
 C-G761	LPG	19071404	397x290	4	2	GN-2/1	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19073560								
 C-G761 H	LPG	19071463	397x290	-	6	GN-2/1	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074766								
FOUR À GAZ STYLE ANGLAIS										
 C-GB761	LPG	19074812	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074813								
 C-GB761 R	LPG	19074814	397x290	4	2	860X570X410	8,60	45,60	1200x730x850	-
	GN	19074815								
 C-GB761 H	LPG	19074816	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074817								
 C-GB761 RH	LPG	19074819	397x290	-	6	860X570X410	8,60	56,60	1200x730x850	-
	GN	19074820								
FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE GN 2/1										
 C-GE741	LPG	19074821	397x290	3	1	GN-2/1	6,00	29,75	800x730x850	-
	GN	19074822								
 C-GE741 H	LPG	19074823	397x290	-	4	GN-2/1	6,00	38,00	800x730x850	-
	GN	19074824								

Modèles H : équipés de brûleurs très puissants.

Modèles R : équipés de roues.

# Fourneaux à gaz demi plaque coup de feu



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.  
Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Demi plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 210 mm de diamètre et une dimension totale de 400 \* 580 mm, alimentée par un brûleur de 5.25 KW
- Trois configurations sont proposées :
  - Demi plaque coup de feu à GAUCHE
  - Demi plaque coup de feu à DROITE
  - Demi plaque coup de feu au CENTRE soit 2 feux + demi plaque coup de feu + 2 feux
- Brûleurs et diffuseurs avec double couronne en fonte nickelée, garantissant l'uniformité de la distribution thermique sur tout type d'ustensiles, y compris de grandes dimensions, optimisant la production et la qualité du produit fini.
- Deux brûleurs de puissances différentes disponibles:

- 5,25 kW (Ø 100 mm).
- 8,0 kW (Ø 120 mm).
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur.  
Distance entre les branches : 75 mm.  
Optimisation de l'utilisation des ustensiles : du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.  
FOUR
- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.
- Contrôle de la température par vanne

- thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.
- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.
- Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.
- ACCESSOIRES OPTIONNELS  
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Plaque à griller à placer sur les brûleurs de 5,25 kW.
- Colonne d'eau.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS		GRIL 5,25 kW	FOUR 8,6 kW	PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€
			5,25 kW	8 kW						
À POSER										
C-G730-I	LPG	19073679	1	1	Gauche	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074769								
C-G730-D	LPG	19073680	1	1	Droite	-	18,50	-	800x730x290	-
	GN	19074771								
C-G750	LPG	19070794	2	2	Centre	-	31,75	-	1200x730x290	-
	GN	19074772								
AVEC FOUR										
C-G731-I	LPG	19073681	1	1	Gauche	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074773								
C-G731-D	LPG	19073682	1	1	Droite	1	27,1	-	800x730x850	-
	GN	19074775								
C-G751	LPG	19074776	2	2	Centre	1	40,35	1	1200x730x850	-
	GN	19074777								

# Fourneaux plaque coup de feu



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.

Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Plaque coup de feu en fonte de 10 mm d'épaisseur aux bords arrondis avec un foyer de 300 mm de diamètre et une dimension totale de 800 \* 580 mm, alimentée par un brûleur de 8.4 KW.

Plaque coup de feu fabriquée avec des briques réfractaires pour une répartition optimale de la température du centre vers les bords :

- Température au centre : 500°C (maximum)

- Température sur les bords : 200°C (maximum) Brûleur et diffuseur à double couronne en fonte garantissant l'uniformité de la répartition thermique.

- Commandes avec indicateur de température et base d'appui

protectrice contre l'eau et les éclaboussures.

- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.

- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

### FOUR

- Le four statique de dimension GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis. Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.

- Alimentation gaz : brûleur tubulaire en acier inoxydable, avec pilote et thermocouple et allumage piezo-électrique.

- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 - 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation.

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

MODÈLE	GAZ	CODE	GRIL (mm)	BRÛLEURS 8,4 kW	FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
					DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)			
À poser									
C-G710	LPG	19070754	800x580	1	-	-	8,4	800x730x290	-
	GN	19073645							
Avec four									
C-G711	LPG	19073088	800x580	1	GN-2/1	8,60	17	800x730x850	-
	GN	19074767							



# Fourneaux à gaz pour paellas



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Brûleur à double couronne avec 4 rangées de flammes de 27 KW qui assure l'uniformité de la répartition thermique.
- Allumage brûleur manuel.
- Veilleuses de basse consommation et thermocouples placés dans le corps du brûleur pour une meilleure protection.
- Grilles de grande dimension utile: 397 x 290 mm par brûleur. Distance entre les branches: 75 mm. Optimisation de l'utilisation des ustensiles: du plus petit 8 cm de diamètre jusqu'au plus grand.
- Les grilles sont fabriquées en fonte émaillée RAAF (résistante aux produits alcalins, acide, au feu et aux températures élevées).
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Chambre de cuisson fabriquée entièrement en acier inoxydable, ce qui facilite le nettoyage et apporte plus d'hygiène.
- Contrôle de la température par soupape thermostatique (125 - 350 °C).
- Brûleur tubulaire en acier inoxydable situé sur la partie postérieure, avec veilleuse, thermocouple, allumage par piézoélectrique.
- Sole de four fabriquée en acier inoxydable, de 4 mm, qui garantit un meilleur rendement et l'uniformité dans la distribution de la chaleur.
- Porte à double panneau, à ouverture latérale.

### FOUR POUR PAELLA

- Four statique pour paella de dimensions 665 x 665 x 325 mm, avec les commandes placées sur le panneau supérieur.

MODÈLE	GAZ	CODE	BRÛLEURS			FOUR		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
			COURONNE EXTERIEURE	COURONNE INTERIEURE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS	PUISSANCE (KW)			
À poser										
C-GP710	LPG	19074804	450	330	27	-	-	27,00	800x730x290	-
	GN	19074806								
Avec four										
C-GP711	LPG	19074808	450	330	27	665x665x325	7,30	34,30	800x730x850	-
	GN	19074811								

# Fourneaux électriques



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti.
  - Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
  - Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
  - Alimentation des conduites de gaz par un tube flexible d'acier inoxydable, accès aux composants techniques par l'avant, facilitant les opérations de maintenance.
  - Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- 2 typologies de plaques sont disponibles :
- Plaques rondes d'un diamètre de 223 mm et d'une puissance de 2.6 KW
  - Plaques carrées de 230 \* 230 mm et d'une puissance de 2.6 KW

- Les plaques sont fabriquées en fonte et hermétiquement assemblées au plan de travail embouti pour garantir toute infiltration d'eau.
- Indice de protection : IPX 5.
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance.
- Thermostat de sécurité sur chaque plaque.
- La partie technique est refroidie par un ventilateur interne.

### FOUR

- Le four statique GN 2/1 en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.

- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).
- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-bascule sont fournies en dotation (Espace entre les niveaux de 50 mm).

Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

### Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	ÉLÉMENT NEUTRE	DIMENSIONS	€	
		(mm)	2,6 kW	DIMENSIONS	PUISSANCE (kW)					
PLAQUES RONDES										
À poser										
	C-E720	19068321	223	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
	C-E740	19067975	223	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
	C-E760	19068322	223	6	-	-	15,60	-	1200x730x290	-
Avec four										
	C-E741	19068498	223	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-
	C-E761	19068645	223	6	GN-2/1	6	21,60	1	1200x730x850	-
PLAQUES CARRÉES										
À poser										
	C-E720Q	19072313	230x230	2	-	-	5,20	-	400x730x290	-
	C-E740Q	19072312	230x230	4	-	-	10,40	-	800x730x290	-
Avec four										
	C-E741Q	19071619	230x230	4	GN-2/1	6	16,40	-	800x730x850	-

# Fourneaux électriques "Coup de feu"



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Plaque coup de feu électrique en acier inoxydable d'une épaisseur de 16mm permettant une répartition thermique optimale.
- 4 zones de chauffe indépendante, chacune d'une puissance de 2.6 KW (total 10.4 KW).
- Sélecteur à 7 positions pour réguler la puissance par zone.
- Thermostat de sécurité sur chaque zone de chauffe.
- La partie technique est refroidit par un

ventilateur interne.

- Indice de protection IPX 5.
- Dimension totale la plaque : 720 \* 455 mm.

### FOUR

- Le four statique GN 2/1 d'une puissance de 6 kW en soubassement dispose d'une chambre de cuisson en acier inoxydable emboutie, d'un cadre de four et d'une contre-porte également emboutis.
- Joint d'étanchéité en fibre de verre garantissant une isolation thermique optimale.
- Alimentation électrique : résistances blindées en acier inoxydable avec commutateur pour fonctionnement de la zone supérieure ou inférieure. Indice de protection IPX5.
- Contrôle de la température par vanne thermostatique (125 – 310°C).

- La sole du four sur la base (partie inférieure) est fabriquée en fonte, d'une épaisseur de 4 mm afin de garantir une uniformité optimale de la répartition de la chaleur.

- 3 glissières avec système anti-basculer sont fournies en dotation (espace entre les niveaux de 50 mm). Introduction dans le sens panoramique pour une manipulation aisée.

### Voltage

- 400V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	CODE	GRIL INTÉGRAL			FOUR		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS	€
		MESURES	ZONES DE CUISSON	PUISSANCE (kW)	TAILLE	PUISSANCE (kW)			
À POSER									
C-E710	19068530	720 x 455	4	4X2,60	-	-	10,40	800x730x290	-
AVEC FOUR									
C-E711	19068566	720 x 455	4	4X2,60	GN-2/1	6,00	16,40	800x730x850	-

# Fourneaux à induction



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Commandes avec indicateur de température et base d'appui protectrice contre l'eau et les éclaboussures.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Zones de cuisson délimitées par sérigraphie circulaire de Ø 260 mm, avec une puissance de 5 kW chacune, chauffe très rapide, idéale pour un service à la carte.
- Surface de cuisson en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm.
- Contrôle de cuisson parfait grâce au régulateur d'énergie à 10 niveaux de puissance, permettant de travailler à faible puissance pour des recettes délicates ou à puissance maximum pour un service rapide.
- Apport d'énergie uniquement dans la zone où est posé le récipient, le reste de la surface vitrocéramique restant froid.
- Fonctionne quand elle détecte la présence d'un récipient de cuisson. Lorsqu'on le retire, elle se coupe.
- En conséquence, cela produit une grande économie d'énergie (la consommation d'énergie se réduit d'environ 50% par rapport aux brûleurs à gaz).
- L'environnement et le milieu de travail est plus confortable, puisque l'énergie est concentrée sur la base du récipient à réchauffer, les irradiations et la dispersion de chauffage sont réduites, et la température de cuisson est atteinte rapidement.
- Sécurité contre la surchauffe. Détection d'erreurs (clignotement de voyants).
- Accès aux composants par la partie avant.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

VOLTAGE:  
400 V 3ph-  
Consulter pour d'autres voltages.

MODÈLE	CODE	PLAQUES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS	€
		(mm)	5,0 KW			
Foyers à induction						
C-I725	19057292	300	2	10,00	400x730x290	-
C-I745	19057293	300	4	20,00	800x730x290	-
Wok						
W-I705	19074716	300	1	5,00	400x730x290	-



# Grillades (Fry-tops)



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend une offre complète : finition « acier » ou « chrome », plaque lisse ou nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée. Pour les versions Chrome, épaisseur de 50 microns pour les 3 types de surface.
- L'épaisseur du fry-top varie de 12 à 15mm d'épaisseur permettent ainsi une montée en température rapide mais surtout une parfaite homogénéité de la température sur l'ensemble de la surface utile de la surface de cuisson.
- La surface de cuisson est soudée sur le plan de travail de façon à offrir une surface utile de travail maximale, le plan de travail embouti avec bords arrondis facilite le nettoyage.
- 2 zones de chauffe indépendante pour un module de 800 mm.

- La surface de cuisson est légèrement inclinée pour faciliter l'écoulement et la récupération des graisses par l'orifice placée sur la face avant du frytop.
- Tiroir de récupération des graisses en acier inoxydable d'une capacité de 2 litres.
- Protection latérales et arrières anti-éclaboussures en option, facilement démontables.
- Indice de protection IPX 5.

### Version gaz

- Brûleur à double tubulure d'une puissance de 7.5 KW par zone (soit pour un demi-module de 400 mm).
- Allumage des brûleurs par train d'étincelle, disposant aussi d'un accès pour allumage manuel.
- Modèle gaz avec contrôle thermostatique de la température entre 100°C et 300 °C ou avec fonctionnement avec sécurité avec thermocouple.

### Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable d'une puissance de 5 KW.
- Contrôle de la température entre 100°C et 300°C par thermostat.

### ACCESSOIRES OPTIONNELS

(voir page des accessoires à la fin du chapitre)

- Raclette (\*).
- Protection anti-éclaboussure (en 3 pièces afin de faciliter le nettoyage).

### VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:









- 400 V 3+N. + T

Consulter pour d'autres voltages.



(\*). Les modèles équipés d'une surface chromée incluent la raclette de série

## Restauration commerciale et collective | Cuisson Kore 700

MODÈLE	GAZ	CODE	PLAQUE				PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€	
			TYPE	ZONES	(mm)	dm <sup>2</sup>				
FRY TOPS À GAZ										
Vanne max-min										
	FT-G705 V L	LPG	19068811	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074756							
	FT-G710 V L	LPG	19068518	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074757							
	FT-G705 V R	LPG	19073230	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19076381							
	FT-G710 V R	LPG	19073233	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074830							
	FT-G710 V L+R	LPG	19074841	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074842							
Contrôle thermostatique										
	FT-G705 L	LPG	19030765	L	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19074843							
	FT-G710 L	LPG	19029450	L	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074844							
	FT-G705 R	LPG	19074845	R	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073228							
	FT-G710 R	LPG	19073231	R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074758							
	FT-G710 L+R	LPG	19073232	L+R	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19074846							
Contrôle thermostatique et plaque en chrome										
	FT-G705 C L	LPG	19073059	L/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073189							
	FT-G710 C L	LPG	19072626	L/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073222							
	FT-G705 C R	LPG	19073210	R/C	1	328x468	15,40	7,50	400x730x290	-
		GN	19073221							
	FT-G710 C R	LPG	19073211	R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073223							
	FT-G710 C L+R	LPG	19073212	L+R/C	2	728x468	34,10	15,00	800x730x290	-
		GN	19073224							
FRY TOPS ÉLECTRIQUES										
Contrôle thermostatique										
	FT-E705 L	-	19058922	L	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 L	-	19029261	L	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 R	-	19074847	R	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 R	-	19074848	R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 L+R	-	19073218	L+R	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
Contrôle thermostatique et plaque en chrome										
	FT-E705 C R	-	19074850	R/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C R	-	19074852	R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E705 C L	-	19074849	L/C	1	328x468	15,40	5,00	400x730x290	-
	FT-E710 C L	-	19074851	L/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-
	FT-E710 C L+R	-	19074853	L+R/C	2	728x468	34,10	10,00	800x730x290	-

# Charcoals



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- 2 types de grilles sont disponibles :
- En fonte, démontable sans outils avec des sections de 170 mm de large
- Réversible avec deux finitions :
- Inclivée et cannelée avec rainures pour marquer les viandes
- Horizontale et plate pour les légumes et le poisson
- En acier inoxydable AISI 304, avec une structure de plaque en Z
- La température maximale de chauffe peut atteindre jusqu'à 400°C.
- Pourvu d'un orifice et d'un bac de récupération des graisses.
- Pare éclaboussures en acier inoxydable de série d'une hauteur de 130 mm.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES À POSER

- Groupes de résistances blindées en acier inoxydable sur lesquelles la cuisson est réalisée directement (un groupe de 3 résistances pour des modèles d'un demi-module et 2 groupes pour des modèles d'un module).
- Cuve d'eau pour plus de sécurité. De plus, elle permet d'obtenir l'humidité adéquate pour une cuisson optimale des aliments.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES DE SOL

- Groupes de trois résistances blindées en acier inoxydable sous la grille de cuisson, avec déflecteur radiant (un groupe de trois résistances pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de résistances par un régulateur d'énergie.

### MODÈLES À GAZ À POSER

- Groupes de deux brûleurs tubulaires à haute efficacité (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique.
- Les brûleurs chauffent les pierres céramiques qui se trouvent sur une grille support pour qu'elles chauffent en même temps l'aliment situé sur la grille.

### MODÈLES À GAZ DE SOL

- Groupes de trois brûleurs tubulaires à haute efficacité, avec déflecteur radiant (un groupe de deux brûleurs pour des modèles d'un demi-module, deux groupes pour des modèles d'un module).
- Contrôle indépendant pour chaque groupe de brûleurs par une soupape de sécurité avec thermocouple.
- Mise en marche des brûleurs par train d'étincelles électronique. Ils disposent d'un tuyau d'accès pour mise en marche normale.

Accessoires en option : (Voir page des accessoires à la fin du chapitre)



Raclette spéciale à double profil dans les modèles de grilles en fonte.



Raclette spéciale sur les modèles de grill en acier

MODÈLE	GAZ	CODE	GRILLES					PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TYPE	ZONES	QUANTITÉ	(mm)	dm <sup>2</sup>			
GRILS À GAZ										
À poser										
B-G705 I	LPG	19074781	Inox	1	1	515x344	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074782								
B-G705	LPG	19074120	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,10	400x730x290	-
	GN	19074779								
B-G710 I	LPG	19072463	Inox	2	2	515x344	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074784								
B-G710	LPG	19067288	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,20	800x730x290	-
	GN	19074783								
SOL										
B-G7051 I	LPG	19078755	Inox	1	1	515x344	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081688								
B-G7051	LPG	19078909	Aço macio	1	2	515x172	17,72	8,1	400x730x850	-
	GN	19081687								
B-G7101 I	LPG	19078771	Inox	2	2	515x344	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081689								
B-G7101	LPG	19078905	Aço macio	2	4	515x172	35,43	16,2	800x730x850	-
	GN	19081700								
GRILS ÉLECTRIQUES										
À poser										
B-E705	-	19074788	Inox	1	1	270x430	11,61	4,08	400x730x290	-
B-E710	-	19070294	Inox	2	1	545x430	23,44	8,16	800x730x290	-

# Cuiseurs à pâtes



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage de fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuves intégrées au plan de travail, fabriquées en acier inoxydable AISI-316L de 1,5 mm d'épaisseur.
- Cuves de dimensions GN 2/3, d'une capacité de 26 litres.
- Cuves de dimensions GN 1/1, d'une capacité de 40 litres.

### Dotation standard:

- Modèles 26 L : 2 paniers type 1/3 par cuve.
- Modèles 40 L : 3 paniers type 1/3 par cuve.
- Kit en option de paniers type 1/4 et type 1/6.
- Remplissage de la cuve par électrovanne d'entrée avec commutateur à deux positions: vitesse de remplissage moyenne et vitesse élevée.
- Vidange de la cuve par robinet mécanique de

vidange résistant aux températures élevées, avec déversoir de sécurité.

- Système de sécurité automatique coupant l'alimentation si la cuve est vide d'eau.
- Égouttoir situé dans la partie avant pour la pose des paniers.
- Commande avec base d'appui protectrice et système anti-infiltration d'eau. Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Appareils avec protection de niveau IPX5 contre l'eau.

### MODÈLES À GAZ

- Modèles à gaz avec brûleur en acier inoxydable situé à l'extérieur de la cuve avec cheminée de combustion permettant de chauffer le fond et les côtés (jusqu'au niveau minimum de remplissage).
- Mise en marche des brûleurs par piézoélectrique. Ils disposent d'un

- accès pour mise en marche manuelle.
- Chauffage contrôlé par une vanne de sécurité.

### MODÈLES ÉLECTRIQUES

- Modèles électriques avec des résistances en acier inoxydable AISI-304 situées dans le fond de la cuve, pour le chauffage direct de l'eau.
- Chauffage contrôlé par un régulateur d'énergie.
- Voltage : 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

### ACCESSOIRES OPTIONNELS

- (voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Kit de 6 paniers 1/6 carrés.
  - Kit de 6 paniers 1/6 ronds.
  - Kits de 4 paniers 1/4.
  - Kit de 2 paniers 1/2.

MODÈLE	GAZ	CODE	CUVES			PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			QUANTITÉ	TAILLE	PANIER (1/3)			
Cuiseurs à pâtes à gaz								
CP-G7126	LPG	19071621	1	GN-2/3	2	10,00	400x730x850	-
	GN	19074728						
CP-G7226	LPG	19071360	2	GN-2/3	4	20,00	800x730x850	-
	GN	19074729						
CP-G7140	LPG	19074764	1	GN-1/1	3	16,50	400x730x850	-
	GN	19074770						
CP-G7240	LPG	19074774	2	GN-1/1	6	33,00	800x730x850	-
	GN	19074778						
Cuiseurs à pâtes électriques								
CP-E7126	-	19071569	1	GN-2/3	2	9,00	400x730x850	-
CP-E7226	-	19072437	2	GN-2/3	4	18,00	800x730x850	-
CP-E7140	-	19074747	1	GN-1/1	3	12,00	400x730x850	-
CP-E7240	-	19074780	2	GN-1/1	6	24,00	800x730x850	-

# Marmites



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve en acier inoxydable AISI 304 intégrée au plan de travail par soudure robotisée.
- Fond de cuve en acier inoxydable AISI 316L de 2 mm d'épaisseur.
- Remplissage de la cuve en Eau chaude ou Eau Froide par commutateur situé sur le panneau frontal.
- Vidange de la cuve par robinet de sécurité Type G1-1/2" UNI ISO 228 avec poignée athermique.
- Couvercle à double paroi avec ouverture à 70°C qui permet de maintenir le couvercle ouvert dans tout type de position.
- Filtre de fond de cuve en acier inoxydable AISI 304.
- Commande avec base d'appui protectrice et étanche.

- Indice de protection IPX 5.

### MODÈLE CHAUFFE DIRECTE

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée et fonctionnement par séquences. Contrôle par régulateur d'énergie, ce qui permet des cuissons plus lentes.
- Possibilité de régler la séquence de chauffage du brûleur disposant de différents degrés de réglage.
- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.

### MODÈLE BAIN-MARIE

- Chambre de bain-marie entourant la cuve, avec un système de remplissage automatique.
- Contrôle automatique du niveau de la chambre avec triple sécurité :

pressostat pour contrôle de pression de la chambre, thermostat limiteur de surchauffe dans la chambre et soupape de sécurité en cas de surpression.

- Purge automatique de la chambre.
- Le chauffage effectué au fond de la marmite agit sur l'eau qui se trouve dans la chambre qui l'entoure, de sorte que la vapeur produite saturée à une température de 107 °C chauffe uniformément le fond et les côtés de la cuve.

### MODÈLE À GAZ

- Brûleur tubulaire à haut rendement, fabriqué en acier inoxydable, à combustion optimisée.
- Contrôle par régulateur d'énergie et par pressostat, ce qui permet une consommation d'eau et d'énergie moins importante.

- Allumage du brûleur par un train d'étincelles.
- Alimentation électrique : 230 V 1N 50 Hz

### MODÈLE ÉLECTRIQUE

- Chauffage par résistance placée sur la partie inférieure de la chambre bain-marie.
  - Contrôle de chauffage par un régulateur d'énergie et pressostat.
  - Voltage : 400 V 3+N. + T
- Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre.

MODÈLE	HZ	CODE		CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN	D X H	VOLUME (L)			
<b>MARMITE À GAZ</b>								
Chauffage direct								
M-G710	50	19061151	19074790	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074792	19074793					
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-G710 BM	50	19066324	19074807	Ø420x605	80	17,00	800x730x850	-
	60	19074809	19074810					
<b>MARMITE ÉLECTRIQUE</b>								
Chauffage indirect ou bain-marie								
M-E710 BM	-	19067268		Ø420x605	80	9,00	800x730x850	-

# Friteuses



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- La gamme comprend un modèle de 8L à poser de 400 mm et un de 800 mm, et des modèles de 15L gaz et électriques sur pied.
- Cuves embouties intégrées au plan de travail par soudure robotisée.
- Zone froide en partie inférieure de la cuve augmentant la longévité de la durée de vie de l'huile.
- Chaque modèle est pourvu d'un couvercle.
- Rapport de puissance élevée, 15 KW pour 15 L de capacité en gaz.

- Brûleurs haut rendement intégrés à la cuve en version gaz.
- Résistances basculantes en acier inoxydable AISI 304 à plus de 90°.
- Contrôle thermostatique de la température entre 60°C et 200°C.
- Thermostat de sécurité sur tous les modèles.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- Robinet de vidange robuste et fiable résistant aux températures élevées.

### VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T
- Consulter pour d'autres voltages.

### Paniers inclus :

- Friteuses de 8 L : 1 petit panier par cuve (125 x 280 x 100 mm)
- Friteuses de 15 litres : 1 grand panier par cuve (250 x 280 x 100 mm)

### Accessoires en option :

- (Voir page des accessoires à la fin du chapitre)
- Friteuses de 15 litres : petit panier (125 x 280 x 100 mm).


MODÈLE	HZ	CODE		QUANTITÉ	CUVES		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
		LPG	GN		VOLUME (L)	PANIER			
FRITEUSES À GAZ									
F-G7115	50	19074143	19074785	1	1x15	1 grand	15,00	400x730x850	-
	60	19074786	19074787						
F-G7215	50	19074791	19074794	2	2x15	2 grands	30,00	800x730x850	-
	60	19074795	19074796						
FRITEUSES ÉLECTRIQUES									
F-E7108	-	19072100		1	1x8	1 petit	6,00	400x730x290	-
F-E7208	-	19072444		2	2x8	2 petits	12,00	800x730x290	-
F-E7115	-	19071300		1	1x15	1 petit	12,00	400x730x850	-
F-E7215	-	19071455		2	2x15	2 petits	24,00	800x730x850	-

# Chauffe-frites



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Machine à demi-module à chauffage électrique par une lampe à infrarouge située à l'arrière de la machine, activée par l'interrupteur ON/OFF.
- Cuve intégrée au plan de travail, capacité pour récipient Gastronorm GN- 1/1 de 150 mm de haut (non fourni).
- Double fond perforé fabriqué en acier inoxydable, avec inclinaison pour éliminer l'excès d'huile de friture et sa récupération dans le récipient.
- Commande avec un système contre les infiltrations d'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.

MODÈLE	CODE	TAILLE CUVE	PUISSANCE (KW)	DIMENSIONS (mm)	€
 MF-E705	19072598	GN-1/1	1,00	400x730x290	-



# Sauteuses basculantes



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie d'une épaisseur de 10 mm en acier inoxydable permettant une uniformité thermique optimale pour des cuissons homogènes.
- Cuve conçue avec coins arrondis et bec verseur facilitant les opérations de déchargement et de nettoyage.
- Système de relevage de la cuve par manivelle, qui permet un basculement de la cuve à 90°C pour sa vidange complète.
- Remplissage de la cuve en eau par électrovanne actionnée par un commutateur placé sur la partie avant de l'appareil. Le tuyau de remplissage est situé à l'arrière de l'appareil.

- Température du fond de cuve entre 50°C et 300°C contrôlée par un thermostat.
- Couvercle à double paroi à ouverture et fermeture compensée avec récupération des eaux de condensation par l'arrière vers la cuve.
- Anse d'ouverture ergonomique frontale.

### Version gaz

- Brûleur acier à haut rendement, à quatre branches actionné et contrôlé par soupape de sécurité avec thermocouple.



### Version électrique

- Résistances blindées en acier inoxydable situées sous le fond de la cuve.
- Indice de protection IPX 5.

### VOLTAGE MODÈLES ÉLECTRIQUES:

- 400 V 3+N. + T

Pour d'autres tensions, consulter les options à la fin du chapitre

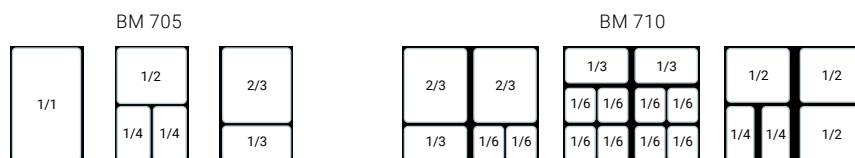
MODÈLE	HZ	CODE		SYSTÈME D'ÉLEVATION	TYPE DE CUVE	CAPACITÉ (L)	SUPERFICIE		PUISSANCE TOTALE (KW)	DIMENSIONS (MM)	€
		LPG	GN				(MM)	(DM²)			
Poêle basculante à gaz											
 SB-G710	50-60	19058021	19074854	Manuel	Inox	60	734x464	34	15	800x730x850	-
Poêle basculante électrique											
 SB-E710	-	19057670		Manuel	Inox	60	734x464	34	10	800x730x850	-

# Bain-marie



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.
- Cuve emboutie en acier inoxydable AISI 304, pouvant accueillir des bacs Gastronorm d'une profondeur de 150 mm.  
Demi-module 400 mm: capacité 17 L  
GN 1/1  
Module 800 mm : capacité 30 L  
GN 2/1
- Régulation de la température de l'eau par thermostat, entre 30 et 90 °C.
- Évacuation simple de la cuve par extraction du tube déversoir.
- Commandes avec base d'appui protectrice et système anti-infiltrations de l'eau.
- Indice de protection IPX5.
- Protecteur de cheminée en fonte émaillée haute température.
- MODÈLES À GAZ :**
  - Chambre de combustion isolée, ce qui réduit le réchauffement des composants.
  - Brûleur en acier inoxydable, à haute efficacité, situé à l'extérieur de la cuve.
  - Allumage électronique par piezo électrique.
  - Tube/Tuyau Accès pour allumage manuel.
- Aucune installation électrique n'est requise.
- MODÈLES ÉLECTRIQUES :**
  - Résistances en acier inoxydable AISI-304 situées à l'extérieur de la cuve.
  - Thermostat de sécurité.
- EQUIPEMENT STANDARD**
  - 2 traverses pour l'appui des récipients Gastronorm.
  - Bacs non compris.
- ACCESSOIRES OPTIONNELS**  
(voir page des accessoires à la fin du chapitre)
  - Robinet simple à poser sur la partie postérieure du bain marie.



MODÈLE	GAZ	CODE	CUVE		PUISSANCE TOTALE (kW)	DIMENSIONS (mm)	€
			TAILLE	VOLUME (L)			
<b>BAIN-MARIE À GAZ</b>							
BM-G705	LPG	19069826	GN-1/1	17	3,20	400x730x290	-
	GN	19073060					
BM-G710	LPG	19071631	GN-2/1	30	6,40	800x730x290	-
	GN	19074727					
<b>MODULES ÉLECTRIQUES BAIN-MARIE</b>							
BM-E705	-	19071437	GN-1/1	17	2,00	400x730x290	-
BM-E710	-	19071800	GN-2/1	30	6,00	800x730x290	-



# Éléments neutres








## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Trois versions sont proposées : 200 mm, 400 mm (demi-module) et 800 mm (un module).  
- Produit prédisposé pour adapter un robinet de remplissage ou une colonne d'eau à

l'arrière.

- Élément décoratif de cheminée à l'arrière en fonte émaillée haute température.

	MODÈLE	CODE	TIROIRS		DIMENSIONES (mm)	€
			QUANTITÉ	(mm)		
	EN-7025	19076626	-	-	200x730x290	-
	EN-705	19056719	-	-	400x730x290	-
	EN-710	19056790	-	-	800x730x290	-
	EN-705 C	19068696	1	300x590x105 (válido GN-1/1)	400x730x290	-
	EN-710 C	19068697	1	700x590x105	800x730x290	-

\* Il ne peut être placé que dans des blocs centraux ou des peintures murales sans verticalité.

# Placards



## Caractéristiques générales

- Produit conçu en acier inox AISI 304, de 1,5 mm d'épaisseur, plan de travail embouti. Découpe laser, soudure et polissage robotisés facilitant l'assemblage des fonctions, le nettoyage et l'entretien.

- Trois dimensions sont proposées 200mm, 400 mm et 800 mm.

- Assemblage rapide pour servir de support aux éléments type plan de travail de la série 700 KORE.





- Ils peuvent être utilisés comme élément de rangement ouvert.

- Préparés pour adapter des kits en option :


· Portes.

· 2 tiroirs GN1/1 (pour modèle MB-705)

· Glissières pour récipients GN, 5 niveaux (pour modèle MB-705, compatible avec le kit des portes).

MODÈLE	CODE	PORTES EN OPTION (NON COMPRISES)	TIROIRS	GLISSIÈRES (5 NIVEAUX)	DIMENSIONS (mm)	€
MB-7025	19076625	-	-	-	200x660x560	-
 MB-705	19057229	1	-	-	400x660x560	-
MB-705 C	19067227	-	2	-	400x660x560	-
 MB-705 G	19074825	1	-	1	400x660x560	-
 MB-710	19057290	2	-	-	800x660x560	-
 MB-715	19057291	3	-	-	1200x660x560	-

## Kits pour meubles bas

CODE	DESCRIPTION	€
 19040900	KIT PORTE : Le kit permet que la porte soit réversible, pouvant se monter de manière à s'ouvrir à gauche ou à droite. La quantité de kits porte dépend du meuble bas où elles seront montées.	-






# Meubles supports réfrigérants



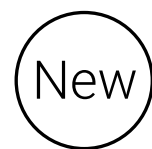
## Caractéristiques générales

- Compresseur hermétique avec condenseur ventilé.
- Évaporateur à tuyau en cuivre et ailettes en aluminium.
- 50 mm d'isolation en polyuréthane injecté de 40 kg/m<sup>3</sup> de densité.
- Alarme afin d'éviter une ouverture prolongée de la porte.
- Portes réversibles, dispositif automatique de fermeture et fixation de l'ouverture de 90°.
- Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- Hauteur réglable entre 580 et 600 mm pour placer des machines à poser.
- 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.
- Modèle EMFP-120 BH doté de 5 traverses supports pour loger des récipients GN.

- OPTIONS:
- Kit de 4 roulettes (2 à freins). Assemblage à l'usine.
  - Fermeture des portes.
  - Ouverture de porte panoramique.

MODÈLE	LIQUIDE RÉFRIGÉRANT	HZ.	CODE	NBRE. PORTES TIROIRS	CLASSE EFFICIENCE ÉNERGÉTIQUE	CAPACITÉ BRUTE (L)	CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE ANNUELLE (KW-H)	PUISANCE ÉLECTRIQUE (W)	DIMENSIONS (MM)	€
<b>MODÈLES avec PORTES</b>										
 EMFP7-120 BP	R-290	50	19074945	2	C	110	657	250	1200x630x590	-
 EMFP7-160 BP	R-290	50	19076353	3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
<b>MODÈLES avec TIROIRS 2/3</b>										
 EMFP7-120 B	R-290	50	19074943	2 x GN 2/3	C	110	657	250	1200x630x590	-
 EMFP7-160 B	R-290	50	19076352	3 x GN 2/3	C	169	1113	250	1.600x630x590	-
<b>MODÈLES avec TIROIRS</b>										
 EMFP7-120 BH	R-290	50	19075072	2 x GN 4/3	c	110	777	250	1200x630x590	-

# Kore 700 blocs



Blocs centraux ou muraux

Blocs sans verticalité







## Finitions

TYPE	TIPE BLOQUE	DESCRIPTION	CODE	€
Panneau lisse individuel par machine 	BLOC CENTRAL OU MURAL	Panneau lisse gauche	19081813	-
		Panneau lisse droite	19081814	-
		Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081815	-
		Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité.	19081816	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	BLOC CENTRAL	Ornement latéral bloc Kore 700	19081823	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite.	19081827	-
		Ornement latéral pour bloc mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche.	19081828	-
	BLOC MURAL	Ornement latéral gauche.	19081821	-
		Ornement latéral droite.	19081822	-

\*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.



## Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAS* 	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
ÉLECTRIQUE 	Socle pour version électrique 1 M	19081809	-
	Socle pour version électrique 1,5 M	19081808	-
	Socle pour version électrique 2 M	19081807	-
	Socle pour version électrique 2,5 M	19081806	-
	Socle pour version électrique 3 M	19081805	-
	Socle pour version électrique 3,5 M	19081804	-
	Socle pour version électrique 4 M	19081803	-
	Socle pour version électrique 4,5 M	19081802	-
	Socle pour version électrique 5 M	19081801	-







## Blocs sans verticalité

### Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
 Supports	Standard	19075224	-
	Standard avec prise	19075225	-
	Standard avec robinet	19075226	-
 Pour machines*	Pour four Optima	19075227	-
	Pour salamandre	19075228	-

\*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.





### Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOC SUSPENDU CENTRAL							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075398 -	19075399 -	19075400 -	19075401 -	19075402 -	19075403 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405 -	19075406 -	19075407 -	19075408 -	19075409 -	19075420 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075423 -	19075424 -	19075425 -	19075426 -	19075427 -
 Étagère	Pour deux éléments standard	19075436 -	19075437 -	19075438 -	19075439 -	19075440 -	19075441 -
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443 -	19075444 -	19075445 -	19075446 -	19075447 -	19075448 -
	Pour 2 supports machines	- -	19075453 -	19075454 -	19075455 -	19075456 -	19075457 -
BLOQUE SUSPENDIDO MURAL							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075429 -	19075430 -	19075431 -	19075432 -	19075433 -	19075434 -
 Étagère	Pour deux éléments standard	19075459 -	19075460 -	19075461 -	19075462 -	19075463 -	19075464 -







## Finitions

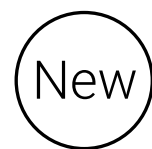
TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
<b>BLOC CENTRAL</b>			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081760	-
	Panneau lisse droite	19081761	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081762	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081763	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral pour bloc central Kore 700	19081775	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 gauche et Kore 900 droite	19081779	-
	Ornement latéral pour bloc central mixte Kore 900 + Kore 700 : Kore 700 droite et Kore 900 gauche	19081780	-
<b>BLOQUE MURAL</b>			
Panneau lisse individuel par machine 	Panneau lisse gauche	19081755	-
	Panneau lisse droite	19081757	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081758	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081759	-
Ornement double pour chaque côté du bloc* 	Ornement latéral gauche.	19081773	-
	Ornement latéral droite.	19081774	-

\*Il n'est pas possible de mettre un ornement si l'on place une poêle basculante à l'extrémité.

## Socle

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ* 	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
	ÉLECTRIQUE 	Socle pour version électrique 1 M	19081809
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	-
Socle pour version électrique 2 M		19081807	-
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	-
Socle pour version électrique 3 M		19081805	-
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	-
Socle pour version électrique 4 M		19081803	-
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	-
Socle pour version électrique 5 M		19081801	-

\*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.



## Blocs suspendus : centraux ou muraux

### Blocs sans verticalité



Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.

\* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.



TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
KIT DE MONTAGE AVEC FINITION PANNEAU LISSE.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspendu central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspendu central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspendu central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspendu central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspendu central Kore 6 M	19076844	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19076832	-
	Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19076833	-
Kit suspendu mural Kore 6 M	19076834	-	
FINITION AVEC ORNEMENT LATÉRAL			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	

\*Ajouter à la commande du kit.





## Blocs avec verticalité

### Supports

TIPE	DESCRIPTION	CODE	€
 Supports	Standard	19075392	-
	Standard avec prise	19075393	-
	Standard avec robinet	19075394	-
 Pour machines*	Pour four Optima	19075395	-
	Pour salamandre	19075396	-

\*Ne convient pas pour des blocs suspendus muraux. Ils doivent être placés sur des éléments neutres de 1 m de chaque côté.

### Grilles et étagères

TIPE	TIPE SOPORTE	LARGURA BLOQUE					
		2M	2 1/2M	3M	3 1/2M	4M	4 1/2M
BLOC SUSPENDU CENTRAL							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075398	19075399	19075400	19075401	19075402	19075403
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075405	19075406	19075407	19075408	19075409	19075420
	Pour 2 supports machines	-	19075423	19075424	19075425	19075426	19075427
 Étagère	Pour deux éléments standard	19075436	19075437	19075438	19075439	19075440	19075441
	Pour 1 support standard + 1 support machines	19075443	19075444	19075445	19075446	19075447	19075448
	Pour 2 supports machines	-	19075453	19075454	19075455	19075456	19075457
BLOC SUSPENDU MURAL							
 Grille	Pour deux éléments standard	19075429	19075430	19075431	19075432	19075433	19075434
 Étagère	Pour deux éléments standard	19075459	19075560	19075561	19075562	19075563	19075564



## Bloc pont

### Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Modules de support fabriqués avec des profilés en acier inoxydable AISI-304 de 4 mm.
- Bras de support pour soutenir les machines, fabriqués en acier inoxydable AISI-304.
- Supports postérieurs fabriqués également en AISI-304.
- Panneaux lisses de fermeture latéraux ou frontaux (si vous souhaitez une finition avec un ornement latéral au lieu d'un panneau lisse, demander le kit et consulter).
- Pieds d'appui.
- \* Toutes les pièces sont fournies sur mesure après réception du plan d'installation des machines.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
KIT DE MONTAGE AVEC FINITION PANNEAU LISSE.			
Bloc suspendu central	Kit suspendu central Kore 1,5 M	19076835	-
	Kit suspendu central Kore 2 M	19076836	-
	Kit suspendu central Kore 2,5 M	19076837	-
	Kit suspendu central Kore 3 M	19076838	-
	Kit suspendu central Kore 3,5 M	19076839	-
	Kit suspendu central Kore 4 M	19076840	-
	Kit suspendu central Kore 4,5 M	19076841	-
	Kit suspendu central Kore 5 M	19076842	-
	Kit suspendu central Kore 5,5 M	19076843	-
	Kit suspendu central Kore 6 M	19076844	-
Bloc suspendu mural	Kit suspendu mural Kore 1,5 M	19076825	-
	Kit suspendu mural Kore 2 M	19076826	-
	Kit suspendu mural Kore 2,5 M	19076827	-
	Kit suspendu mural Kore 3 M	19076828	-
	Kit suspendu mural Kore 3,5 M	19076829	-
	Kit suspendu mural Kore 4 M	19076830	-
	Kit suspendu mural Kore 4,5 M	19076831	-
	Kit suspendu mural Kore 5 M	19076832	-
Kit suspendu mural Kore 5,5 M	19076833	-	
Kit suspendu mural Kore 6 M	19076834	-	
FINITION AVEC ORNEMENT LATÉRAL			
Bloc suspendu central ou mural	Kit des éléments pour doter un bloc suspendu à appuis latéraux avec un ornement latéral*	Consulter	-

\*Ajouter à la commande du kit.



## Bloc pont



### Finitions

Chaque kit indiqué ci-dessous présente :

- Deux poutres d'appui pour les machines qui sont en saillie.
- Éléments de fixation des poutres aux machines latérales.

- Éléments de fixation des machines en saillie.

- Support central pour ponts de plus de deux modules.

\*Il n'est pas possible d'installer des blocs pont à la verticale.

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
PRÊT-À-MONTER			
	Kit de pont pour bloc Kore 1 M	19044954	-
	Kit de pont pour bloc Kore 1,5 M	19044955	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2 M	19044956	-
	Kit de pont pour bloc Kore 2,5 M	19044957	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3 M	19044958	-
	Kit de pont pour bloc Kore 3,5 M	19044959	-
	Kit de pont pour bloc Kore 4 M	19044960	-
TERMINAISON EXTÉRIEURE			
Panneau lisse individuel par machine	Panneau lisse gauche	19081813	-
	Panneau lisse droite	19081814	-
	Panneau lisse gauche pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081815	-
	Panneau lisse droite pour bloc avec poêle basculante à l'extrémité	19081816	-
Ornement double pour chaque côté du bloc*	Ornement latéral gauche.	19081821	-
	Ornement latéral droite.	19081822	-
TERMINAISON INTÉRIEURE			
	Panel individual interior para bloque puente	19081993	-







## Socle

TYPE	DESCRIPTION	CODE	€
GAZ	Socle pour version gaz 0,5 M	19081990	-
	Socle pour version gaz 1 M	19081800	-
	Socle pour version gaz 1,5 M	19081789	-
	Socle pour version gaz 2 M	19081788	-
	Socle pour version gaz 2,5 M	19081787	-
	Socle pour version gaz de 3 M	19081786	-
	Socle pour version gaz 3,5 M	19081785	-
	Socle pour version gaz 4 M	19081784	-
	Socle pour version gaz 4,5 M	19081783	-
	Socle pour version gaz 5 M	19081782	-
	ÉLECTRIQUE	Socle pour version électrique 0,5 M	19081991
Socle pour version électrique 1 M		19081809	-
Socle pour version électrique 1,5 M		19081808	-
Socle pour version électrique 2 M		19081807	-
Socle pour version électrique 2,5 M		19081806	-
Socle pour version électrique 3 M		19081805	-
Socle pour version électrique 3,5 M		19081804	-
Socle pour version électrique 4 M		19081803	-
Socle pour version électrique 4,5 M		19081802	-
Socle pour version électrique 5 M		19081801	-


\*Si un seul appareil du bloc est à gaz, choisir des socles à gaz.

# Accessoires Kore 700




## Accessoires pour fourneaux

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit colonne d'eau gauche KORE	19076661	-
	Kit colonne d'eau droite KORE	19076662	-
	Plaque lisse Kore (350 x 300 mm)	19078476	-
	Adaptateur poêle Wok	19078477	-
	Kit 2 diffuseurs en laiton (1 x 5,25 kW + 1 x 8 kW)	C-G720	19084557
	Kit 2 diffuseurs en laiton haute puissance (1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G720 H	19084558
	Kit 4 diffuseurs en laiton (2 x 5,25 kW + 1 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740, C-G741, C-GE741	19084559
	Kit 4 diffuseurs en laiton haute puissance (3 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G750, C-G751	19084571
	Kit 6 diffuseurs en laiton (3 x 5,25 kW + 2 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G740 H, C-G741 H, C-GE741 H	19084570
	Kit 6 diffuseurs en laiton haute puissance (5 x 8 kW + 1 x 10,2 kW)	C-G760, C-G761, C-GB761, C-GB761 R	19084572
	Kit 6 difusores de latón alta potencia (6 x 8 kW)	C-G760H,C-G761 H,C-GB761 H,C-GB761 RH	19084573

## Accessoires pour friteuses

	DESCRIPTION	CODE	€
	Petit panier friteuse 15L	19078478	-


## Accessoires pour Fry-top

	DESCRIPTION	CODE	€
	Protection fry-top 0,5M KORE	19078921	-
	Protection fry-top 1M KORE	19078920	-
	Raclette fry-top	19045083	-

## Accessoires pour charcoals

	DESCRIPTION	CODE	€
	Raclette barbecue KORE - Grille fe	19045084	-
	Raclette barbecue KORE - Grille Inox	19058313	-

## Accessoires pour bain-marie

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit robinet de remplissage KORE	19074221	-


## Machines à roulettes

	DESCRIPTION	CODE	€
	Kit 4 roulettes KORE	19044983	-
	Kit 2 roulettes fixes KORE	19044985	-

## Accessoires pour cuiseurs

DESCRIPTION	CODE	€
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 carrés	19036341	-
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 6x1/6 ronds	19036342	-
 Kits paniers cuiseurs 40 L - 4 x 1/4	19036344	-
 Kit paniers cuiseurs 40 L- 2x1/2	19036340	-
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 carrés	19076807	-
 Kit paniers cuiseurs 26 L- 4x1/6 ronds	19076809	-

## Kit cheminées hautes

DESCRIPTION	CODE	€
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/4 M	19081001	-
 Kit cheminée haute appareils Kore 900 1/2 M	19080999	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 M	19080990	-
Kit cheminée haute appareils Kore 900 1 1/2 M	19081000	-

\*Installation possible sur tous les appareils sauf les friteuses électriques.

## Transformation à d'autres tensions et version marine (\*)

Les machines pour bateaux à 440 V - Triphasé sans neutre, peuvent être demandées en usine indiquant :

- Code de la machine standard à 00 V 3+N. + T

- Note indiquant la destination : 440 V Triphasé sans neutre.

DESCRIPTION	CODE	€
MARINE - Poêles basculantes et marmites - Transformation pour bateau - 440 III	19057294	-
MARINE - Reste des machines - Transformation pour bateau - 440 III	(*)	-
230 III - Transformation A 230 V triphasé sans neutre	(*)	-
230 1N- Transformation A 230 V monophasé	(*)	-

(\*) : Consulter l'existence de version pour cette tension.