



# La Cuisson des Chefs



 **CONSTRUCTEUR - ADHERENT SYNEG** 

Les matériels représentés dans ce document sont conformes aux exigences essentielles des directives européennes :  
2009/142/CE (appareils à gaz), 2014/30/CE (compatibilité électromagnétique), 2014/35/CE (basse tension)  
Ces matériels doivent être installés selon les règles de l'art et conformément aux normes de raccordement gaz et électriques en vigueur pour les établissements recevant du public.

Les photos figurant dans ce document ne sont pas contractuelles. Les caractéristiques sont données à titre indicatif.  
Dans le cadre des améliorations, le constructeur se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses produits sans préavis.  
Les prix figurant dans ce catalogue sont des prix publics hors taxe recommandés, donnés à titre indicatif.

**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

**La Cuisson des Chefs**

ASC LACANCHE, 6 RUE HUBERT COSTE, 21230 LACANCHE, FRANCE

Tél : 33 (0) 380 903 500 - Fax : 33 (0) 380 842 492

[www.ambassade-de-bourgogne.com](http://www.ambassade-de-bourgogne.com)

Brochure - Tarif 01.01.2020

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

**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE

TARIF AU 01.01.2020



## La Cuisson des Chefs

### Une gamme de produits pour la cuisson des chefs.

Ambassade de Bourgogne propose aux professionnels de la restauration commerciale et collective une gamme de matériels spécifiques de cuisson "made in France", conçus pour un usage intensif, destinés aux établissements de petite et moyenne capacités. Ils sont le fruit d'une grande expérience dans la conception, la fabrication d'équipements de cuisson pour les cuisines professionnelles et d'une démarche constante de recherche et d'innovation.

Les matériels Ambassade de Bourgogne, conformes aux exigences des directives CE, sont conçus pour un usage intensif et répondent aux capacités et aux caractéristiques de chaque établissement.

### Une fabrication française, fiable, simple, robuste, efficace.

Conçus et réalisés par la Société Industrielle de Lacanche, au cœur de la Bourgogne, région où gastronomie et travail du métal sont tradition, les équipements de cuisson professionnels Ambassade de Bourgogne sont reconnus et réputés pour leur simplicité d'utilisation, leur fiabilité et leur robustesse.

Le respect de ces critères est essentiel pour garantir à chaque professionnel une utilisation simple et une maintenance aisée, année après année.

Nos produits sont aussi conçus de manière à simplifier les interventions de maintenance et à garantir sur le long terme une utilisation optimale.

### Innovation et tradition, les ingrédients d'un savoir-faire.

Pour Ambassade de Bourgogne, la recherche et l'innovation sont des priorités. Le développement de nouvelles solutions techniques afin d'améliorer la qualité et l'efficacité de nos équipements est un objectif permanent.

Notre laboratoire gaz fait partie des laboratoires officiellement autorisés en France, à certifier des appareils professionnels gaz.

La SIL, concepteur et constructeur de la marque Ambassade de Bourgogne est membre du Syndicat National de l'Équipement des Grandes Cuisines.

### Des informations claires et un service client direct, réactif, fiable et accessible.

L'accès à l'information sur l'ensemble des produits est facile. Vous pourrez trouver sur le site en ligne [ambassade-de-bourgogne.com](http://ambassade-de-bourgogne.com), l'ensemble du catalogue, avec pour chaque produit, les descriptifs, les fiches techniques ainsi que les notices d'installation et d'utilisation.



### Une conception et une fabrication éco-responsable.

Les équipements de cuisson professionnels Ambassade de Bourgogne sont conçus pour durer. La disponibilité de leurs pièces et composants garantit aussi une maintenance sur le long terme.

Ambassade de Bourgogne est aujourd'hui investie dans une démarche qui engage l'entreprise à tenir compte du recyclage des produits dès leur conception. De plus, afin de satisfaire aux obligations définies par le Code de l'Environnement, la Société Industrielle de Lacanche, constructeur des matériels Ambassade de Bourgogne adhère à EcoLogic, écoorganisme agréé par les pouvoirs publics pour remplir les obligations d'enlèvement et de traitement des Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE) et des Déchets d'Éléments d'Ameublement (DEA) professionnels.





Les fourneaux gaz

page 16



Les fourneaux électriques

page 24



Les modules sur armoire

page 30



Les friteuses

page 44



Les modules

page 48



Les fours

page 64



Les modules mobiles

page 70



Les étuves électriques

page 77



Accessoires modules mobiles

page 78



Les réchauds

page 80



Les hottes aspirantes

page 81



Options et équipements  
pour fourneaux et modules

page 82



Accessoires et platerie

page 84

**Table de cuisson des fourneaux gaz.**

Equipée de brûleurs de différentes puissances, de 1,5 à 5 kW positionnés judicieusement, elle optimise la surface disponible. Il est possible de poser sur le brûleur de 5 kW, un rondo de 40 cm sans gêner l'utilisation des brûleurs latéraux.

**Les grils.**

Dans la ligne des fourneaux, les grils Ambassade de Bourgogne se caractérisent par leur grande simplicité d'utilisation et par leur robustesse.

**Ambassade de Bourgogne** propose une gamme étendue de grils, adaptés à chaque type d'utilisation et de préparation.

**Les fours.**

Réalisés en tôle émaillée anti-acide, leurs parois latérales présentent 4 niveaux afin d'obtenir le meilleur gradient en fonction de chaque préparation. Ils sont très faciles à nettoyer.

Grande stabilité des pieds avec une excellente surface de portance : possibilité de nettoyage sous les meubles pour une propreté améliorée. Réglage de la hauteur.

**La table de cuisson**

est construite en acier inoxydable. Emboutie et étanche, elle peut recueillir une quantité importante de liquide sans risque de débordement et se nettoie facilement pour une hygiène parfaite.

**Les friteuses.**

Pour rendre le nettoyage encore plus aisé, tous les modèles possèdent des cuves embouties à angles rayonnés et un bloc de résistance amovible.

**Les fours.**

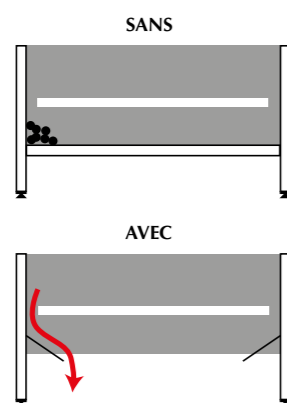
2 types de fours électriques à poser sont proposés : fours à convection forcée et fours mixtes (convection et vapeur).



Aménagement possible des placards avec glissières pour plateries aux dimensions "gastronorme": rangement rationnel et pratique, pas de perte de place.

**CE** Une gamme conçue dans l'exigence et la conformité aux normes européennes, électrique (basse tension) ou gaz.

Les puissances sont données pour le gaz naturel G20 - 20 mbar.



**Ergonomie étudiée :** bonne saisie de la poignée du four, meilleure sécurité, confort d'utilisation optimisé.

**Sécurité gaz contrôlée par thermocouple** pour les brûleurs et les fours gaz : travail en toute sérénité.

**Suppression des angles à l'intérieur des placards :** nettoyage précis et complet, hygiène parfaite.



Le chapeau en laiton massif et le corps du brûleur en fonte d'aluminium sont amovibles pour un nettoyage aisé du plan de cuisson. La sécurité par thermocouple est de série. Allumage Piezo électrique en option.

**Les étuves.** Ventilées ou non, elles peuvent être utilisées seules ou comme support de four.

**Température lisible directement sur les manettes de commande :** pas besoin de se baisser, très grand confort d'utilisation.



Cuiseur à pâtes électrique.  
Peut aussi être utilisé en mode  
cuisson vapeur.

2 plaques électriques,  
foyers fonte.

Fourneau électrique,  
4 ou 5 foyers radiants,  
puissances échelonnées  
de 1,4 à 3,5 kW.

Table vitrocéramique.  
6 mm d'épaisseur. Témoin  
résiduel de chaleur.

2 foyers induction.  
Bandeau de commande  
avec touches tactiles  
en façade. Affichage digital  
de la puissance (1-9).

Bain-marie GN 1/1.  
Cuve emboutie à angles  
rayonnés.

Armoire chaude/  
chauffe-assiettes.  
Gastro 1/1.



Témoin lumineux  
de mise sous tension.



Profondeur 650 mm



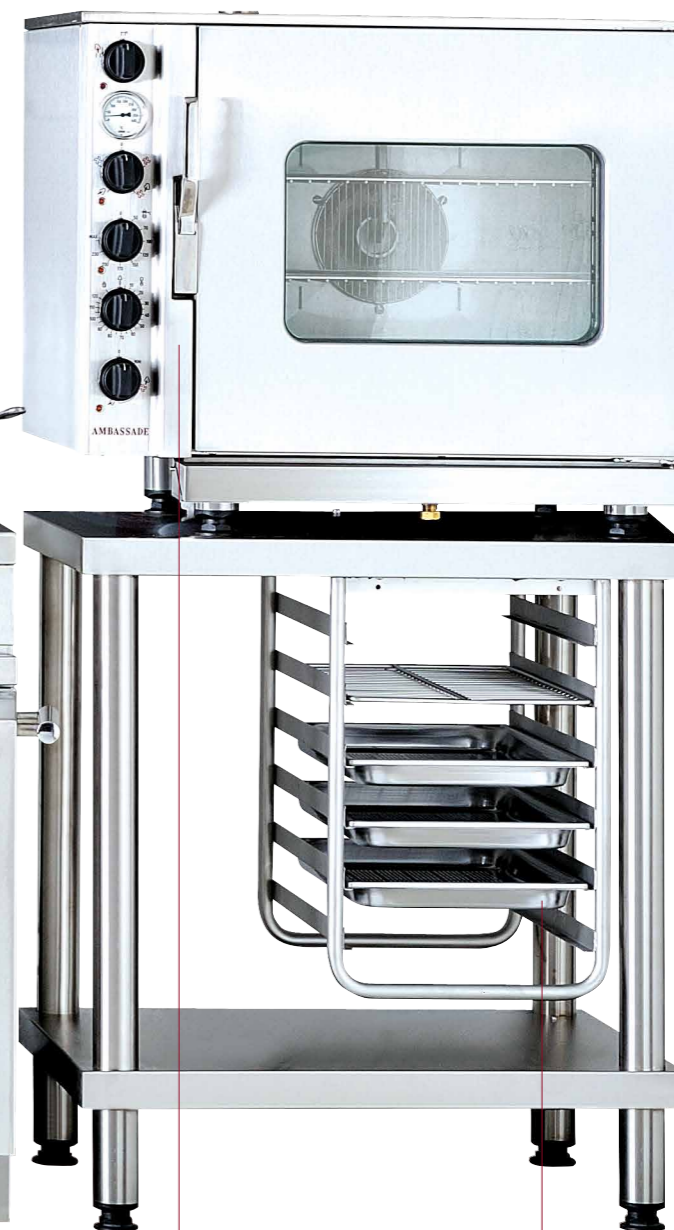
Profondeur 700 mm  
avec dossier inox DSA

Habillage arrière.

Collerette chrome.  
Option (voir p. 82).

Bandeau inox.  
Option.

Plinthe inox.  
Amovible.



**CFE 806 CV.**  
Four électrique  
à convection vapeur,  
6 niveaux gastronorme  
au pas de 65 mm.

**Support four 806 CV.**  
Réalisé en tube inox  
de 60 mm avec pieds  
réglables en hauteur.

Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (Capacité : 1,2 L).

Plancha fonte gaz, 6 kW.

Allumage électrique par batterie.

Élément de solidarisation des modules. Permet la dépose de bacs aux dimensions Gastro GN 1/1.

Table de cuisson gaz, 5 feux.

Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.

Indicateur de température.

Plan de travail inox.



Poignée latérale soudée.

Bac de récupération des condensats.

4 roulettes 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

Cache bouteille avec parois ajourées (option).

Echelle suspendue Gastro GN 1/1, 5 niveaux. Permet le rangement des tablettes de dépose latérales et intermédiaires.

Cache bouteille avec parois ajourées (option).

Thermostat.

Etuve électrique à convection forcée : 8 niveaux aux dimensions Gastronomique GN 1/1.



Table vitrocéramique,  
1 foyer induction,  
puissance : 3,6 kW.

Elément de solidarisation  
des modules.  
Permet la dépose de bacs aux  
dimensions Gastro GN 1/1.

Plan de travail  
inox.

Indicateur  
de température.

Poignée  
latérale soudée.



4 roulettes  
125 mm, dont deux  
avec frein de blocage,  
chape inox.

Echelle suspendue  
Gastro GN 1/1, 5 niveaux.  
Permet le rangement  
des tablettes de dépose  
latérales et intermédiaires. (option).

Thermostat.

Etuve électrique à convection  
forcée : 10 niveaux aux dimensions  
Gastronorme GN 1/1.







**CG 641 P**



Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 600 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 641 P</b>	L 600 - P 650 - H 900	<b>2 050 €</b>
-----------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 001</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,5 kW) (230 V mono)	<b>180 €</b>
<b>SFCT 001</b>	1 four à convection forcée (2,65 kW) (230 V mono)	<b>360 €</b>
<b>SGE 001</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>135 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 600</b>	Dossieret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>110 €</b>
----------------	--	--------------



**CG 831 P**



Fourneau 3 feux vifs, 1 four gaz 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 800 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 831 P</b>	L 800 - P 650 - H 900	<b>2 140 €</b>
-----------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 801</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,6 kW)*	<b>310 €</b>
<b>SFCT 801</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>460 €</b>
<b>SGE 801</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dossieret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	--	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 831 CF**



Fourneau 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 1 four gaz 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table et four**

- Caractéristiques identiques au modèle CG 831 P avec une plaque coup de feu de 400 x 500 mm.
- Tampon central sur brûleur à sécurité par thermocouple de 5 kW.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 831 CF</b>	L 800 - P 650 - H 900	<b>2 350 €</b>
------------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 801</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,6 kW)*	<b>310 €</b>
<b>SFCT 801</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>460 €</b>
<b>SGE 801</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dossieret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	--	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 841 P**



Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 800 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- 2 brûleurs de 4 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 841 P</b>	L 800 - P 650 - H 900	<b>2 350 €</b>
-----------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 801</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,6 kW)*	<b>310 €</b>
<b>SFCT 801</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>460 €</b>
<b>SGE 801</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dossieret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	--	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**Plancha plaque grillade lisse GL2**

Cette plaque en fonte émaillée lisse se pose sur la grille fonte latérale, au-dessus de deux brûleurs rapides. En modulant la puissance de chauffe des deux brûleurs, cet accessoire permet de cuire par contact direct sur une surface lisse importante (500 x 210 mm). Idéal pour la cuisson des poissons, des œufs, des brochettes.

PRIX H.T. **190 €**



**Plaque de mijotage PM**

Cette plaque en fonte émaillée se pose à la place d'une des grilles latérales. Elle permet d'obtenir un gradient de température pour mijoter, pour tenir au chaud, en jouant sur le régime des deux brûleurs. Dimensions : 510 x 260 mm.

PRIX H.T. **150 €**



**Plaque grillade GR 2**

Cette plaque en fonte nervurée se pose sur une grille latérale, au-dessus de 2 brûleurs rapides. En utilisant un brûleur à plein régime et l'autre au ralenti, il est possible d'obtenir un gradient qui permet pour les grosses pièces de saisir sur la partie très chaude et de poursuivre la cuisson au-dessus du brûleur au ralenti. Dimensions : 510 x 260 mm.

PRIX H.T. **140 €**



**CG 1052 CF**



Fourneau 4 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 2 fours gaz 55 L.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 plaque coup de feu sur brûleur à sécurité de 5 KW.
- Grilles fonte.

**Fours**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 1052 CF</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>2 850 €</b>
-------------------	------------------------	----------------

Variantes : PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 001</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,5 kW)*	<b>180 €</b>
<b>SFE 002</b>	2 fours électriques statiques avec voûte rayonnante + grill (2 x 2,5 kW)*	<b>260 €</b>
<b>SFCT 001</b>	1 four à convection forcée (2,65 kW)*	<b>360 €</b>
<b>SGE 001</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>135 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 1052 P**



Fourneau 5 feux vifs, 2 fours gaz 55 L.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 KW.
- Grilles fonte.

**Fours**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 1052 P</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>2 690 €</b>
------------------	------------------------	----------------

Variantes : PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 001</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,5 kW)*	<b>180 €</b>
<b>SFE 002</b>	2 fours électriques statiques avec voûte rayonnante + grill (2 x 2,5 kW)*	<b>260 €</b>
<b>SFCT 001</b>	1 four à convection forcée (2,65 kW)*	<b>360 €</b>
<b>SGE 001</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>135 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 1051 B**



Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz 137 L.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs latéraux de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 KW.
- Grilles fonte.

**Fours**

- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- 2 brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

*Ce matériel est apprécié par les traiteurs dans les salles à usage multiple, pour le maintien en température de grands plats de service.*

PRIX H.T.

<b>CG 1051 B</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>2 750 €</b>
------------------	------------------------	----------------

Variantes : PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 1,5 kW ou 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SCF 1050</b>	Plaque coup de feu 400 x 500, 5 kW, au centre, à la place du feu vif de 5 kW	<b>250 €</b>

<b>SGCF 1050</b>	Plaque coup de feu 600 x 500, 7kW, à droite, à la place du feu vif de 5 kW, du brûleur de 1,5 kW et du brûleur de 4 kW	<b>790 €</b>
------------------	--	--------------

<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>
------------	---	--------------

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFEB 001</b>	1 four électrique statique géant avec voûte rayonnante + grill (5 kW)*	<b>260 €</b>
-----------------	--	--------------

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 731**



Fourneau 3 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW et 1 brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 731</b>	L 700 - P 650 - H 900	<b>2 040 €</b>
---------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

TABLE		
<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 741**



Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 741</b>	L 700 - P 650 - H 900	<b>2 050 €</b>
---------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

TABLE		
<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 731 CF**



Fourneau 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW et 1 brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 731 CF</b>	L 700 - P 650 - H 900	<b>2 120 €</b>
------------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

TABLE		
<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 721 GAGCF**



Fourneau avec plaque coup de feu 650 x 500 mm, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- 1 plaque coup de feu fonte de 650 x 500 mm sur brûleurs avec sécurité par thermocouple.
- Puissance 7 kW.
- Allumage électrique.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleurs à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

<b>CG 721 GAGCF</b>	L 700 - P 650 - H 900	<b>2 830 €</b>
---------------------	-----------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

TABLE		
<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 1051 GA**



Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur central de 5 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

**Armoire neutre**

PRIX H.T.

<b>CG 1051 GA</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>2 530 €</b>
-------------------	------------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>
<b>ET 001</b>	Placard aménagé en étuve chauffante (230 V mono)	<b>290 €</b>
<b>ECH 400</b>	Echelles armoire pour rangement platerie gastronomme 1/1	<b>90 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 1051 GACF**



Fourneau avec plaque coup de feu, 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm sur brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

**Four**

- Caractéristiques identiques au four du modèle CG 1051 GA.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

**Armoire neutre**

PRIX H.T.

<b>CG 1051 GACF</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>2 650 €</b>
---------------------	------------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>
<b>ET 001</b>	Placard aménagé en étuve chauffante (230 V mono)	<b>290 €</b>
<b>ECH 400</b>	Echelles armoire pour rangement platerie gastronomme 1/1	<b>90 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CG 1041 GAGCF**



Fourneau avec plaque coup de feu 650 x 500 mm, 2 feux vifs, 1 four gaz Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 plaque coup de feu fonte de 650 x 500 mm sur brûleurs de 7 kW.
- Allumage électrique sur tous les brûleurs.
- Grilles fonte.

**Four**

- Caractéristiques identiques au four du modèle CG 1051 GA.
- Equipement standard : 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

**Armoire neutre**

PRIX H.T.

<b>CG 1041 GAGCF</b>	L 1000 - P 650 - H 900	<b>3 350 €</b>
----------------------	------------------------	----------------

**Variantes :**

PRIX H.T.

**TABLE**

<b>SB 138</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 3 kW	<b>90 €</b>
<b>SB 104</b>	1 brûleur de 4 kW à la place d'un brûleur de 1,5 kW	<b>100 €</b>
<b>SB 238</b>	2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW	<b>120 €</b>
<b>SAE</b>	Allumage électrique sur tous les brûleurs	<b>160 €</b>

**FOUR (en remplacement du four gaz)**

<b>SFE 530</b>	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,1 kW)*	<b>250 €</b>
<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>
<b>ET 001</b>	Placard aménagé en étuve chauffante (230 V mono)	<b>290 €</b>
<b>ECH 400</b>	Echelles armoire pour rangement platerie gastronomme 1/1	<b>90 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



**CE 641 E**



Fourneau électrique, 4 plaques électriques, 1 four électrique.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 9,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément :

50 € H.T.

**Table**

- Dimensions : 600 x 650 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 2,5 kW - Gril : 2,4 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 641 E** L 600 - P 650 - H 900 **2 020 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 001</b>	1 four à convection forcée (2,65 kW)*	<b>360 €</b>
<b>SGE 001</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>135 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 600</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>110 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation Tri 400 V+N+T uniquement.



**CE 841 E**



Fourneau électrique, 4 plaques électriques, 1 four électrique 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 11,7 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément :

50 € H.T.

**Table**

- Dimensions : 800 x 650 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,6 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 841 E** L 800 - P 650 - H 900 **2 420 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 801</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>460 €</b>
<b>SGE 801</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation Tri 400 V+N+T uniquement.



**CE 841 VTR**



Fourneau électrique, 4 foyers radiants, 1 four électrique 620 x 400.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 12,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

**Table**

- Table vitrocéramique.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- 1 foyer rond de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 1 foyer double de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,6 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 841 VTR** L 800 - P 650 - H 900 **3 250 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 801</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)	<b>460 €</b>
<b>SGE 801</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------



**CE 841 IX**



Fourneau électrique, 4 foyers induction, 1 four électrique Gastronomique 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 14,8 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (82,50 € H.T.).

**Table**

- 4 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Affichage digital de la puissance (1-10).
- 9 niveaux de puissance + Booster.
- Bande de commande à touches tactiles en façade.

**Four**

- Four électrique multifonction, statique, convection forcée, gril.
- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 300 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Convection : 2650 W - Statique : 2800 W.

PRIX H.T.

**CE 841 IX** L 800 - P 650 - H 900 **6 190 €**

**CE 831 IX**



Fourneau électrique, 3 foyers induction, 1 four électrique Gastronomique 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 12,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (82,50 € H.T.).

**Table**

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm et 1 foyer rond de 3,6 kW, Ø 270 mm.
- Affichage digital de la puissance (1-10) et (1-12) pour le foyer Ø 270.
- Foyer Ø 270 avec puissance préréglée (6-10-12), booster et minuterie.
- Bande de commande à touches tactiles en façade.

**Four**

- Four électrique multifonction, statique, convection forcée, gril.
- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 300 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Convection : 2650 W - Statique : 2800 W.

PRIX H.T.

**CE 831 IX** L 800 - P 650 - H 900 **5 890 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 800</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------



**CE 1051 B**



Fourneau électrique, 5 plaques électriques, 1 four électrique 900 x 450.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 14,6 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 50 €.H.T.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants : Sole + voûte : 2 x 2,5 kW - Gril : 2 x 2,4 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 1051 B** L 1000 - P 650 - H 900 **2 950 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**DOSSERET** (livré séparément, voir page 83)

**DSA 1000** Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm. **130 €**



**CE 1052 P**



Fourneau électrique, 5 plaques électriques, 2 fours électriques.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 14,6 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 50 €.H.T.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants : Sole + voûte : 2,5 kW - Gril : 2,4 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 1052 P** L 1000 - P 650 - H 900 **2 890 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR** (en remplacement du four statique)

**SFCT 001** 1 four à convection forcée (2,65 kW)\* **360 €**

**SGE 001** Gril électrique (sur four à convection forcée) **135 €**

**DOSSERET** (livré séparément, voir page 83)

**DSA 1000** Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm. **130 €**

\*Alimentation Tri 400 V+N+T uniquement.



**CE 1052 VTR**



Fourneau électrique, 5 foyers radiants, 2 fours électriques.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 16,9 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 400 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants : Sole + voûte : 2,5 kW - Gril : 2,4 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 1052 VTR** L 1000 - P 650 - H 900 **3 980 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR** (en remplacement du four statique)

**SFCT 001** 1 four à convection forcée (2,65 kW) **360 €**

**SFEB 001** 1 four électrique géant de 900 mm à la place des 2 fours statiques **260 €**

**SGE 001** Gril électrique (sur four à convection forcée) **135 €**

**DOSSERET** (livré séparément, voir page 83)

**DSA 1000** Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm. **130 €**



**CE 741 E**



Fourneau électrique, 4 plaques électriques, 1 four électrique Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 10,1 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément :

50 €.H.T.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,1 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 741 E** L 700 - P 650 - H 900 **2 240 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------

\* Alimentation Tri 400 V+N+T uniquement.



**CE 741 VTR**



Fourneau électrique, 4 foyers radiants, 1 four électrique Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 11,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

**Table**

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,1 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**CE 741 VTR** L 700 - P 650 - H 900 **2 850 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 700</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>120 €</b>
----------------	---	--------------



**CE 1051 E**



Fourneau électrique, 5 plaques électriques, 1 four électrique Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 12,7 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément :

50 €.H.T.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,1 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**Armoire neutre** L 1000 - P 650 - H 900 **2 870 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)*	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**ET 001** Armoire aménagée en étuve chauffante **290 €**

**ECH 400** Echelles armoire pour rangement platerie gastronomme 1/1 **90 €**

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

\* Alimentation Tri 400 V+N+T uniquement.



**CE 1051 VTR**



Fourneau électrique, 5 foyers radiants, 1 four électrique Gastronomme 1/1.

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150/175 mm.
- Puissance totale : 15,0 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T.

**Table**

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.

**Four**

- Dimensions intérieures : L 530 - P 400 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants :  
Sole + voûte : 3,1 kW - Gril : 2,85 kW.
- Thermostat.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

PRIX H.T.

**Armoire neutre** L 1000 - P 650 - H 900 **3 860 €**

**Variantes :**

PRIX H.T.

**FOUR (en remplacement du four statique)**

<b>SFCT 530</b>	1 four à convection forcée (3,4 kW)	<b>390 €</b>
<b>SGE 530</b>	Gril électrique (sur four à convection forcée)	<b>180 €</b>

**ET 001** Armoire aménagée en étuve chauffante **290 €**

**ECH 400** Echelles armoire pour rangement platerie gastronomme 1/1 **90 €**

**DOSSERET (livré séparément, voir page 83)**

<b>DSA 1000</b>	Dosseret à fixer à l'arrière du fourneau. La profondeur de l'appareil ainsi équipé est de 700 mm.	<b>130 €</b>
-----------------	---	--------------

Les modules sur armoire peuvent être utilisés seuls comme éléments indépendants ou être juxtaposés, permettant ainsi de réaliser des lignes de cuisson complètes.

Il est important lors du choix des équipements de cuisson de tenir compte entre autres critères, du type de restauration et de la capacité de production prévus, de l'énergie et de l'espace disponibles sur le site, de l'accessibilité au local. C'est pourquoi, Ambassade de Bourgogne propose une grande variété de modules (plans de travail, foyers, grils, friteuses, etc).

Conçus pour une utilisation intensive, ces appareils sont dotés de composants de grande qualité, testés et éprouvés, choisis pour leur robustesse et leur fiabilité.

Des vérins réglables en hauteur permettent d'ajuster le niveau des modules lorsque ceux-ci doivent être assemblés. Les armoires avec baie libre peuvent être, en option, équipées de portes ou aménagées en étuves pour servir, soit de chauffe-assiettes, soit d'enceinte de maintien en température.

Grâce aux échelles disponibles en option, ces armoires permettent de loger la platerie gastronomique.







**CMA 400 P**



Armoire de rangement.

- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMA 400 P** L 400 - P 650 - H 900 **750 €**

Option porte :

PRIX H.T.

**CPM 400** **160 €**

Echelles supports permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 m.

PRIX H.T.

**ECH 400** **90 €**

**CMA 600 P**



Armoire de rangement.

- Dessus neutre inox 600 x 650 mm.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMA 600 P** L 600 - P 650 - H 900 **890 €**

Option porte :

PRIX H.T.

**CPM 600** **190 €**



**CMA 1200 P**



Armoire de rangement.

- Plan de travail inox 1200 x 650 mm.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMA 1200 P** L 1200 - P 650 - H 900 **1 540 €**

Echelles supports permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 m.

PRIX H.T.

**ECH 400** **90 €**



**CMA 800 P**



Armoire de rangement.

- Plan de travail inox 800 x 650 mm.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMA 800 P** L 800 - P 650 - H 900 **1 050 €**

Echelles supports permettant le rangement de platerie gastronomique 2/1 sur 5 niveaux avec espacement de 65 mm.

PRIX H.T.

**ECH 805** **120 €**



**CMA 801 BCFG**



Bac du chef.

- Bac à gauche.
- Dimensions du bac : 400 x 400 mm.
- Profondeur : 250 mm.
- Ecoulement : Ø 1"5.
- Portes.
- Siphon avec diamètre Ø 1"5.
- Livré sans robinetterie.
- Diamètre fixation robinetterie Ø 50 mm.

PRIX H.T.

**CMA 801 BCFG** L 800 - P 650 - H 900 **1 420 €**

**CMA 801 BCFD**



Bac du chef.

- Bac à droite.
- Dimensions du bac : 400 x 400 mm.
- Profondeur : 250 mm.
- Ecoulement : Ø 1"5.
- Portes.
- Siphon avec diamètre Ø 1"5.
- Livré sans robinetterie.
- Diamètre fixation robinetterie Ø 50 mm.

PRIX H.T.

**CMA 801 BCFD** L 800 - P 650 - H 900 **1 420 €**

Option robinetterie :

Robinet mélangeur tête céramique.

PRIX H.T.

**OR 001** **320 €**



**CMG 410 UR** **CE**

1 feu vif 5 kW.  
 • 1 brûleur de 5 kW sous grille fonte.  
 • Sécurité par thermocouple.  
 • Allumage électrique en option. Supplément :  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

160 € H.T.  
 PRIX H.T.

**CMG 410 UR** L 400 - P 650 - H 900 **940 €**



**CMG 420 R** **CE**

2 feux vifs 4 kW.  
 • 2 brûleurs de 4 kW sous grille fonte.  
 • Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.  
 • Allumage électrique en option. Supplément :  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

160 € H.T.  
 PRIX H.T.

**CMG 420 R** L 400 - P 650 - H 900 **890 €**



**CMG 840** **CE**

4 feux vifs.  
 • 2 brûleurs de 3 kW.  
 • 2 brûleurs de 4 kW.  
 • Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.  
 • Allumage électrique en option. Supplément :  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

160 € H.T.  
 PRIX H.T.

**CMG 840** L 800 - P 650 - H 900 **1 620 €**



**CMG 830** **CE**

3 feux vifs.  
 • 1 brûleur de 5 kW.  
 • 2 brûleurs de 3 kW.  
 • Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.  
 • Allumage électrique en option. Supplément :  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

160 € H.T.  
 PRIX H.T.

**CMG 830** L 800 - P 650 - H 900 **1 510 €**



**CMG 830 CF** **CE**

Plaque coup de feu.  
 • Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.  
 • 2 brûleurs de 3 kW.  
 • Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.  
 • Allumage électrique en option. Supplément :  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

160 € H.T.  
 PRIX H.T.

**CMG 830 CF** L 800 - P 650 - H 900 **1 780 €**

**CMG 410 XR** **CE**

1 feu vif 7 kW.  
 • 1 brûleur de 7 kW sous grille fonte.  
 • Sécurité par thermocouple et allumage électrique.  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMG 410 XR** L 400 - P 650 - H 900 **1 220 €**

**Option dossieret :**  
 dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



**CMG 410 CF** **CE**

Plaque coup de feu.  
 • Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.  
 • Brûleur de 5 kW.  
 • Sécurité par thermocouple.  
 • Baie libre.  
 • Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMG 410 CF** L 400 - P 650 - H 900 **1 050 €**

**CMG 830 XR** **CE**

3 feux vifs.  
 • 1 brûleur de 7 kW.  
 • 2 brûleurs de 3 kW.  
 • Sécurité par thermocouple et allumage électrique sur tous les brûleurs.  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMG 830 XR** L 800 - P 650 - H 900 **1 930 €**

**Option :**  
 2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW.

PRIX H.T.

**SB 238** **120 €**

Echelles supports permettant le rangement de platerie gastronomique 2/1 sur 5 niveaux avec espacement de 65 mm.

PRIX H.T.

**ECH 805** **120 €**

**Option porte :**

PRIX H.T.

**CPM 800** **320 €**

**Option dossieret :**  
 dossieret inox 800 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**



**CMG 820 GCF** **CE**

Plaque coup de feu.  
 • Plaque fonte de 650 x 500 mm sur brûleurs avec sécurité par thermocouple.  
 • Tampon amovible.  
 • Puissance 7 kW.  
 • Allumage électrique.  
 • Baie libre - Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CMG 820 GCF** L 800 - P 650 - H 900 **2 350 €**



Echelles supports permettant l'aménagement de l'armoire en rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 mm

PRIX H.T.

**ECH 400** **70 €**

**Option porte :**

PRIX H.T.

**CPM 400** **160 €**

**Option armoire chauffante :**  
 comprenant échelles et deux grilles fil. Porte avec contre-porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 1 kW.

Non disponible sur CMG 410 XR. PRIX H.T.

**OAC 400** **340 €**

Les foyers sur armoire peuvent être équipés d'une porte en option et de parois échelles permettant le logement de platerie gastronomique.



**CME 420 E** **CE**

Table électrique 2 plaques.

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- Puissance totale : 4 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Tri 400 V sans neutre en option

Supplément :  
50 € H.T.

- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 420 E** L 400 - P 650 - H 900 **890 €**



**CME 840 E** **CE**

Table électrique 4 plaques.

- Dimensions : 800 x 650 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145 mm.
- Alimentation 230 V mono.
- Tri 400 V sans neutre en option.

Supplément :  
50 € H.T.

- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 840 E** L 800 - P 650 - H 900 **1 610 €**



**CME 420 VTR** **CE**

Table électrique vitrocéramique 2 foyers radiants.

- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 4,2 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 420 VTR** L 400 - P 650 - H 900 **1 320 €**



**CME 840 VTR** **CE**

Table électrique vitrocéramique 4 foyers radiants.

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- 1 foyer rond de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 1 foyer double de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 8,9 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 840 VTR** L 800 - P 650 - H 900 **2 540 €**



**CME 423 IX** **CE**

Table électrique vitrocéramique 2 foyers induction.

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Puissance totale : 6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 423 IX** L 400 - P 650 - H 900 **2 540 €**



**CME 843 IX** **CE**

Table électrique vitrocéramique 4 foyers induction.

- 4 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Puissance totale : 12 kW.
- Alimentation 2 x 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 843 IX** L 800 - P 650 - H 900 **4 550 €**

**CME 423 E** **CE**

Table électrique 2 plaques.

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm
- 1 plaque de 2 kW, Ø 180 mm.
- Puissance totale : 4,6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Tri 400 V sans neutre en option.

Supplément :  
50 € H.T.

- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 423 E** L 400 - P 650 - H 900 **950 €**

Echelles supports permettant le rangement de platerie gastronome 2/1 sur 5 niveaux avec espacement de 65 mm.

PRIX H.T.

**ECH 805** **120 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 800 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**

**Option armoire chauffante :**  
comprenant échelles et deux grilles fil. Porte avec contre-porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 1 kW. Alimentation 230 V / 400 V + N+T.

PRIX H.T.

**OAC 400** **340 €**

**Option porte :** PRIX H.T.

**CMP 400** **160 €**

**CME 423 VTR** **CE**

Table électrique vitrocéramique 2 foyers radiants.

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- Puissance totale : 4,7 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 423 VTR** L 400 - P 650 - H 900 **1 520 €**

**Option armoire chauffante :**  
comprenant échelles et deux grilles fil. Porte avec contre-porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 1 kW. Alimentation 230 V / 400 V + N+T.

PRIX H.T.

**OAC 400** **340 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**

**CME 410 IX** **CE**

Table électrique vitrocéramique 1 foyer induction.

- 1 foyer rond de 3,6 kW, Ø 270 mm.
- Puissance totale : 3,6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Minuterie.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 410 IX** L 400 - P 650 - H 900 **2 250 €**

**Option porte :** PRIX H.T.

**CMP 400** **160 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**

**CME 833 IX** **CE**

Table électrique vitrocéramique 3 foyers induction.

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- 1 foyer rond de 3,6 kW, Ø 270 mm.
- Puissance totale : 9,6 kW.
- Alimentation 2 x 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre.
- Livré sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 833 IX** L 800 - P 650 - H 900 **4 250 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 800 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**



Cuve de bain-marie emboutie à angles rayonnés

Sur CME 410 et CME 810.  
Pour visualiser les combinaisons de bacs gastronorme pour bain-marie, se reporter à la page accessoires (page 87).

Grâce aux échelles, les armoires peuvent loger la platerie gastronorme.



**CME 401 CA**

Chauffe assiettes.

- Thermostat 30/110°.
- Conçu pour recevoir la platerie gastronorme 1/1 sur 4 niveaux.
- Puissance de l'élément chauffant : 1 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 2 grilles.
- Porte avec contre-porte isolée.
- Capacité 60 assiettes Ø 24 cm.

PRIX H.T.

**CME 401 CA** L 400 - P 650 - H 900 **1 040 €**



**CME 801 CA**

Armoire chaude.

- Armoire calorifugée à 5 niveaux au pas de 68 mm.
- Thermostat 30/110°.
- Conçue spécialement pour recevoir la platerie GN 2/1.
- Puissance de l'élément chauffant : 1,9 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 2 grilles GN 2/1.

PRIX H.T.

**CME 801 CA** L 800 - P 650 - H 900 **1 540 €**



**CME 410 M**

Bain-marie GN 1/1.

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 1/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 1 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre.
- Livré sans bacs et sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 410 M** L 400 - P 650 - H 900 **1 150 €**

Echelles supports permettant l'aménagement de l'armoire en rangement de platerie gastronorme 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 mm.

PRIX H.T.

**ECH 400** **90 €**

**CME 410 MCA**

Bain-marie GN 1/1.

Modèle identique au modèle CME 410 M mais avec une armoire chauffe-assiettes pouvant aussi recevoir la platerie gastronorme 1/1.

- Puissance totale : 2 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Livré avec échelles.
- Porte avec contre-porte isolée.
- Livré avec 3 grilles.

PRIX H.T.

**CME 410 MCA** L 400 - P 650 - H 900 **1 480 €**



**CME 810 M**

Bain-marie GN 2/1.

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 2/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 2 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre.
- Livré sans bacs, sans portes et sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 810 M** L 800 - P 650 - H 900 **1 750 €**

**CME 810 MCA**

Bain-marie GN 2/1.

Modèle identique au modèle CME 810 M mais avec une armoire étuve GN 2/1.

- 5 niveaux au pas de 68 mm.
- Puissance totale : 3,9 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Portes avec contre-portes isolées.
- Livré avec 2 grilles GN 2/1.

PRIX H.T.

**CME 810 MCA** L 800 - P 650 - H 900 **2 340 €**

Option dossieret : dossieret inox 800 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**



**CME 410 CP**

Cuiseur à pâtes électrique.

Ce module cuiseur à pâtes permet aussi la cuisson à l'anglaise, la cuisson vapeur et la fonction bain-marie avec les accessoires adaptés.

Conçu pour recevoir 1 bac perforé gastronorme 2/3 ou toute composition de sous multiples en profondeur de 100 mm à 150 mm.

- Thermostat 30/110° C.
- Cuve inox AISI emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond support paniers à pâtes.
- Egouttoir amovible.
- Résistance immergée en acier inox "spécial" cuiseur pâtes, pivotante (90°).
- Alimentation d'eau par électrovanne calibrée.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Thermostat de sécurité de manque d'eau à ré-enclenchement manuel.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 4 paniers à pâtes perforés GN1/6 avec poignées isolantes.

PRIX H.T.

**CME 410 CP** L 400 - P 650 - H 900 **2 420 €**

Panier à pâtes perforé GN 2/3. **PRIX H.T.**

**PPGN 2/3** **225 €**

Panier à pâtes perforé GN 1/3. **PRIX H.T.**

**PPGN 1/3** **180 €**

Ambassade de Bourgogne propose une gamme étendue de grils électriques et gaz performants, robustes et simples à utiliser.

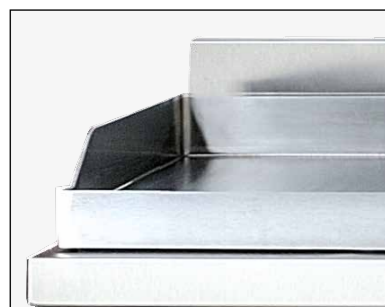
- Les grils nervurés ou les grils à pierres de lave permettent de réaliser des cuissons de grillades homogènes et quadrillées.
- Les grils lisses permettent de cuire par contact et de manière régulière. Ils sont recommandés pour la cuisson des filets de poissons, des crustacés, des steaks hachés, des légumes émincés et des pièces de viande.
- Les grils "chrome dur" lisses ou nervurés, électriques ou gaz dénommés ainsi en raison de leur revêtement de surface réalisé avec un chrome dur et de forte épaisseur (30 microns) sont dotés d'une régulation thermostatique.

Ces grils génèrent un faible rayonnement.

Ils sont particulièrement faciles à utiliser et à entretenir.



Goulotte de récupération des jus de cuisson intégrée à l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité 1,5 litre.



Pare-éclaboussure inox, soudée en périphérie (SLK, SLR et SRK) ou amovible (GL, GR).



**CMG 410 GR** CE

Gril fonte nervuré gaz.

- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 410 GR** L 400 - P 650 - H 900 **1 290 €**

**CME 410 GR** CE

Gril fonte nervuré électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 GR, mais en version électrique.
- Puissance : 3,3 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - Régulation par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 410 GR** L 400 - P 650 - H 900 **1 290 €**

Option porte pour module armoire 400 PRIX H.T.

**CPM 400** **160 €**

Echelles supports permettant l'aménagement du soubassement des armoires CM 400 et CM 600 en rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 mm.

PRIX H.T.

**ECH 400** **90 €**



**CMG 410 GL** CE

Gril fonte lisse gaz.

- Plaque en fonte émaillée lisse.
- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 410 GL** L 400 - P 650 - H 900 **1 290 €**

**CME 410 GL** CE

Gril fonte lisse électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 GL, mais en version électrique.
- Puissance : 3,3 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - Régulation par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 410 GL** L 400 - P 650 - H 900 **1 290 €**

Option dossieret : dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



**CMG 410 SLK** CE

Gril acier lisse gaz.

- Plaque en acier lisse, épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm²).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 410 SLK** L 400 - P 650 - H 900 **1 740 €**

**CME 410 SLK** CE

Gril acier lisse électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLK, mais en version électrique.
- Puissance : 3,3 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - Régulation par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 410 SLK** L 400 - P 650 - H 900 **1 740 €**

**CMG 410 SLKC** CE

Gril chrome lisse gaz.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLR, avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation thermostatique 100°-300°C.

PRIX H.T.

**CMG 410 SLKC** **2 280 €**

**CME 410 SLKC** CE

Gril chrome lisse électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CME 410 SLK, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°.

PRIX H.T.

**CME 410 SLKC** **2 140 €**



**CMG 410 SLR** CE

Gril acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré, gaz.

- Plaque en acier 1/2 lisse, 1/2 nervurée épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm²).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 410 SLR** L 400 - P 650 - H 900 **1 790 €**

**CME 410 SLR** CE

Gril acier lisse 1/2 nervuré, électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLR, mais en version électrique.
- Puissance : 3,3 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - Régulation par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 410 SLR** L 400 - P 650 - H 900 **1 790 €**

**CMG 410 SLRC** CE

Gril chrome lisse 1/2 nervuré, gaz.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLR, avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation thermostatique 100°-300°C.

PRIX H.T.

**CMG 410 SLRC** **2 340 €**

**CME 410 SLRC** CE

Gril chrome lisse 1/2 nervuré électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLR, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température.

PRIX H.T.

**CME 410 SLRC** **2 200 €**



**CMG 610 SLK** CE

Gril acier lisse gaz.

- Plaque acier lisse, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 610 SLK** L 600 - P 650 - H 900 **2 390 €**



**CMG 610 SRK** CE

Gril acier nervuré gaz.

- Plaque acier nervuré, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 610 SRK** L 600 - P 650 - H 900 **2 390 €**



**CMG 610 SLR** CE

Gril acier lisse, 1/2 nervuré, gaz.

- Plaque acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 610 SLR** L 600 - P 650 - H 900 **2 420 €**

**CME 610 SLK** CE

Gril acier lisse électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 610 SLK** L 600 - P 650 - H 900 **2 390 €**

**CME 610 SRK** CE

Gril acier nervuré électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SRK, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 610 SRK** L 600 - P 650 - H 900 **2 390 €**

**CME 610 SLR** CE

Gril acier lisse, 1/2 nervuré, électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLR, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CME 610 SLR** L 600 - P 650 - H 900 **2 420 €**

**CMG 610 SLKC** CE

Gril chrome lisse gaz.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLK, avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

PRIX H.T.

**CMG 610 SLKC** L 600 - P 650 - H 900 **3 050 €**

**CMG 610 SRKC** CE

Gril chrome nervuré gaz.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SRK, avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

PRIX H.T.

**CMG 610 SRKC** L 600 - P 650 - H 900 **3 110 €**

**CMG 610 SLRC** CE

Gril chrome lisse, 1/2 nervuré, gaz.

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLR, avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

PRIX H.T.

**CMG 610 SLRC** L 600 - P 650 - H 900 **3 140 €**

**CME 610 SLKC** CE

Gril chrome lisse électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SLK, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CME 610 SLKC** L 600 - P 650 - H 900 **2 740 €**

**CME 610 SRKC** CE

Gril chrome nervuré électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SRK, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CME 610 SRKC** L 600 - P 650 - H 900 **2 800 €**

**CME 610 SLRC** CE

Gril chrome lisse, 1/2 nervuré, électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SLR, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CME 610 SLRC** L 600 - P 650 - H 900 **2 830 €**



**CMG 410 CKG** CE

Gril Gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 260 x 470 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 6 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 410 CKG** L 400 - P 650 - H 900 **1 730 €**



**CMG 620 CKG** CE

Gril Gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 490 x 410 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 12 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Livré sans échelles - Baie libre.

PRIX H.T.

**CMG 620 CKG** L 600 - P 650 - H 900 **2 240 €**

Option porte : PRIX H.T.

**CPM 400** **160 €**

Option dossieret : dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83). PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**

Option porte : PRIX H.T.

**CPM 600** **190 €**

Option dossieret : dossieret inox 600 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83). PRIX H.T.

**DSA 600** **110 €**

**Les 4 critères importants dans le choix d'une friteuse :**

- Place disponible.
- Capacité de production horaire souhaitée.
- Puissance électrique disponible sur le site.
- Facilité d'entretien et d'utilisation.

**Des caractéristiques techniques qui font la différence :**

**Performance**

Les friteuses Ambassade de Bourgogne sont efficaces et économiques. La surface de chauffe des résistances des friteuses électriques est calibrée afin d'optimiser leur rendement (rapport entre consommation d'énergie et production horaire) et de préserver, après plusieurs utilisations, la qualité de l'huile.

**Sécurité**

• Toutes les friteuses Ambassade de Bourgogne sont équipées d'un thermostat principal et d'un thermostat de sécurité.

• La zone de foisonnement, située dans la cuve au dessus de l'indication de niveau d'huile, est dimensionnée de façon à ce que l'expansion de l'huile à température de cuisson, ne provoque pas de débordement lors de l'immersion du produit à cuire.

• Les éléments chauffants des friteuses électriques sont automatiquement déconnectés lorsqu'ils sont retirés de la cuve.

**Hygiène**

Les friteuses Ambassade de Bourgogne sont équipées d'une vanne de vidange facilement accessible.

Le bloc résistance amovible et les cuves à angles rayonnés permettent un entretien facile.

**Capacité de production des friteuses électriques (blanchies, puis dorées en continu, thermostat réglé à 180°).**

*Tests réalisés suivant la norme NFD 40-002*

Appareil	Frites surgelées 9/9 mm			Frites surgelées 6/6 mm			Frites fraîches 9/9 mm			Capacité par panier en grammes
	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	
E 413 FR	4'30"	6,5	40	4'00"	7,5	45	4'30"	5,9	36	600
E 415 FR	5'20"	9,0	60	4'20"	10,5	63	6'15"	11,0	66	750
E 416 FR	5'40"	12,0	72	4'30"	14,0	84	5'00"	14,0	80	1000
E 418 FR	5'00"	14,5	85	4'00"	17,0	102	4'30"	16,5	94	1200
E 419 FR	5'45"	18,0	108	4'30"	21,0	126	6'00"	20,0	120	2000
E 434 FR	5'45"	24,0	144	4'30"	28,0	168	4'00"	30,0	180	2500
E 625 FR	5'20"	19,0	115	4'20"	22,0	132	6'15"	22,0	132	750
E 626 FR	5'40"	24,0	144	4'30"	28,0	168	5'00"	28,0	160	1000
E 628 FR	5'00"	29,0	170	4'00"	34,0	204	4'30"	33,0	188	1200



Cuve emboutie à angles rayonnés pour un entretien facile et une meilleure hygiène.



Zone froide importante.  
Zone de foisonnement conforme.

Indicateur de température.

Thermostat de sécurité.



Bloc résistance amovible.

Modèles : E 413 FR - E 415 FR - E 416 FR

Nouvelle connexion du bloc résistance amovible.



Bloc résistance amovible.

Modèles : E 418 FR - E 419 FR - E 434 FR



**CME 413 FR**



Friteuse électrique 6 Litres - 3 kW.

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180° et thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livrée avec un panier.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 413 FR** L 400 - P 650 - H 900 **1 220 €**

**CME 415 FR**



Friteuse électrique 6 Litres - 4,5 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 413 FR mais avec un élément de 4,5 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 60 € H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 415 FR** L 400 - P 650 - H 900 **1 380 €**

**CME 416 FR**



Friteuse électrique 6 Litres - 6 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 415 FR mais avec un élément de 6 kW.

PRIX H.T.

**CME 416 FR** L 400 - P 650 - H 900 **1 420 €**



**CME 418 FRI**



Friteuse électrique 8 Litres - 8 kW.

- Cuve inox, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Commutateur marche/arrêt.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 60 € H.T.
- Livrée avec un panier à frites.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 418 FRI** L 400 - P 650 - H 900 **1 510 €**

**CME 419 FRI**



Friteuse électrique 9 Litres - 9 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 418 FRI mais avec un élément de 9 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- Supplément : 60 € H.T.

PRIX H.T.

**CME 419 FRI** L 400 - P 650 - H 900 **1 580 €**

**CME 434 FRI**



Friteuse électrique 12 Litres - 12 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 418 FRI mais avec un élément de 12 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- Livrée avec un grand panier à frites.
- 2 demi-paniers en option
- Supplément : 100 € H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 434 FRI** L 400 - P 650 - H 900 **1 680 €**



**CME 625 FR**



Friteuse électrique 2 x 6 Litres.  
2 x 4,5 kW.

- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 120 € H.T.
- Livrée avec deux grands paniers.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 625 FR** L 600 - P 650 - H 900 **2 350 €**

**CME 626 FR**



Friteuse électrique 2 x 6 Litres.  
2 x 6 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 625 FR mais avec deux éléments de 6 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 120 € H.T.
- Livrée avec deux grands paniers.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 626 FR** L 600 - P 650 - H 900 **2 400 €**



**CME 628 FRI**



Friteuse électrique 2 x 8 Litres.  
2 x 8 kW.

- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 120 € H.T.
- Livrée avec deux grands paniers.
- Livrée sans bac récupérateur.

PRIX H.T.

**CME 628 FRI** L 600 - P 650 - H 900 **2 590 €**

**Option dossieret :**

dossieret inox 600 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 600** **110 €**



**CME 410 RF**



Réserve à frites.

- Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge 0,75 kW.
- Vanne de vidange.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Baie libre.
- Livrée sans échelles.

PRIX H.T.

**CME 410 RF** L 400 - P 650 - H 900 **1 250 €**

Echelles supports permettant l'aménagement de l'armoire gastronorme 1/1 sur 3 niveaux avec espacement de 100 mm.

PRIX H.T.

**ECH 400** **90 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



A fonction équivalente, les modules présentent les mêmes caractéristiques techniques et les mêmes performances que les modules sur armoires. Ils sont conçus pour être posés sur des supports adaptés en tube inox, mais ils peuvent aussi être installés sur des plans en inox, tables, meubles réfrigérés.

Complétés par les dosserets inox DSA leur profondeur est de 700 mm (voir page 83).





**CSA 400 P**



Plan de travail inox.

- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSA 400 P** L 400 - P 650 - H 300 **490 €**



**CSA 600 P**



Plan de travail inox.

- Dessus neutre inox 600 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSA 600 P** L 600 - P 650 - H 300 **590 €**



**CSA 800 P**



Plan de travail inox.

- Dessus neutre inox 800 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSA 800 P** L 800 - P 650 - H 300 **750 €**



**CSG 410 UR**



1 feu vif 5 kW

- 1 brûleur de 5 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.

PRIX H.T.

**CSG 410 UR** L 400 - P 650 - H 300 **690 €**



**CSG 420 R**



2 feux vifs 4 kW

- 2 brûleurs de 4 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.

PRIX H.T.

**CSG 420 R** L 400 - P 650 - H 300 **710 €**



**CSG 410 CF**



Plaque coup de feu

- Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.
- Brûleur de 5 kW.
- Allumage électrique en option.
- Supplément :
- Sécurité par thermocouple.
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.

PRIX H.T.

**CSG 410 CF** L 400 - P 650 - H 300 **790 €**

**CSG 410 XR**



1 feu vif 7 kW

- 1 brûleur de 7 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple et allumage électrique.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 410 XR** L 400 - P 650 - H 300 **980 €**

**Option dossier :**

dossier inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**

**Supports en tube inox pour les modules.**

Tous les supports, réalisés en tube inox de Ø 60 mm, sont équipés d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur.

Réf.	Dimensions	PRIX H.T.
SSK 400	L 400 - P 540 - H 600	390 €
SSK 600	L 600 - P 540 - H 600	410 €
SSK 700	L 700 - P 540 - H 600	430 €
SSK 800	L 800 - P 540 - H 600	460 €
SSK 1000	L 1000 - P 540 - H 600	500 €
SSK 1100	L 1100 - P 540 - H 600	520 €
SSK 1200	L 1200 - P 540 - H 600	530 €
SSK 1300	L 1300 - P 540 - H 600	560 €
SSK 1400	L 1400 - P 540 - H 600	570 €
SSK 1500	L 1500 - P 540 - H 600	590 €
SSK 1600	L 1600 - P 540 - H 600	600 €





**CSG 640**



Table gaz 4 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 640**

L 600 - P 650 - H 300

**980 €**



**CSG 740**



Table gaz 4 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 740**

L 700 - P 650 - H 300

**1 190 €**



**CSG 730**



Table gaz 3 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 730**

L 700 - P 650 - H 300

**1 080 €**



**CSG 730 CF**



Table gaz 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm, sur brûleur de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 730 CF**

L 700 - P 650 - H 300

**1 180 €**



**CSG 720 GCF**



Plaque coup de feu.

- Plaque coup de feu fonte de 650 x 500 mm sur brûleurs avec sécurité par thermocouple. Puissance : 7 kW.
- Allumage électrique.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 720 GCF**

L 700 - P 650 - H 300

**1 880 €**

Variante :

PRIX H.T.

**SB 238**

2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW

**120 €**



**CSG 1050**



Table gaz 5 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 1050**

L 1000 - P 650 - H 300

**1 420 €**



**CSG 1050 CF**



Table gaz 4 feux vifs, une plaque coup de feu.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm sur brûleur de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

160 € H.T.  
PRIX H.T.

**CSG 1050 CF**

L 1000 - P 650 - H 300

**1 490 €**

Variante :

PRIX H.T.

**SB 238**

2 brûleurs de 4 kW à la place de 2 brûleurs de 3 kW

**120 €**



**CSG 1040 GCF**



Table gaz 2 feux vifs, une plaque coup de feu.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Plaque coup de feu fonte de 650 x 500 mm sur brûleurs avec sécurité par thermocouple. Puissance : 7 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V mono.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 1040 GCF**

L 1000 - P 650 - H 300

**2 380 €**



**CSE 420 E**

Table électrique 2 plaques.

- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- Puissance totale : 4 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 420 E** L 400 - P 650 - H 300 **620 €**



**CSE 640 E**

Table électrique 4 plaques.

- 2 plaques de 2 kW, Ø 180.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 7 kW.
- Alimentation 230 V monophasé ou Tri 400+N+T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 640 E** L 600 - P 650 - H 300 **990 €**



**CSE 840 E**

Table électrique 4 plaques.

- 2 plaques de 2 kW, Ø 180.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 8,1 kW.
- Alimentation 230 V monophasé ou Tri 400+N+T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 840 E** L 800 - P 650 - H 300 **1 210 €**



**CSE 420 VTR**

Table électrique vitrocéramique 2 foyers radiants.

- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 4,2 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 420 VTR** L 400 - P 650 - H 300 **1 050 €**



**CSE 740 VTR**

Table électrique vitrocéramique 4 foyers radiants.

- Table vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- 2 foyers doubles de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 8,4 kW.
- Alimentation 230 V monophasé ou Tri 400+N+T.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 740 VTR** L 700 - P 650 - H 300 **1 740 €**

**CSE 423 E**

Table électrique 2 plaques.

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2 kW, Ø 180 mm.
- Puissance totale : 4,6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 423 E** L 400 - P 650 - H 300 **650 €**

**CSE 740 E**

Table électrique 4 plaques.

- 2 plaques de 2 kW, Ø 180.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 7 kW.
- Alimentation 230 V monophasé ou Tri 400+N+T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 740 E** L 700 - P 650 - H 900 **1 090 €**

**CSE 1050 E**

Table électrique 5 plaques.

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 et Ø 220.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 et Ø 180.
- Puissance totale : 9,6 kW.
- Alimentation : Tri 400+N+T.
- Tri 400 V sans neutre en option. Supplément :
- Livré sans support (voir page 50).

50 € H.T.

PRIX H.T.

**CSE 1050 E** L 1000 - P 650 - H 300 **1 590 €**



**CSE 423 VTR**

Table électrique vitrocéramique 2 foyers radiants.

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- Puissance totale : 4,7 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 423 VTR** L 400 - P 650 - H 300 **1 280 €**

**CSE 1050 VTR**

Table électrique vitrocéramique 5 foyers radiants.

- Table vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 11,9 kW.
- Alimentation Tri 400+N+T.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 1050 VTR** L 1000 - P 650 - H 300 **2 450 €**





**CSE 410 IX**

Table électrique vitrocéramique  
1 foyer induction.

- 1 foyer rond de 3,6 kW, Ø 270 mm.
- Puissance totale : 3,6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Minuterie.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 410 IX** L 400 - P 650 - H 300 **1 850 €**



**CSE 423 IX**

Table électrique vitrocéramique  
2 foyers induction.

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Puissance totale : 6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 423 IX** L 400 - P 650 - H 300 **2 290 €**



**CSE 843 IX**

Table électrique vitrocéramique  
4 foyers induction.

- 4 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Puissance totale : 9,6 kW.
- Alimentation 2 x 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 843 IX** L 800 - P 650 - H 300 **4 450 €**

**CSE 833 IX**

Table électrique vitrocéramique  
3 foyers induction.

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- 1 foyer rond de 3,6 kW, Ø 270 mm.
- Puissance totale : 9,6 kW.
- Alimentation 2 x 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 833 IX** L 800 - P 650 - H 300 **3 920 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 800 pour une profondeur  
de 700 mm. Livré séparément  
(voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**



**CSE 410 M**

Bain-marie GN 1/1.

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 1/1  
ou toute composition de sous multiples  
en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 1000 W.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans bac.
- Combinaison de bacs gastronomes (p 87).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 410 M** L 400 - P 650 - H 300 **850 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur  
de 700 mm. Livré séparément  
(voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



**CSE 810 M**

Bain-marie GN 2/1.

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 2/1  
ou toute composition de sous multiples en  
profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 2 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré sans bac.
- Combinaison de bacs gastronomes (p 87).
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 810 M** L 800 - P 650 - H 300 **1 300 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 800 pour une profondeur  
de 700 mm. Livré séparément  
(voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 800** **120 €**





**CSG 410 GR**

Gril fonte nervuré gaz.

- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50). PRIX H.T.

**CSG 410 GR** L 400 - P 650 - H 300 **1 090 €**

**CSE 410 GR**

Gril fonte nervuré électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 GR, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie. PRIX H.T.

**CSE 410 GR** L 400 - P 650 - H 300 **1 090 €**



**CSG 410 GL**

Gril fonte lisse gaz.

- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50). PRIX H.T.

**CSG 410 GL** L 400 - P 650 - H 300 **1 120 €**

**CSE 410 GL**

Gril fonte lisse électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 GL, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie. PRIX H.T.

**CSE 410 GL** L 400 - P 650 - H 300 **1 120 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83). PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



**CSG 410 SLK**

Gril acier lisse gaz.

- Plaque en acier lisse, épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50). PRIX H.T.

**CSG 410 SLK** L 400 - P 650 - H 300 **1 510 €**

**CSE 410 SLK**

Gril acier lisse électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie. PRIX H.T.

**CSE 410 SLK** L 400 - P 650 - H 300 **1 510 €**

**CSG 410 SLKC**

Gril chrome lisse gaz.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLK, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100 - 300° C. PRIX H.T.

**CSG 410 SLKC** L 400 - P 650 - H 300 **2 060 €**

**CSE 410 SLKC**

Gril chrome lisse électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSE 410 SLK, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C. PRIX H.T.

**CSE 410 SLKC** L 400 - P 650 - H 300 **2 060 €**



**CSG 410 SLR**

Gril acier lisse 1/2 nervuré, gaz.

- Plaque en acier lisse, épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50). PRIX H.T.

**CSG 410 SLR** L 400 - P 650 - H 300 **1 570 €**

**CSE 410 SLR**

Gril acier lisse 1/2 nervuré, électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLR, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie. PRIX H.T.

**CSE 410 SLR** L 400 - P 650 - H 300 **1 570 €**

**CSG 410 SLRC**

Gril chrome lisse 1/2 nervuré, gaz.

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLR, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100 - 300° C. PRIX H.T.

**CSG 410 SLRC** L 400 - P 650 - H 300 **2 120 €**

**CSE 410 SLRC**

Gril chrome lisse 1/2 nervuré, électrique.

Caractéristiques identiques au modèle CSE 410 SLR, mais en finition chrome.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C. PRIX H.T.

**CSE 410 SLRC** L 400 - P 650 - H 300 **2 120 €**



**CSG 610 SLK**

Gril acier lisse gaz/plancha.

- Plaque acier lisse, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 610 SLK** L 600 - P 650 - H 300 **2 020 €**

**CSE 610 SLK**

Gril acier lisse électrique/plancha.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLK, mais en version électrique.
- Puissance : 4,4 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CSE 610 SLK** L 600 - P 650 - H 300 **2 020 €**

**CSG 610 SLKC**

Gril chrome lisse gaz.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLK, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation thermostatique 100 - 300° C.

PRIX H.T.

**CSG 610 SLKC** L 600 - P 650 - H 300 **2 470 €**

**CSE 610 SLKC**

Gril chrome lisse électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SLK, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CSE 610 SLKC** L 600 - P 650 - H 300 **2 430 €**



**CSG 610 SRK**

Gril acier nervuré gaz.

- Plaque acier nervurée, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 610 SRK** L 600 - P 650 - H 300 **2 090 €**

**CSE 610 SRK**

Gril acier nervuré électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SRK, mais en version électrique.
- Puissance : 4,4 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CSE 610 SRK** L 600 - P 650 - H 300 **2 090 €**

**CSG 610 SRKC**

Gril chrome nervuré gaz.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SRK, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation thermostatique 100 - 300° C.

PRIX H.T.

**CSG 610 SRKC** L 600 - P 650 - H 300 **2 540 €**

**CSE 610 SRKC**

Gril chrome nervuré électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SRK, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CSE 610 SRKC** L 600 - P 650 - H 300 **2 500 €**



**CSG 610 SLR**

Gril acier lisse 1/2 nervuré, gaz.

- Plaque acier lisse et nervurée, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm<sup>2</sup>).
- Puissance gaz totale : 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau. Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 610 SLR** L 600 - P 650 - H 300 **2 120 €**

**CSE 610 SLR**

Gril acier lisse 1/2 nervuré, électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLR, mais en version électrique.
- Puissance : 4,4 kW.
  - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
  - 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

PRIX H.T.

**CSE 610 SLR** L 600 - P 650 - H 300 **2 120 €**

**CSG 610 SLRC**

Gril chrome lisse 1/2 nervuré, gaz.

- Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLR, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation thermostatique 100 - 300° C.

PRIX H.T.

**CSG 610 SLRC** L 600 - P 650 - H 300 **2 570 €**

**CSE 610 SLRC**

Gril chrome lisse 1/2 nervuré, électrique.

- Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SLR, mais en finition chrome.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
  - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300° C.

PRIX H.T.

**CSE 610 SLRC** L 600 - P 650 - H 300 **2 530 €**



**CSG 410 CKG**

Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 260 x 470 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 6 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 410 CKG** L 400 - P 650 - H 300 **1 480 €**



**CSG 620 CKG**

Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 490 x 410 mm.
- Puissance des brûleurs gaz : 12 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSG 620 CKG** L 600 - P 650 - H 300 **1 820 €**





**CSE 413 FR**

Friteuse électrique 6 Litres - 3 kW.

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180° et thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livrée avec un grand panier.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 413 FR** L 400 - P 650 - H 300 **990 €**

**CSE 415 FR**

Friteuse électrique 6 Litres - 4,5 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CSE 413 FR mais avec un élément de 4,5 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 60 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 415 FR** L 400 - P 650 - H 300 **1 090 €**

**CSE 416 FR**

Friteuse électrique 6 Litres - 6 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CSE 415 FR mais avec un élément de 6 kW.

PRIX H.T.

**CSE 416 FR** L 400 - P 650 - H 300 **1 120 €**



**CSE 418 FRI**

Friteuse électrique 8 Litres - 8 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CSE 416 FR mais avec un élément de 8 kW.

PRIX H.T.

**CSE 418 FRI** L 400 - P 650 - H 300 **1 240 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



**CSE 625 FR**

Friteuse électrique 2 x 6 Litres 2 x 4,5 kW.

- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 120 €.H.T.
- Livrée avec deux grands paniers.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 625 FR** L 600 - P 650 - H 300 **1 960 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 600 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 600** **110 €**



**CSE 626 FR**

Friteuse électrique 2 x 6 Litres 2 x 6 kW.

- Cuves inox embouties, fixes à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Blocs résistances amovibles.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 120 €.H.T.
- Livrée avec deux grands paniers.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 626 FR** L 600 - P 650 - H 300 **1 980 €**

**CSE 628 FRI**

Friteuse électrique 2 x 8 Litres. 2 x 8 kW.

Caractéristiques identiques au modèle CME 628 FRI.

PRIX H.T.

**CSE 628 FRI** L 600 - P 650 - H 300 **2 330 €**



**CSE 410 RF**

Réserve à frites.

- Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge 0,75 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livré sans support (voir page 50).

PRIX H.T.

**CSE 410 RF** L 400 - P 650 - H 300 **990 €**

**Option dossieret :**  
dossieret inox 400 pour une profondeur de 700 mm. Livré séparément (voir page 83).

PRIX H.T.

**DSA 400** **110 €**



Ambassade de Bourgogne propose deux types de fours électriques à poser : les fours à convection forcée et les fours à convection vapeur.

**Les fours à convection forcée**

Le fonctionnement des fours à convection forcée se caractérise par la circulation d'air chaud, produite à l'intérieur du four par une turbine entourée d'éléments chauffants.

Cette technique de cuisson a de nombreux avantages : rapidité de montée en température, économie d'énergie (par rapport à un four statique), homogénéité des cuissons sur plusieurs niveaux.

Pratiques avec leur porte à hublot double verre, leur régulation électromécanique et leur très haute isolation thermique, les fours à convection forcée Ambassade de Bourgogne sont fiables, robustes et performants.

**Les fours convection forcée/vapeur**

Le four convection vapeur associe aux capacités des fours à convection forcée, la possibilité de cuire à la vapeur.

Ce four appelé aussi "four mixte" peut être utilisé alternativement selon trois modes de cuisson : convection forcée seule  $\clubsuit$ , convection forcée et vapeur  $\clubsuit+$ , que l'on appelle "mixte", idéale pour les viandes blanches, les gratins de légumes, les terrines, et vapeur  $\spadesuit$ , plus spécialement indiquée pour la cuisson des légumes, des poissons.



Four CFE 706 CT sur son support.



Support pour four avec échelles support de platerie aux dimensions GN 1/1.



Sur les fours CFE 606, 706 CT et mixtes, une commande de sécurité permet l'arrêt de la chauffe et de la ventilation à l'ouverture de la porte.



Voyants témoins de fonction, tableau de commande clair, programmation simple.



Enceinte construite en acier inoxydable à angles rayonnés assurant une très bonne circulation de l'air chaud, une grande régularité des cuissons et un entretien aisé. Mouffe de four étanche.



Capacités de production  
des fours à convection forcée.

CFE 505 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette Ø 70	180	100	20	5
Croissants	200	27	9	3
Bouchées à la reine Ø 70	200	60	20	3
Quiche Ø 70	180	54	18	3
Génoise	170	3	1	3
Poulet 4/4	180	6	3	2
Rosbeef	240	8 kg	4 kg	2
Rôtis de porc ou de veau	180	8 kg	4 kg	2
Tomates farcies	180	36	12	3

CFE 606 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette Ø 70	180	120	24	5
Croissants	200	36	12	3
Bouchées à la reine Ø 70	200	75	25	3
Quiche Ø 70	180	66	22	3
Génoise	170	3	1	3
Poulet 4/4	180	12	4	3
Rosbeef	240	15 kg	5 kg	3
Rôtis de porc ou de veau	180	15 kg	5 kg	3
Tomates farcies	180	45	15	3

CFE 706 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette Ø 70	180	140	28	5
Croissants	200	45	9	5
Bouchées à la reine Ø 70	200	84	28	3
Quiche Ø 70	180	100	20	5
Génoise	170	5	1	5
Poulet 4/4	180	15	5	3
Rosbeef	240	24 kg	8 kg	3
Rôtis de porc ou de veau	180	24 kg	8 kg	3
Tomates farcies	180	75	25	3



**CFE 505 CT**



Four électrique à convection forcée  
5 niveaux au pas de 60 mm.

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Parois à bossages.
- Porte à hublot double verre.
- Inversion du sens d'ouverture de porte.
- Puissance 2,5 kW – Fonction grill ventilé 2,4 kW.
- Thermostat et voyant de contrôle, minuterie électrique.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : L.400 – P.400 – H.370 mm.
- Livré avec 2 grilles fil.

150 € H.T.

PRIX H.T.

**CFE 505 CT** L 500 - P 650 - H 670 **1 520 €**

**CES 505**



Etuve pour four CFE 505 CT

- Livrée seule ou comme support du four CFE 505 CT.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur 150 x 175 mm.
- 3 niveaux avec espacement de 100 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 950 W.
- Thermostat 30/110°.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : L.400 x P.530 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément :

150 € H.T.

PRIX H.T.

**CES 505** L 500 - P 650 - H 900 **1 100 €**

Support four réalisé en tube inox de 40 x 40 avec pieds réglables en hauteur. Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles.

PRIX H.T.

**SF 500** L 500 - P 625 - H 900 **400 €**

Echelles pour support.  
8 niveaux avec espacement de 65 mm.

PRIX H.T.

**ECH 500** **130 €**



**CFE 606 CT**



Four électrique à convection forcée  
6 niveaux 450 x 400 au pas de 65 mm.

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Dimensions intérieures : L 450 - P 400 - H 420 mm.
- Echelles amovibles.
- Porte à hublot double verre.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément :
- Puissance des éléments chauffants : 4,8 kW.
- Thermostat.
- Alimentation 230 V monophasé, Tri 400 V + N + T.
- Minuterie électrique.
- Voyant de contrôle.
- Livré avec 2 grilles fil, 1 tôle à pâtisserie.

265 € H.T.

PRIX H.T.

**CFE 606 CT** L 650 - P 650 - H 600 **2 020 €**

**CES 606**



Etuve pour four CFE 606 CT

- Livrée seule ou comme support du four CFE 606 CT.
- 8 niveaux au pas de 58 mm.
- Pieds inox avec vérins. Hauteur 150 mm.
- Puissance : 1,8 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : 450 x 400 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément :

150 € H.T.

PRIX H.T.

**CES 606** L 650 - P 650 - H 900 **1 420 €**

Support four réalisé en tube inox rond, Ø 60 mm, avec pieds réglables en hauteur. Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles.

PRIX H.T.

**SF 606** L 650 - P 650 - H 900 **450 €**

Echelles pour support.  
8 niveaux avec espacement de 65 mm.

PRIX H.T.

**ECH 606** **140 €**



**CFE 706 CT**



Four électrique à convection forcée  
6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm.

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Dimensions intérieures : L 530 - P 410 - H 420 mm.
- Échelles amovibles.
- Hauteur entre niveaux : 65 mm.
- Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur.
- Puissance des éléments chauffants : 6 kW.
- Thermostat.
- Minuterie électrique.
- Alimentation 230 V monophasé / Tri 400 V + N + T.
- 400 V sans neutre en option. Supplément :
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément :
- Option humidificateur séquentiel :
- Option grill sur voûte :
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie.

190 € H.T.

265 € H.T.

260 € H.T.

90 € H.T.

PRIX H.T.

**CFE 706 CT** L 750 - P 725 - H 600 **2 350 €**

**CES 706**



Etuve pour four CFE 706 CT

- Livrée seule ou comme support du four CFE 706 CT.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur 150 x 175 mm.
- Thermostat 30/110°.
- 8 niveaux Gastronomie GN 1/1 au pas de 58 mm.
- Puissance : 1,8 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément :

180 € H.T.

PRIX H.T.

**CES 706** L 750 - P 650 - H 900 **1 490 €**

Support four réalisé en tube inox rond, Ø 60 mm, avec pieds réglables en hauteur. Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles.

PRIX H.T.

**SF 706** L 750 - P 650 - H 900 **490 €**

Echelles pour support.  
6 niveaux avec espacement de 80 mm.

PRIX H.T.

**ECH 700** **190 €**

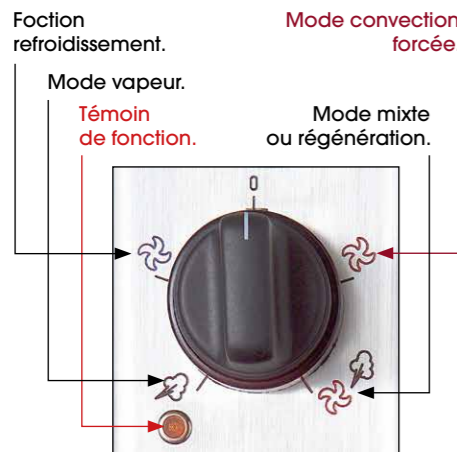
Ambassade de Bourgogne propose un four de cuisson électrique mixte qui associe convection forcée et vapeur. Son fonctionnement et sa régulation sont entièrement électromécaniques, assurant ainsi performance, fiabilité, simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et de maintenance.

**1 OURA**

Clapet d'orifice réglable manuellement permettant l'évacuation et le dosage de vapeur souhaitée dans la cavité du four.

**2 SELECTEUR DE MODE**

3 modes de cuisson, convection forcée, vapeur, convection forcée + vapeur et fonction refroidissement accéléré.



**Cuisson convection forcée**

Cuisson de 50 à 300°C, l'air chaud est distribué uniformément à l'intérieur du four à l'aide d'une turbine et déflecteur d'aspiration et de soufflage de l'air.

**Cuisson convection forcée + vapeur**

La cuisson combinée qui réduit les temps de cuisson et la perte de poids des produits. La régénération est possible avec ce mode de fonctionnement grâce à un contrôle de la température et du débit d'eau. Elle permet le réchauffage des produits préparés à l'avance. Par exemple, l'assiette dressée peut être régénérée juste avant l'envoi, ceci sans dessèchement des produits ni excès d'humidité.

**Cuisson vapeur**

La cuisson vapeur est possible à faible température (60 à 100°C) avec débit d'eau calibré. La vapeur est produite par injection directe d'eau sur un diffuseur positionné sur l'axe de la turbine. L'eau est "brumisée" avant d'arriver en contact avec les éléments chauffants pour obtenir une vaporisation instantanée.

**Refroidissement rapide de la cavité**

Pour un refroidissement accéléré de l'intérieur du four, une injection d'eau est réalisée à l'intérieur du four pour absorber et évacuer la chaleur. Ceci permet d'enchaîner plus rapidement des cuissons à des températures différentes. Une sécurité interne empêche la réalisation de cette fonction si le oura permettant l'évacuation de la production de vapeur n'est pas ouvert. La sortie de oura évite la surpression dans la cavité du four.

**3 MINUTERIE**

Une minuterie motorisée permet d'établir des temps précis de cuisson (10 à 120 min.), interrompt la fonction en fin de durée et actionne un avertisseur sonore. Une position fixe permet un fonctionnement continu.

**Refroidissement des condensats d'évacuation :**

Un débit d'eau calibré est injecté dans le tube d'évacuation. Il permet d'entraîner les résidus de cuisson et d'humidifier le tube d'écoulement pour limiter l'adhérence des graisses. Le diamètre du tube d'évacuation (40/49 mm) évite aussi le risque de bouchage. La mise à l'air libre de la vidange est assurée par liaison avec le tube d'évacuation.

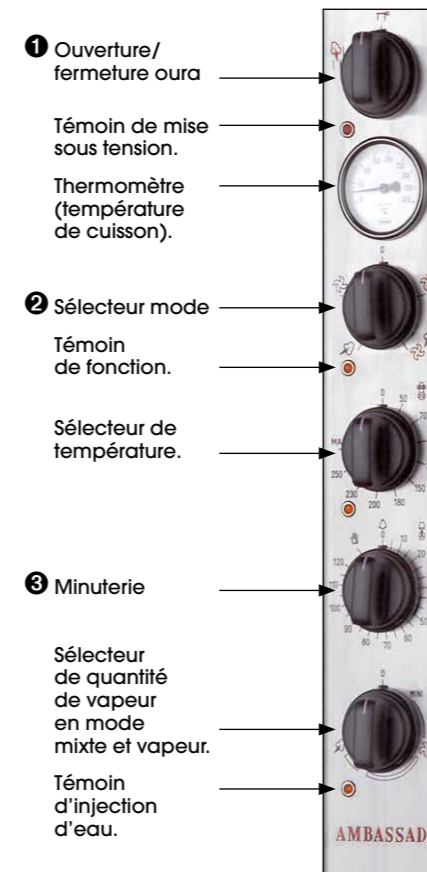
**Sécurité de porte:**

Elle assure l'arrêt de toute fonction (sauf éclairage intérieur du four) et de la rotation de la turbine lorsque la porte est ouverte. La porte à hublot est équipée d'une vitre supplémentaire athermique articulée afin de faciliter le nettoyage. Elle dispose d'un traitement spécial qui permet de renvoyer une partie du rayonnement de l'intérieur du four. Ceci permet de réduire sensiblement la température extérieure du hublot de porte et d'améliorer la répartition de température lors des cuissons. Les échelles sont positionnées de manière à être enlevées très facilement (1 vis de fixation à enlèvement manuel), la cavité est très vite facilement nettoyable.

**Alimentation électrique :**

Commutable par le biais de ponts sur le bornier d'alimentation en Tri 400 V, Tri 230 V ou mono 230 V.

**Bandeau de commande**



**CFE 806 CV**



Four électrique, à convection vapeur, 6 niveaux gastronomes au pas de 65 mm.

- Capacité : 6 bacs GN 1/1 en profondeur de 40 mm.
- Dimensions intérieures : L 550 - P 345 - 428 mm.
- Puissance totale : 7,3 kW.
- Projection de vapeur à injection directe d'eau.
- Habillage et mouffe intérieure inox.
- Porte à hublot et vitre supplémentaire athermique articulée.
- Alimentation 230 V mono + T triphasé 230 V + T - triphasé 400 V+N+T.
- Thermostat 0° C / 300° C.
- Thermostat de sécurité.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Fonction vapeur - air pulsé, mixte (vapeur + air pulsé).
- Cuisson vapeur base température (50 - 100°C).
- Mode régénération (remise en température rapide d'assiettes dressées).
- Fonction refroidissement rapide de la cavité (réduction du temps entre 2 cycles).
- Gouttière de récupération des condensats.
- Refroidissement des condensats d'évacuation.
- Oura d'évacuation des buées, réglable.
- Mise à l'air libre de la vidange.
- Eclairage intérieur.
- Echelles support de platerie amovible.
- Dotation : 2 grilles GN 1/1 - 1 plat inox perforé gastronomique 1/1, profondeur 40 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 265 € H.T. PRIX H.T.

**CFE 806 CV** L 800 - P 760 - H 700 **4 290 €**

Adoucisseur d'alimentation d'eau. PRIX H.T.

**AD 806 CV** **890 €**

Support four réalisé en tube inox rond, Ø 60 mm, avec pieds réglables en hauteur. Livré avec les échelles support pour 6 grilles. (au pas de 80 mm). PRIX H.T.

**SF 806 CV** L 800 - P 635 - H 900 **820 €**

Option douche. PRIX H.T.

**DCH 806 CV** **390 €**



## Votre cuisine en toute liberté

Préparation, cuisson, remise ou maintien en température, avec les modules mobiles "MobiChef", la cuisine s'installe là où vous voulez. Compact, maniable, performant, chaque module mobile peut être utilisé seul ou en combinaison avec d'autres pour créer une ligne complète. Un système d'arrimage simple et précis assure un assemblage parfait, en toute sécurité.





**CTA 700**



Table de préparation et de rangement.

- Plan de travail inox.
- Dimensions de la table : L.700 - P.650 mm.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

PRIX H.T.

**CTA 700** L 900 - P 650 - H 950 **1 550 €**

Options : (voir pages 80 et 81)

**ECH 350** Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux, en soubassement.

**CBG** Cache bouteille avec parois ajourées.



**CTA 1000**



Table de préparation et de rangement.

- Plan de travail inox.
- Dimensions de la table : L.1000 - P.650 mm.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Tablette inférieure avec découpes (x2), dimensions : 510 x 320 mm.

Modèle présenté avec option échelle suspendue.

PRIX H.T.

**CTA 1000** L 1200 - P 650 - H 950 **1 750 €**

Options : (voir pages 80 et 81)

**ECH 350** Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux, en soubassement.

**CBG** Cache bouteille avec parois ajourées.



**CTE 410 IX**



Table de cuisson vitrocéramique électrique 1 foyer induction.

- 1 foyer rond Ø 270 mm.
- Puissance totale : 3,6 kW.
- Alimentation 230 V + N + T.
- Cordon d'alimentation 16 A.
- Commande tactile et affichage de puissance.
- Parois et structure en acier inoxydable.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomique 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Livré sans les grilles.

PRIX H.T.

**CTE 410 IX** L 600 - P 650 - H 950 **2 490 €**

**CTE 420 IX**



Table de cuisson vitrocéramique électrique 2 foyers induction.

- 2 foyers ronds Ø 180 mm/2 x 1850 W.
- Puissance totale : 3 kW.
- Répartiteur de puissance sur les deux foyers.
- Puissance booster maxi sur un foyer : 3000 W.
- Alimentation 230 V + N + T.
- Cordon d'alimentation 16 A.
- Commande tactile et affichage de puissance.
- Parois et structure en acier inoxydable.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomique 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Livré sans les grilles.

PRIX H.T.

**CTE 420 IX** L 600 - P 650 - H 950 **2 490 €**



**CTE 720 PL**



Plancha électrique 3,6 kW.

- Surface de cuisson en fonte émaillée : 580 x 460 mm.
- Bac de récupération des jus de cuisson amovible GN1/6 (Capacité : 1,5 L).
- 2 zones de chauffe indépendantes.
- Puissance totale : 3,6 kW.
- Alimentation 230 V + N + T.
- 1 cordon d'alimentation 16 A.
- Commandes rotatives en façade.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

PRIX H.T.

**CTE 720 PL** L 900 - P 650 - H 950 **2 290 €**

**CTG 720 PLS**



Plancha électrique 4,4 kW.

- Caractéristiques identiques au modèle CTE 720 PL.
- 2 zones de chauffe indépendantes.
  - Puissance totale : 4,4 kW.
  - Alimentation 230 V + N + T -20 A.
  - Livré sans cordon d'alimentation.

PRIX H.T.

**CTE 720 PLS** L 900 - P 650 - H 950 **2 290 €**

Options : (voir pages 80 et 81)

**ECH 350** Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux, en soubassement.

**CBG** Cache bouteille avec parois ajourées.



**CTG 420 R**



Table de cuisson gaz 2 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Table, parois et structure en acier inoxydable.
- Logement d'une bouteille gaz (jusqu'à 13 kg) possible en soubassement.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomique 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape et enjoliveur inox.
- Livré sans les grilles.

PRIX H.T.

**CTG 420 R** L 600 - P 650 - H 950 **1 560 €**

**CTG 410 UR**



Table de cuisson gaz 1 feu.

- 1 brûleur de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Table, parois et structure en acier inoxydable.
- Logement d'une bouteille gaz (jusqu'à 13 kg) possible en soubassement.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomique 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape et enjoliveur inox.
- Livré sans les grilles.

PRIX H.T.

**CTG 410 UR** L 600 - P 650 - H 950 **1 480 €**



**CTG 730**



Table de cuisson gaz 3 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

PRIX H.T.

**CTG 730** L 900 - P 650 - H 950 **1 890 €**

**CTG 1050**



Table de cuisson gaz 5 feux.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- 1 brûleur de 4 kW.
- 1 brûleur de 1.5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

Modèle présenté avec option échelle suspendue (voir page 80). PRIX H.T.

**CTG 1050** L 1200 - P 650 - H 950 **2 350 €**



**CTG 720 PL**



Plancha gaz.

- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée : 500 x 460 mm.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (Capacité : 1,2 L).
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

PRIX H.T.

**CTG 720 PL** L 900 - P 650 - H 950 **2 150 €**



**CTG 720 CK**



Gril gaz à pierres de lave.

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance: 12 kW.
- Grilles à barreaux en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Allumage électrique par batterie.
- Sécurité par thermocouple.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.

PRIX H.T.

**CTG 720 CK** L 900 - P 650 - H 950 **2 850 €**





**CTA 701 CT**



Four à convection forcée.

- Plan de travail inox (L.700 - P.650).
- Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1.
- Hauteur entre niveaux : 68 mm.
- Fonctions cuisson et maintien en température.
- Thermostat : 50 - 210°.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
- Alimentation 230 V mono + N + T.
- Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Plan de travail inox (L.700 - P.650)
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

PRIX H.T.

**CTA 701 CT** L 900 - P 650 - H 950 **2 850 €**



**CTG 731 CT**



Table de cuisson gaz 3 feux sur four à convection forcée.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique.
- Raccord rapide (M/F) pour raccordement gaz sur paroi latérale droite, compatible avec raccord souple Tubogaz (voir accessoires).
- Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN 1/1.
- Hauteur entre niveaux : 68 mm.
- Fonctions cuisson et maintien en température.
- Thermostat : 50 - 210°.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
- Alimentation 230 V mono + N + T.
- Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

PRIX H.T.

**CTG 731 CT** L 900 - P 650 - H 950 **3 380 €**



**CTFE 708 CTE**



Etuve électrique à convection forcée, 8 niveaux GN 1/1.

- Capacité : 8 niveaux GN 1/1. Hauteur entre niveaux : 78 mm.
- Thermostat : 50 - 210°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
- Alimentation 230 V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Porte à ouverture latérale.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

PRIX H.T.

**CTFE 708 CTE** L 900 - P 650 - H 950 **2 690 €**

**CTFE 1020 CTE - CTFE 1010 CTE**



Etuves électriques à convection forcée.

- Hauteur entre niveaux : 78 mm.
- Thermostat : 40 - 110°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
- Alimentation 230 V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Porte à ouverture latérale.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

Etuve électrique à convection forcée, 20 niveaux GN 1/1.

PRIX H.T.

**CTFE 1020 CTE-GN1** L 1220 - P 650 - H 1100 **3 190 €**

Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux GN 2/1.

PRIX H.T.

**CTFE 1010 CTE-GN2** L 1220 - P 650 - H 1100 **3 190 €**

Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux 600 x 400

PRIX H.T.

**CTFE 1010 CTE-EUR** L 1220 - P 650 - H 1100 **3 190 €**



**CTFE 710 CTE**



Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux GN 1/1.

- Capacité : 10 niveaux GN 1/1. Hauteur entre niveaux : 78 mm.
- Thermostat : 50 - 210°.
- Indicateur de la température en façade.
- Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
- Alimentation 230 V monophasé + N + T.
- Livré avec un câble d'alimentation 16 A.
- Bac de récupération des condensats.
- Porte à ouverture latérale.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.

PRIX H.T.

**CTFE 710 CTE** L 900 - P 650 - H 1100 **2 790 €**





**Echelle suspendue  
Gastronomie 1/1, 5 niveaux.**

Cette échelle permet le rangement de la platerie GN1/1 et des tablettes de dépose. Elle est proposée en option sur certains modules.  
Hauteur entre niveaux : 75 mm.

PRIX H.T.

**ECH 350 280 €**



**Module support avec cache  
bouteille.**

PRIX H.T.

**CTS 400 CB L 600 - P 610 - H 750 980 €**



**Cache bouteille avec parois  
ajourées.**

Réalisé en acier inoxydable cet équipement se positionne sur la découpe de la tablette inférieure.

PRIX H.T.

**CBG L 314 - P 400 - H 480 275 €**



**Tuyau flexible.**

Tuyau flexible vissé pour gaz butane et propane.  
Pas de vis normalisé G1/2" Gaz.  
A utiliser après détendeur basse pression.  
Conforme à la norme NF D36 - 125.

PRIX H.T.

**RS 100 LPG 90 €**

**TS 150 LPG 120 €**



**Tablette de dépose latérale.**

Réalisée en acier inoxydable, cette tablette peut être positionnée à droite ou à gauche du module mobile. Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue ECH 350.

PRIX H.T.

**TDL 320 L 310 - P 610 - H 40 99 €**



**Protection anti-choc.**

Cet équipement, disponible en option, est fixé sur les quatre angles inférieurs du châssis des modules mobiles.

PRIX H.T.

**PAC 55 €**



**Tablette de dépose intermédiaire.**

Cette tablette permet de solidariser deux modules et sert de surface de dépose. Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue ECH 350.

PRIX H.T.

**TDI 350 L 350 - P 610 - H 40 99 €**

**TDI 700 L 700 - P 610 - H 40 119 €**



**Couronne brise-vent.**

Cet accessoire permet de limiter l'effet du vent sur le fonctionnement du brûleur lors par exemple d'une utilisation à l'extérieur.

PRIX H.T.

**CBV 65 €**



Les réchauds sont l'appoint parfait pour augmenter à façon la puissance de chauffe. Ils sont facilement transportables. En deux versions, gaz ou électrique et deux configurations, leur faible encombrement permet une installation aisée et rapide, sur n'importe quel plan de travail.



**CRE 020 F**



Réchaud 2 plaques électriques.

- 1 plaque de 2 kW, Ø 180.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.

PRIX H.T.

**CRE 020 F** L 580 - P 385 - H 200 **440 €**



**CRG 023 F**



Réchaud 2 feux gaz.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple.

PRIX H.T.

**CRG 023 F** L 580 - P 385 - H 200 **460 €**



**CRE 020 P**



Réchaud 2 plaques électriques.

- 1 plaque de 2 kW, Ø 180.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.

PRIX H.T.

**CRE 020 P** L 385 - P 580 - H 200 **440 €**



**CRG 023 P**



Réchaud 2 feux gaz.

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple.

PRIX H.T.

**CRG 023 P** L 385 - P 580 - H 200 **460 €**

Spécialement conçue pour être installée au-dessus d'une table de cuisson ou d'un fourneau, la hotte aspirante doit être raccordée sur une évacuation extérieure, en prise directe (2 x Ø 125 mm), ou grâce au kit de raccordement prévu à cet effet sur un conduit de Ø 150 mm (KH 1002).

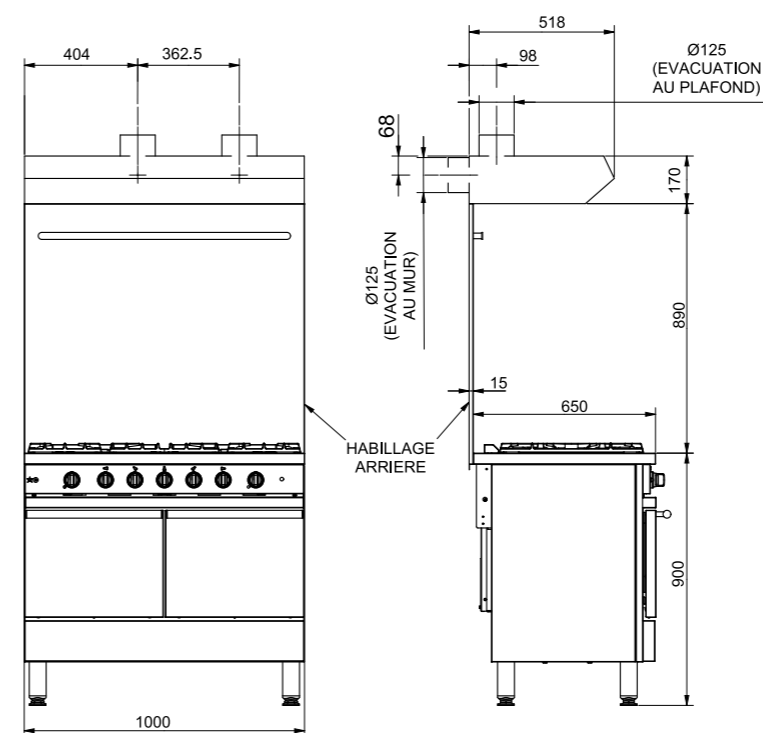
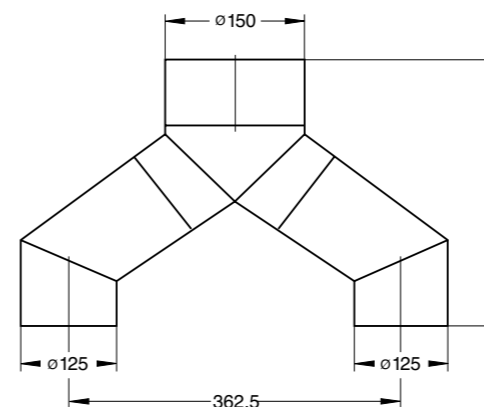


Schéma d'implantation, fourneau, hotte et habillage



Kit de raccordement (Dimensions)



**H 1002**



Hotte aspirante.

- Présentation inox.
- Filtres à graisse amovibles.
- Débit effectif 700 m<sup>3</sup>/heure.
- 2 turbines.
- Puissance 205 W.
- 3 vitesses.
- Eclairage en façade.
- 2 sorties dessus et arrière.
- Alimentation 230 V mono.

PRIX H.T.

**H 1002** L 1000 - P 520 - H 170 **1 290 €**

**KH 1002**

Kit de raccordement.

Kit de raccordement des deux sorties de turbine en sortie unique comprenant 1 culotte, 2 coudes 1/8 et 1 collier de serrage.

PRIX H.T.

**KH 1002** **180 €**

**CR 1002**

Habillage arrière inox avec support ustensiles.

Panneau en acier inoxydable constituant une protection à l'arrière du fourneau.

PRIX H.T.

**CR 1002** L 1000 - P 15 - H 930 **295 €**

**BARRE D'APUI**



REF.	PRIX H.T.
BAP 400	360 €
BAP 600	380 €
BAP 700	380 €
BAP 800	400 €
BAP 1000	420 €
BAP 1200	480 €

**FINITION INOX ET CHROME**

Bandeau d'aération inox et collerettes chromées.



REF.	PRIX H.T.
CFI 400	45 €
CFI 600/700	85 €
CFI 800/1000/1200	125 €

**TABLETTE DE DRESSAGE**

Cette tablette de dressage en acier inoxydable se positionne sur la barre d'appui (Dim : L.390 - P.200 - H.40 mm).



REF.	PRIX H.T.
TAB 400	90 €

Habillage arrière.



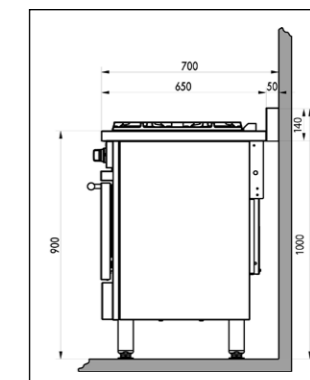
Barre d'appui.

Finition inox et chrome.

Plinthe.

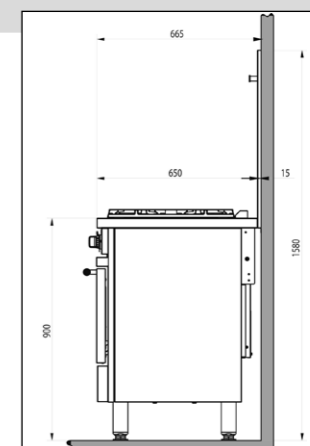
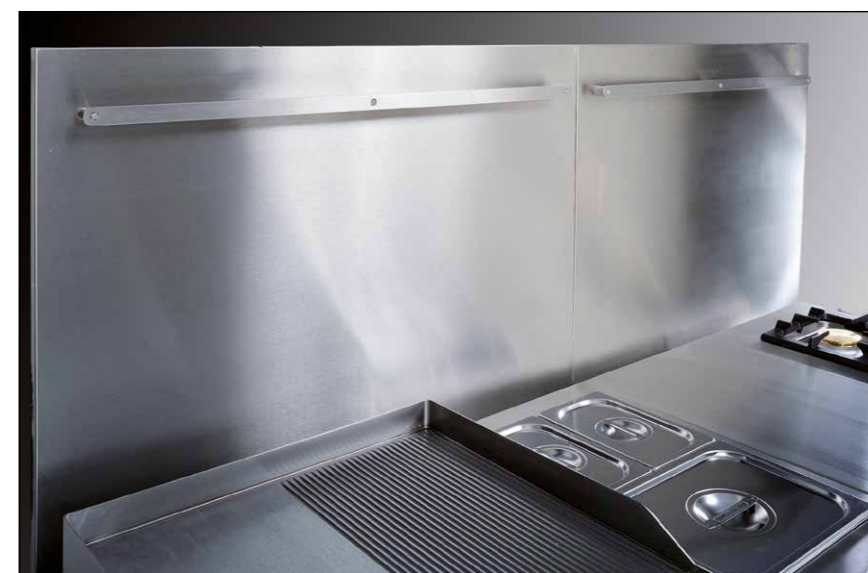
**DOSSERETS**

Les dossierets se fixent à l'arrière des fourneaux et modules. Réalisés en acier inoxydable à la dimension de chaque unité, ils distancent l'appareil du mur de 50 mm et améliorent ainsi le confort de fonctionnement des composants. Ils facilitent aussi le passage des fluides à l'arrière des appareils. Avec ce dossieret, la profondeur des ensembles fourneaux et modules est de 700 mm.



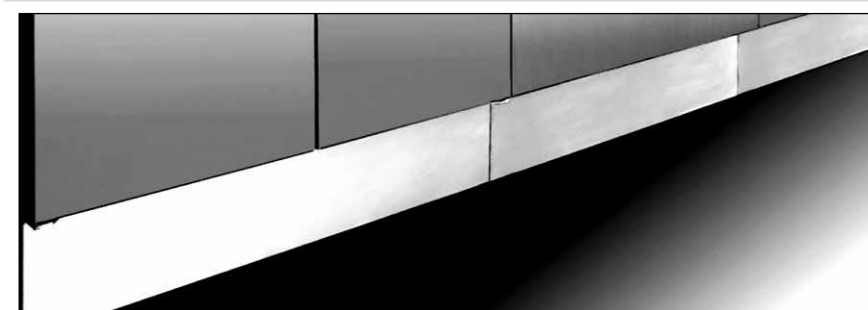
REF.	L	PRIX H.T.
DSA 400	L 400 mm	110 €
DSA 600	L 600 mm	110 €
DSA 700	L 700 mm	120 €
DSA 800	L 800 mm	120 €
DSA 1000	L 1000 mm	130 €

**HABILLAGES ARRIÈRES**



REF.	L	H	PRIX H.T.
CRD 400	L 400	H 720 mm	190 €
CRD 600	L 600	H 720 mm	200 €
CRD 700	L 700	H 720 mm	210 €
CRD 800	L 800	H 720 mm	220 €
CRD 1000	L 1000	H 720 mm	260 €

**PLINTHE**



Ensemble de plinthes (hauteur 100 mm), frontale (x1) et latérales (x2) pour fourneaux et armoires.

REF.	L	H	PRIX H.T.
PLN 400	L 400	H 100 mm	120 €
PLN 600	L 600	H 100 mm	130 €
PLN 700	L 700	H 100 mm	140 €
PLN 800	L 800	H 100 mm	170 €
PLN 1000	L 1000	H 100 mm	190 €
PLN 1200	L 1200	H 100 mm	230 €



**GR 2**



Plaque grillade nervurée.

Les plaques grillades nervurées se posent au dessus de 2 feux vifs. Elles permettent d'augmenter les possibilités d'utilisation des modules CSG 730, 740, 1050 et CRG 023.

PRIX H.T.

**GR2** 500 x 260 **160 €**



**PM**



Plaque de mijotage.

Cette plaque en fonte émaillée se pose à la place d'une des grilles latérales. Elle permet d'obtenir un gradient de température pour mijoter, pour tenir au chaud, en jouant sur le régime des 2 feux vifs.

PRIX H.T.

**PM** 510 x 260 **150 €**



**GL 2**



Plaque grillade lisse.

Les plaques grillades lisses se posent au dessus de 2 feux vifs. Elles permettent d'augmenter les possibilités d'utilisation des modules CSG 730, 740, 1050 et CRG 023.

PRIX H.T.

**GL2** 500 x 260 **210 €**



**CRG**



Réducteur.

Le réducteur placé sur les feux de 3 et 4 kW, est utilisé pour les casseroles de faible diamètre : poêle à blinis, casseroles.

PRIX H.T.

**CRG** **25 €**



**WK**



Support pour ustensile à fond sphérique.

Ce support permet de positionner au-dessus des feux vifs, des poêles et des sauteuses à fond arrondi.

PRIX H.T.

**WK** **75 €**



**CPCF**



Couvercle plaque coup de feu.

Ce couvercle en inox se pose sur la plaque coup de feu des modèles CG 831 CT, CG 731 CF, CG 1052 CF, CG 1051 GACF, CMG 830 CF.

PRIX H.T.

**CPCF** **150 €**

**PLATERIES**

GRILLE FIL		GRILLE FIL		TÔLE À PATISSERIE		TÔLE LÈCHEFRITES		BAC PERFORÉ	
plate		coudée							
Réf.	PRIX H.T.	Réf.	PRIX H.T.	Réf.	PRIX H.T.	Réf.	PRIX H.T.	Réf.	PRIX H.T.

**FOURNEAUX**

641/1052		GFD 400	23 €	TP 350	22 €	PLF 400	49 €		
731/741	GFI 530	30 €	GFD 530	29 €	TP 490	25 €	PLF 530	105 €	
1051 GA/E/VTR/Four	GFI 530	30 €	GFD 530	29 €	TP 490	25 €	PLF 530	105 €	
1051 GA/E/VTR/Armoire	GFI 530	30 €							
831/841		GFD 620	36 €	TP 590	33 €	PLF 620	85 €		
1051 B	GFI 900	70 €		TP 780	45 €	PLF 800	190 €		

**FOURS + ETUVES FOURS**

CFE 505 CT/CES 505		GFD 400	23 €	TP 350	22 €	PLF 400	49 €		
CFE 606 CT/CES 606		GFD 450	29 €	TP 390	25 €	PLF 450	52 €		
CFE 706 CT/CES 706	GFI 530	30 €		TP 490	25 €	PLF 530	105 €		
CFE 806 CV	GFI 530	30 €						BPGN 1/1-40	50 €

**MODULES ARMOIRES**

400	GFI 530	30 €							
600	GFI 530	30 €							
800	GFI 650	45 €							

**ETUVES ELECTRIQUES**

CTFE 708/710/1020 GN1	GFI 530	30 €							
CTFE 1020 GN2	GFI 650	45 €							
CTFE 1020 EUR	GFI 600	42 €							

**Combinaisons de bacs inox gastronomique pour bain-marie avec couvercle (prof. : 100 mm)**



Réf.	<b>BGN1C</b>	<b>BGN2C</b>	<b>BGN4C</b>
PRIX H.T.	130 €	140 €	180 €

**ATTENTION :** Nous vous rappelons que toute facturation inférieure à 580 € sera majorée d'un forfait de 30 € pour frais de préparation, emballage et transport. Expédition contre remboursement pour un montant inférieur à 185 €.

**Article 1 - Champ d'application**

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toutes les ventes conclues par la société «A.S.C» Allrol Service Commercialisation qu'ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Ambassade de Bourgogne.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé «Fournisseur». L'auteur de la commande est nommé ci-après «Acheteur».

**Article 2 - Formation du contrat**

**2.1**

Il appartient toujours à l'Acheteur de s'assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu'en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, tarifs, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, sont remis à titre de renseignement et n'engagent, ni le constructeur, ni le vendeur. Le constructeur se réserve toujours la faculté d'apporter toute modification de dispositions, de formes, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

**2.2**

La commande de l'Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l'Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, le mode et lieu d'expédition demandés et éventuellement la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d'entraîner des erreurs dans l'exécution qui ne pourraient être imputées au vendeur.

Le contrat n'est formé que par l'acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui reprend les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 € ne sera acceptée. L'acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

**Article 3 - Facturation et paiement du Prix**

**3.1**

La facturation est toujours faite sur la base des prix figurant au tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande.

**3.2**

Les marchandises sont payables au comptant, au jour de la livraison.

Pour les commandes d'un montant supérieur à 7.500 €, un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande est demandé lors de la passation de la commande.

Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-après.

**3.3**

Les traites sont émises le jour de la livraison avec une date d'échéance 30 jours après le jour de la livraison.

L'acceptation suivie du renvoi dans les 48H de sa présentation, d'une traite émise par le Fournisseur, vaut paiement au comptant au sens de l'article 3.2, alinéa 1 et 2.

**3.4**

Pour une première affaire, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l'acceptation de la commande par le vendeur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

**3.5**

Une astreinte, calculée au taux mensuel de 5% du montant HT du prix d'acquisition figurant sur la facture, sera automatiquement appliquée en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur. L'astreinte est applicable dès le premier jour de retard. Il y a retard de paiement en cas de méconnaissance de l'obligation de payer au comptant au sens de l'article 3.2 ci-dessus, ainsi qu'au cas où la traite ne serait pas payée à échéance.

**3.6**

En cas de retard de paiement tel que défini à l'article 3.5 ci-dessus, le Fournisseur se réserve le droit de suspendre l'exécution de toutes les autres commandes passées par l'acheteur.

**Article 4 - Remises sur le prix des produits de la marque Ambassade de Bourgogne**

Les revendeurs professionnels de produits Ambassade bénéficient, selon les prestations spécifiques qu'ils fournissent, de remises sur le prix des produits de la marque Ambassade de Bourgogne.

**Article 5 - Livraison - Installation**

**5.1**

Le Fournisseur s'engage à faire de son mieux pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsque un délai est stipulé, il n'est jamais qu'approximatif s'agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d'approvisionnement du fournisseur. Si un événement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus

de trois mois le délai de livraison, l'acheteur en serait informé immédiatement. Dans le cas où le retard par rapport au délai stipulé dépasserait trois mois, les sommes versées à titre d'acompte seraient productives d'intérêt au taux des avances de la Banque de France.

Le vendeur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

- Dans le cas où les conditions de paiement ne sont pas respectés par l'Acheteur.

- Dans le cas où l'Acheteur n'aurait pas fourni en temps voulu, les renseignements nécessaires à l'exécution de la commande.

- En cas de force majeure ou d'évènements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l'adresse spécifiée sur le bon de commande accepté par le Fournisseur.

**5.2**

L'Acheteur s'engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l'Acheteur.

**5.3**

L'Acheteur s'engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels. A défaut, le Fournisseur s'autorise à refuser les commandes ultérieures de l'Acheteur. L'installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d'eau, et selon les cas, dans la pose d'un système de ventilation.

**5.4**

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d'installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

**Article 6 - Emballages - Transport**

Nos matériels voyagent franco de port et d'emballage à l'intérieur des frontières France métropolitaine pour un montant de facturation supérieur à 580 € HT. En dessous de cette somme, un forfait de 30 € H.T pour frais de préparation, emballage et transport sera demandé. Une expédition contre remboursement sera demandée pour un montant inférieur à 185 € H.T.

- Le Fournisseur a le libre choix du mode de transport.

- Le port est gratuit jusqu'à la gare de chemins de fer ou routière la plus proche du lieu de destination. Dans les localités susceptibles d'être desservies par des transports routiers directs, le port est gratuit jusqu'à domicile.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire. Si l'acheteur demande un mode de transport spécial express, avion, etc... la différence lui sera facturée.

L'acheteur doit s'assurer de la conformité de la livraison et de l'état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d'en prendre livraison et d'en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d'avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l'arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

**Article 7 Dispositions relatives aux DEEE et DEA**

Afin de satisfaire aux obligations mises à charge par le code de l'environnement, tels que définis aux articles R.543172, R.543173 et R.543240, la Société Industrielle de Lacanche, constructeur des matériels Ambassade de Bourgogne adhère à EcoLogic, écoorganisme agréé par les pouvoirs publics pour remplir les obligations d'enlèvement et de traitement des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) professionnels.

**Article 8 - Transfert de propriété - Transfert de risques**

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l'Acheteur ne sera réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, et ce quelle que soit la date de livraison desdits produits.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits au transporteur ou à l'Acheteur.

**Article 9 - Responsabilité du Fournisseur - Garantie**

**9.1**

La garantie des vices cachés ne vaut qu'en ce qui concerne les défauts apparus dans un délai maximum de un (1) an à compter de la livraison et de la réception desdits produits par l'acheteur.

**9.2**

La garantie des vices cachés ne vaut qu'à condition que le défaut prétendu soit signalé par l'Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de l'apparition du défaut. Il appartient

à l'Acheteur de prouver l'existence du défaut au jour de la livraison.

**9.3**

Aucun matériel ne doit être retourné, pour reprise ou échange sans l'accord du vendeur.

**9.4**

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour les éventuelles conséquences dommageables que ces vices cachés auraient pu entraîner. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages d'ordre commercial qui seraient la conséquence d'un défaut de ses produits .

**9.5**

Aucune garantie n'est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n'est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n'ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, aux normes, aux règles de l'art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

**Article 10 - Propriété intellectuelle - Image de marque**

**10.1**

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l'Acheteur s'interdit de reproduire ou faire reproduire, en totalité ou en partie, les marques, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L'Acheteur s'interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l'un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

**10.2**

L'utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n'importe quelle sorte (Internet, téléphone, Minitel, support de presse quelconque, etc...) sauf accord exprès et écrit du Fournisseur.

La vente par correspondance, écrite ou autre et notamment par Internet, est interdite.

**10.3**

Toute méconnaissance des obligations et interdictions énoncées à l'article 9 sera sanctionnée par la résolution, à l'initiative du Fournisseur et de droit, des commandes exécutées ou en cours, et le refus de prendre toute autre commande.

**Article 11 - Résolution du Contrat**

**11.1**

Cas de résolution du contrat.

**11.1.1**

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d'un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés

pour quelque cause que ce soit, ou d'une modification de la réglementation affectant la possibilité d'importer.

**11.1.2**

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception :

- dans le cas d'une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l'acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement,

- en cas de retard de paiement de la part de l'Acheteur,

- en cas de force majeure, ou d'évènements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du fournisseur ou de l'un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du fournisseur ou dans les locaux de l'un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l'outillage de fabrication.

**11.2**

Conséquences de la résolution.

En cas de résolution, les marchandises déjà livrées seront retournées au Fournisseur aux frais de l'Acheteur dans leur emballage d'origine avec tous leurs accessoires et pièces d'origine. En cas de non conformité de la marchandise retournée à la marchandise livrée, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l'Acheteur.

**Article 12 - Litiges**

Tous les litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au tribunal de commerce de Beaune, ce qui est expressément accepté par l'Acheteur.

**Article 13 - Droit applicable**

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d'achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

**Article 14 - Acceptation de l'Acheteur**

Les présentes conditions générales de vente sont expressément agréées et acceptées par l'Acheteur, qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d'achat.