

MARS 2026

CATALOGUE HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

Retrouvez notre tarif actualisé
en suivant ce lien :



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant



Fabricant leader de machines à glaçons et de matériel de réfrigération pour la grande cuisine.

70 ans d'expérience.

Fort d'une expérience de plus de 70 ans dans la fabrication d'équipements professionnels pour la restauration, Hoshizaki propose une large gamme de machines à glaçons, d'armoires, de comptoirs réfrigérés, de vitrines à sushis ainsi qu'un distributeur de bière automatique qui répondent aux attentes de nombreux secteurs.

Une innovation durable.

Depuis sa création au Japon, Hoshizaki n'a cessé d'innover, tout d'abord sur la technologie pour aboutir à une fiabilité optimale de ses produits, puis, très vite, sur une démarche écologique qui a pris de plus en plus d'ampleur chaque jour et dans chaque aspect de son activité. Elle s'est étendue jusqu'à devenir une véritable ambition : proposer des produits toujours plus performants et économiques pour un avenir durable dans un environnement sain.

Une présence globale.

Depuis toujours, les équipements que nous proposons n'ont cessé de s'améliorer jusqu'à être aujourd'hui utilisés dans le monde entier, permettant à nos clients de préserver, d'innover, de servir, de soigner et d'éduquer dans les secteurs de la restauration, de la santé, de l'hôtellerie et de l'éducation, sur tous les continents et par tous les climats.

Direction

Direction Générale

Nathalie STRIKA
T. 06 11 25 56 00
nathalie.strika@hoshizaki.fr

Equipe commerciale

Nord
Ouest

Thierry BECQUIN
T. 06 17 76 37 62
thierry.becquin@hoshizaki.fr

Direction Ciale

Sylvain PLANCHON
T. 06 03 68 42 03
sylvain.planchon@hoshizaki.fr

Responsable Grands
Comptes, DROM-COM

Richard DENIAU
T. 06 76 37 88 02
richard.deniau@hoshizaki.fr

Sud
Ouest

Sébastien ROYUELA
T. 06 12 88 82 83
sebastien.royuela@hoshizaki.fr

Paris, IDF,

Jerry LUCIDE
T. 06 71 50 57 68
jerry.lucide@hoshizaki.fr

Nord
Est

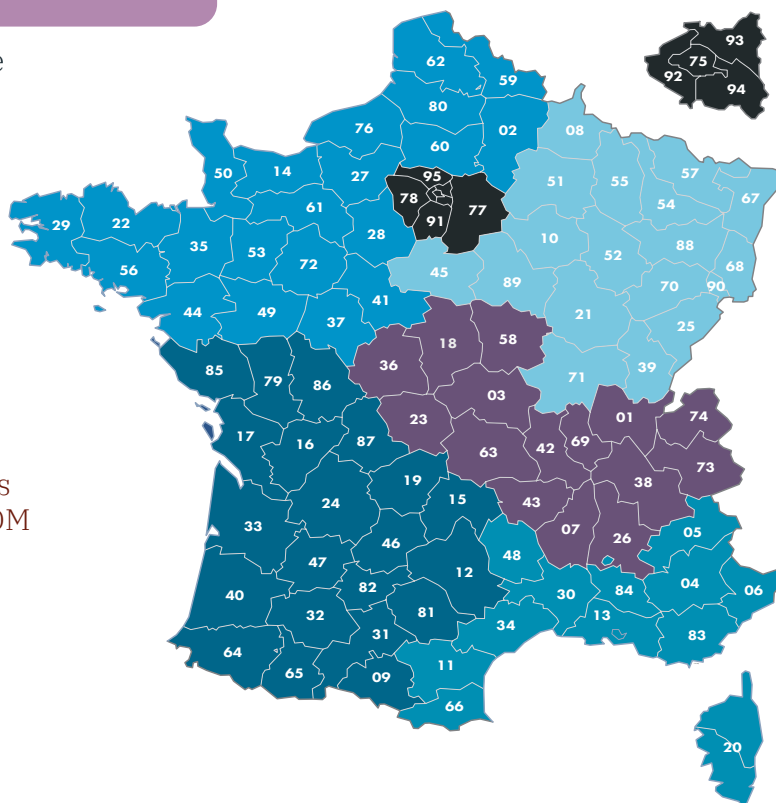
Julien VOISARD-BAN
T. 06 72 65 84 60
julien.voisard-ban@hoshizaki.fr

Auvergne,
Rhône-Alpes

Olivier GONNOT
T. 06 23 04 24 72
olivier.gonnot@hoshizaki.fr

Sud
Est

Bertrand STEELAND
T. 06 77 00 93 98
bertrand.steeland@hoshizaki.fr



Les services support

Service
Client

Direction

Géraldine FREYCON
T. 01 48 63 93 81
geraldine.freycon@hoshizaki.fr

Katja LETEISSIER
T. 01 48 63 93 81
commandes@hoshizaki.fr

Mélissa ELIAZORD
T. 01 48 63 93 81
commandes@hoshizaki.fr

Karishma BAICHOO
T. 01 48 63 93 81
commandes@hoshizaki.fr

Ethan PESSON
T. 06 87 98 41 70
ethan.pesson@hoshizaki.fr

Service
Technique

Direction

Régis MERPAUT
T. 01 48 63 93 85
T. 06 72 72 76 49
regis.merpaut@hoshizaki.fr

Thomas GOTTE
T. 01 48 63 93 85
service@hoshizaki.fr

Raia AUGUSTINE
T. 01 48 63 93 85
service@hoshizaki.fr

Service
Comptabilité

Alexandrine LEROY
T. 01 48 63 93 84
alexandrine.leroy@hoshizaki.fr

Marketing &
Communication

Emilie SINEAU
T. 06 07 36 12 44
marketing@hoshizaki.fr



SOMMAIRE

Glace

Série IM : Glaçons cubes	p. 4
Série FM : Glace grains/super grains	p. 14
Série KM : Glaçons demi-lune	p. 18
Distributeurs	p. 24
Bacs de stockage	p. 26
Série IM glaçons spéciaux	p. 29
Série NTF : Glace écailles	p. 30

Réfrigération

Série PREMIER	NOUVEAU	p. 32
Série ADVANCE		p. 44
Série COMPACT		p. 48

Savoir-Faire

Série Beermatic : Distributeur automatique de bière	p. 54
Vitrines à sushis	p. 56
Cuiseurs à riz et maintien au chaud	p. 58



NOUVEAU

La nouvelle série IM CUBE

VARIANTE - APERÇU DES CARACTÉRISTIQUES	CUBE SERIES	FLEXI CUBE SERIES	ULTRA CUBE SERIES	ELITE CUBE SERIES
NOUVELLE carte électronique (prête pour l'IoT)	●	●	●	●
Pompe CC intégrée à vitesse variable	●	●	●	●
Système d'assainissement par UV intégré			●	●
Pompe de vidange interne		●		●
Modèle PE-Standard HC	●	●	●	●
CPE-Standard HC encastrable	●	●	●	●
Modèle WPE-Standard HC refroidissement à eau	●	●	●	●

AMÉLIORATION DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- NOUVEAU : Assainissement par UV (UltraCube, EliteCube, adaptable pour Cube et FlexiCube)
- NOUVEAU : Kit de fixation de la pelle (en option)
- Le circuit d'eau fermé offre une protection maximale contre tout type de contamination pendant tout le processus de fabrication du cube.



RÉDUCTION DES CONSOMMATIONS ÉLECTRIQUES

- NOUVEAU : Moteur de pompe à courant continu magnétique à vitesse variable
- Utilisation du réfrigérant naturel R290

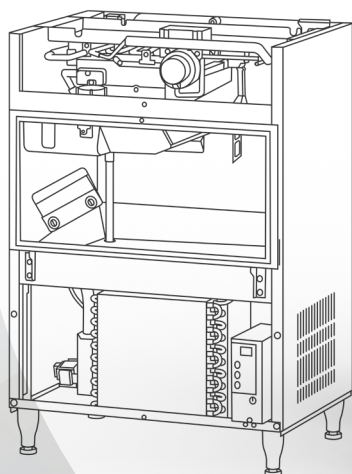
MEILLEURE QUALITÉ DE GLACE

- NOUVEAU : Moteur de pompe avec débit d'eau intelligent qui s'adapte aux différentes phases du processus de fabrication de glace évitant ainsi la formation de glaçons fissurés ou troubles.
- Système à cellules fermées, formation de glaçons individuels



DURÉE DE VIE PROLONGÉE

- NOUVEAU : Nettoyage automatisé
- NOUVEAU : Moins d'usure : composants internes en acier inoxydable de qualité alimentaire (AISI 430)
- NOUVEAU : Moteur de pompe à courant continu magnétique à vitesse variable
- Isolation renforcée du bac de stockage (mousse polyuréthane au lieu de simple polystyrène)



PLUS PRATIQUE

- NOUVEAU : Notification de nettoyage du circuit d'eau
- NOUVEAU : Avis de nettoyage du condenseur
- NOUVEAU : Panneau de contrôle, taille des creux facilement réglable
- NOUVEAU : Réservoir d'eau et pompe à courant continu plus facilement amovibles

CONSUMMATION D'ÉNERGIE RÉDUITE

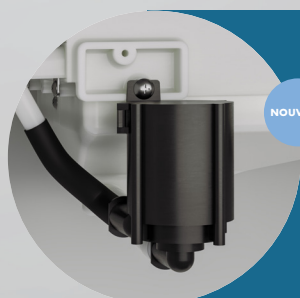
- NOUVEAU : Moteur de pompe à courant continu à vitesse variable.
- NOUVEAU : Fonction de mise en veille.
- Renforcer la performance isotherme du bac de stockage (mousse polyuréthane au lieu de simple polystyrène)
- Utilisation du réfrigérant naturel R290



NOUVEAU

CONSUMMATION D'EAU RÉDUITE

- NOUVEAU : Moteur de pompe à courant continu magnétique à vitesse variable.
- NOUVEAU : Conception améliorée du réservoir d'eau pour réduire la consommation.



NOUVEAU

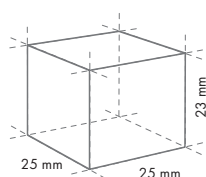
PLUS DE FLEXIBILITÉ

- NOUVEAU : Pompe de vidange interne. (FlexiCube, EliteCube, adaptable pour Cube et UltraCube) permet un rayon d'installation de 10 m de distance, 1,5 m de hauteur.

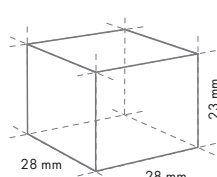
➤ Série IM CUBE

L'IM CUBE démontre l'engagement de Hoshizaki à suivre l'évolution des demandes de l'industrie de la restauration. Conçu en tenant compte des besoins des clients, il fournit aux mixologues et aux chefs cuisiniers une glace fiable et de haute qualité, leur permettant d'élever leur art sans se soucier de l'approvisionnement ou de la régularité.

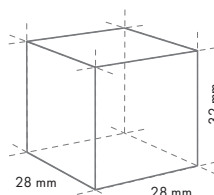
- **Economies d'énergie et d'eau**
- **Durée de vie prolongée**
- **Meilleure qualité des glaçons**
- **Amélioration de l'hygiène et de la sécurité alimentaire**
- **Plus pratique**



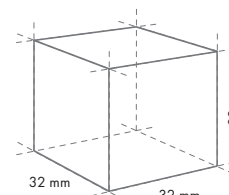
Taille du glaçon : **S-25**
Poids : 13 g



Taille du glaçon : **M-23**
Poids : 17 g

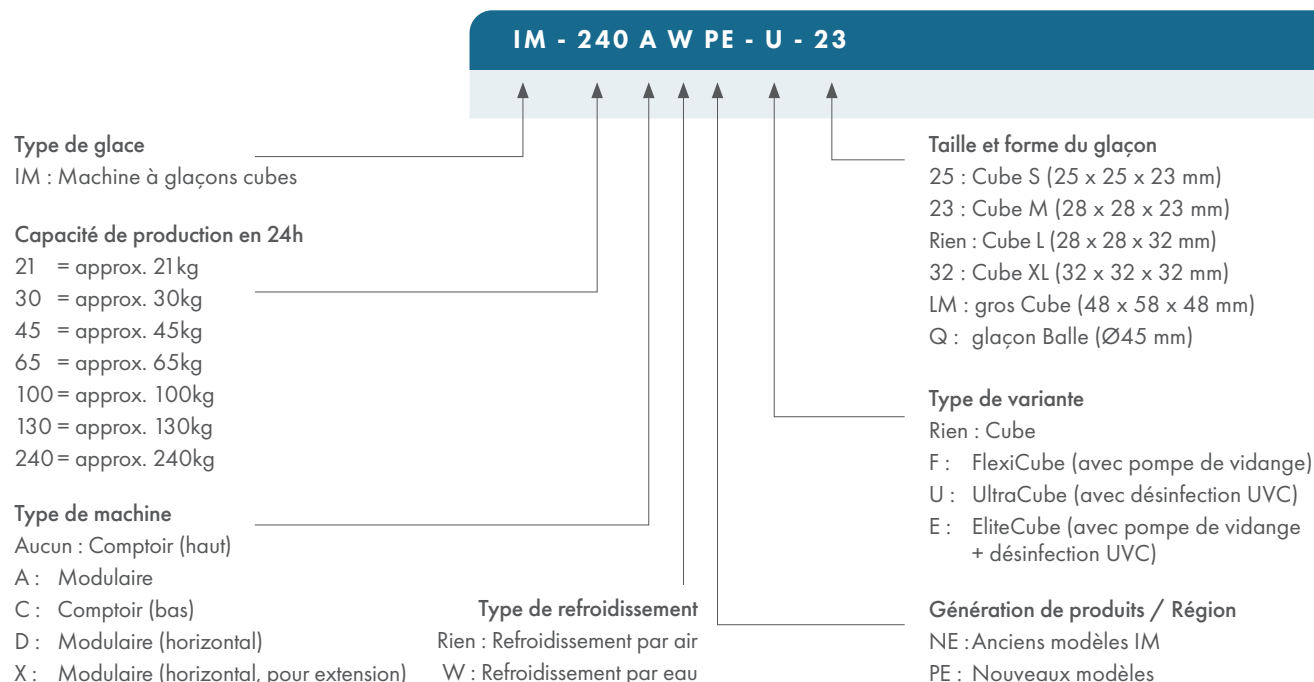


Taille du glaçon : **L-STANDARD**
Poids : 23 g



Taille du glaçon : **XL-32**
Poids : 31 g

EXEMPLE DE DÉSIGNATION DE MODÈLE - SÉRIE IM



**PRÉPAREZ-VOUS À LA CROISSANCE
ET À LA RÉUSSITE.**



**TROUVEZ LA FORMULE DE MACHINE À GLAÇONS
ADAPTÉE A VOS BESOINS ET A VOTRE ENTREPRISE.**

THE NEW STANDARD

La machine à glaçons **CUBE IM** intègre les améliorations suivantes :
(en comparaison des gammes précédentes)

- Nettoyage automatisé (redémarrage automatique du rinçage).
- Notification de nettoyage du circuit d'eau
- Avis de nettoyage du condenseur
- Kit de fixation de la pelle (en option)
- Acier inoxydable de qualité supérieure
- Moteur de pompe à courant continu magnétique à vitesse variable
- Boutons Stand-by/Rinçage

**COMPARONS !
EVOLUEZ MAINTENANT POUR RÉDUIRE
VOS COÛTS D'EXPLOITATION !**

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-30CPE
Capacité de production en 24 h *	25 kg	19.5 kg	22 kg
Consommation d'énergie pour 100 kg de glace*	27 kWh	29,27 kWh	23,5 kWh
Consommation d'eau pour 100 kg de glace*	384 l	234 l	217 l
Coût pour 100 kg de glace**	€ 6,79	€ 6,71	€ 5,50

	CONCURRENT 1	CONCURRENT 2	IM-130PE
Capacité de production en 24 h *	115 kg	91 kg	96 kg
Consommation d'énergie pour 100 kg de glace*	19,3 kWh	17,36 kWh	14,9 kWh
Consommation d'eau pour 100 kg de glace*	376 l	125 l	187 l
Coût pour 100 kg de glace**	€ 5,21	€ 3,94	€ 3,66

ÉCONOMISEZ
JUSQU'À
30%**

Nous avons comparé nos modèles standard CUBE IM à des modèles concurrents ayant des capacités de production similaire.

Les six facettes d'une fraîcheur parfaite

Tout barman vous le dira : la qualité de la glace est primordiale pour pouvoir créer des associations de goûts et de textures. Nos glaçons cubes sont extrêmement compacts, secs, et neutres, permettant d'obtenir le taux de dilution idéal.



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série IM en vidéo.



Une dilution lente pour des boissons fraîches plus longtemps.



Des cubes pleins, translucides et parfaitement formés.

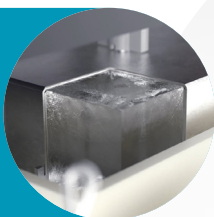


S 25x25x23
M 28x28x23
L 28x28x32
XL 32x32x32

4 tailles de cubes pour des créations sans limites (glaçon standard = L).

Caractéristiques série IM

Les cubes sont formés individuellement via un jet d'eau injecté dans chacune des cellules isolées.

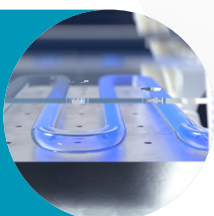


MODÈLES ENCASTRABLES

Les modèles "CPE" disposent d'une faible hauteur et d'une circulation d'air sur l'avant, permettant à la machine d'être placée sous un comptoir.

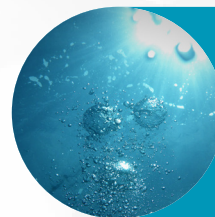


Toutes nos séries de machines à glaçons utilisent des réfrigérants naturels leur permettant d'être plus économiques.



UN SYSTÈME DE PRODUCTION DANS DES CELLULES ISOLÉES

Chaque glaçon cube est fabriqué individuellement par un jet d'eau injecté au sein d'une cellule fermée afin d'obtenir la plus grande compacité possible. Pendant le processus de surgélation (allant jusqu'à -30°C), les parois des cellules bloquent l'expansion de l'eau, formant des glaçons si denses et si durs qu'ils offrent un taux de dilution idéal pour les cocktails.



Un cycle de rinçage se lance automatiquement pour éliminer les minéraux et autres impuretés après chaque cycle de production.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Détails série IM

Glaçons cubes

NOUVEAU

3 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

CUBE
SERIES

- Conçues pour une qualité de glace optimale
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Extérieur en acier inoxydable

- Joints de porte amovibles
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute impureté
- Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement.
- Hauteur des pieds IM-21 à IM-65 = 90-125 mm
- Hauteur des pieds IM-100 à IM-240PE = 70-110 mm

Monoblocs



IM-21CPE



IM-30CPE



IM-45CPE



IM-45PE

Numéro d'article	M109	M110	M112	M111
Production/24h env. (kg)env.	30 kg	34 kg	47 kg	46 kg
Capacité de stockage (kg)env.	11,5 kg	11,5 kg	15 kg	18 kg
Dimensions (L x P x H)* mm	398 x 451 x 695	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690	503 x 456 x 840
Encastrable sous comptoir	Oui	Oui	Oui	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air / Eau	Air	Air / Eau
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	38/33 kg	39/34 kg	54/44 kg	50/44 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Monoblocs



IM-65PE



IM-130CPE



IM-100PE



IM-130PE

Numéro d'article	M113	M116	M114	M115
Production/24h (kg)env.	58 kg	108 kg	105 kg	116 kg
Capacité de stockage (kg)env.	26 kg	38 kg	50 kg	50 kg
Dimensions (L x P x H)* mm	633 x 506 x 840	1004 x 600 x 700	704 x 506 x 1200	704 x 506 x 1200
Encastrable sous comptoir	Non	Oui	Non	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air / Eau	Air	Air / Eau	Air / Eau
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	58/48 kg	91/80 kg	84/76 kg	81/71 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Détails série IM

Glaçons cubes

NOUVEAU

**3 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

CUBE
SERIES

- Conçues pour une qualité de glace optimale
- À la fin de chaque cycle de production, le réservoir est automatiquement vidangé et rempli d'eau claire
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Extérieur en acier inoxydable

- Joints de porte amovibles
- Circuit d'eau fermé pour éviter toute impureté
- Filtre à air en façade, amovible et lavable facilement.
- Hauteur des pieds IM-21 à IM-65 = 90-125 mm
- Hauteur des pieds IM-100 à IM-240NE = 70-110 mm



IM-130APE



IM-240PE



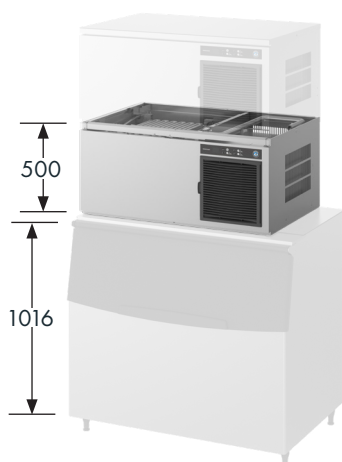
IM-240APE



IM-240DPE/XPE

Numéro d'article	M117	M118	M119	M120/ M120-D001
Production/24h (kg)env.	125 kg	210 kg	210 kg	210 kg
Capacité de stockage (kg)env.	Bac non fourni (p. 26)	110 kg	Bac non fourni (p. 26)	Bac non fourni (p. 26)
Dimensions (L x P x H) * mm	560 x 700 x 880	704 x 665 x 1510	560 x 700 x 880	1084 x 700 x 500
Encastrable sous comptoir	Non	Non	Non	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air / Eau	Air / Eau	Air / Eau
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	79/68 kg	121/108 kg	89/78 kg	96/82 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds



Exemple d'une IM-240XPE et une IM-240DPE empilées sur un bac de stockage B-340SA pour doubler la capacité de production.

Les modèles XPE s'installent toujours sous les DPE car ils disposent d'une chute de glace traversante qui laisse passer les glaçons des machines installées au-dessus.

Retrouvez nos bacs de stockage adaptés à la page 26.

**3 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

NOUVEAU

FLEXICUBE
SERIES

POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE

Monoblocs



IM-45CPE-F



IM-45PE-F



IM-65PE-F

Numéro d'article	M 112-D100	M 111-D100	M 113-D100
Production/24h (kg)	47	47	58
Capacité de stockage (kg)	15	18	26
Dimensions (L x P x H)mm	633 x 511 x 690	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	54/44 kg	50/44 kg	58/48 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Monoblocs



IM-130PE-F



IM-240PE-F

Numéro d'article	M 115-D100	M 118-D300
Production/24h (kg)	116	210
Capacité de stockage (kg)	50	110
Dimensions (L x P x H)mm	704 x 506 x 1210	704 x 665 x 1510
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	81/71 kg	121/108 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Les modèles **FlexiCUBE** sont équipés d'une pompe de vidange intégrée, ce qui permet de placer la machine à glaçons de manière flexible, quelle que soit la position ou la hauteur de la vidange.



**3 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

NOUVEAU

ULTRACUBE
SERIES

DÉSINFECTION UV

Monoblocs



IM-30CPE-U



IM-45CPE-U



IM-130CPE-U

Numéro d'article	M110-D200	M112-D200	M116-D200
Production/24h (kg)	34	47	108
Capacité de stockage (kg)	11,5	15	38
Dimensions (L x P x H)mm	398 x 451 x 695	633 x 511 x 690	1004 x 600 x 700
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	41/36 kg	54/44 kg	91/80 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Monoblocs



IM-45PE-U



IM-65PE-U



IM-130PE-U



IM-240PE-U

Numéro d'article	M111-D200	M113-D200	M115-D200	M118-D200
Production/24h (kg)	47	58	116	210
Capacité de stockage (kg)	50	26	50	110
Dimensions (L x P x H)mm	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840	704 x 506 x 1210	704 x 674 x 1510
Raccordement	1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	50/44 kg	58/48 kg	81/71 kg	121/108 kg
Types de glaçons	S M L XL	S L	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Blocs modulaires



IM-130APE-U

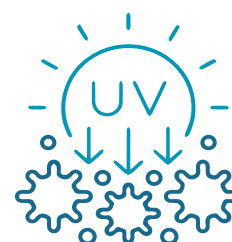


IM-240APE-U



**IM-240DPE-U /
IM240XPE-U**

Numéro d'article	M117-D200	M119-D200	M120-D200
Production/24h (kg)	125	210	210
Capacité de stockage (kg)	-	-	-
Dimensions (L x P x H)mm	560 x 700 x 880	560 x 700 x 880	1084 x 700 x 500
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	79/68 kg	89/78 kg	96/82 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL



L'**UltraCUBE** comprend le mécanisme innovant de nettoyage par UV pour empêcher la contamination nocive du réservoir d'eau et de l'eau stagnante.

Retrouvez nos bacs de stockage adaptés à la page 26.

**3 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

NOUVEAU

ELITECUBE
SERIES

**POMPE DE VIDANGE INTÉGRÉE
+ DÉSINFECTION UV**

Monoblocs



IM-45CPE-E



IM-45PE-E



IM-65PE-E

Numéro d'article	M112-D300	M111-D300	M113-D300
Production/24h	47	47	58
Capacité de stockage	15	18	26
Dimensions (L x P x H)	633 x 511 x 690	503 x 456 x 840	633 x 506 x 840
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	54/44 kg	50/44 kg	58/48 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds

Monoblocs



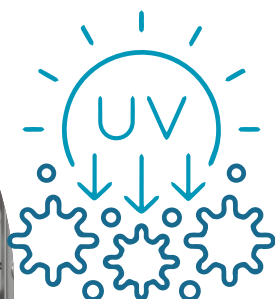
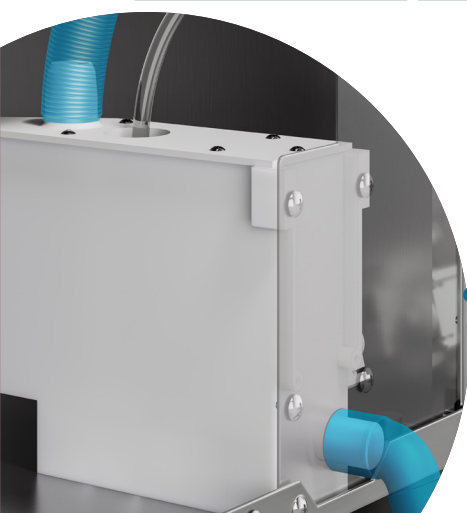
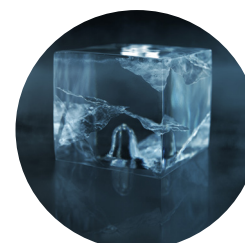
IM-130PE-E



IM-240PE-E

Numéro d'article	M115-D300	M118-D300
Production/24h	116	210
Capacité de stockage	50	110
Dimensions (L x P x H)	704 x 506 x 1210	704 x 665 x 1510
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	81/71 kg	121/108 kg
Types de glaçons	S M L XL	S M L XL

* Hauteur indiquée sans pieds



L'**EliteCUBE** combine toutes les fonctions du modèle Cube avec des améliorations supplémentaires telles que le nettoyage par UV (UltraCUBE) et l'intégration d'une pompe de vidange intégrée (FlexiCUBE).

Trois textures, polyvalence maximale

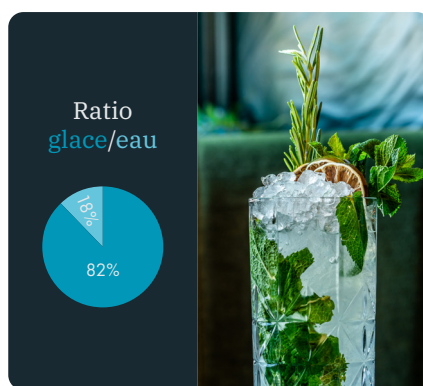
Notre glace grain, super grain et cubelet est exempté de toute impureté et répond aux exigences d'hygiène les plus strictes. Leur composition leur permet de s'adapter à toutes les situations allant de la conservation alimentaire à la conception de cocktails.



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série FM en vidéo.



Grain : Maléable, évite la brûlure par le froid sur les produits délicats.



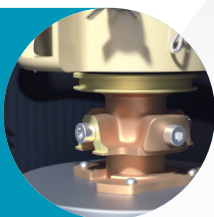
Super Grain : Polyvalent, pour les créations et conserver au frais.



Cubelet : Dense, faible taux de dilution pour sublimer les cocktails.

Caractéristiques série FM

Système de vis sans fin en acier trempé très fiable et robuste. Il comprime la glace et réduit les coûts d'entretien.



UNE CONSOMMATION MAÎTRISÉE

La série FM utilise 100% de l'eau de son circuit pour produire de la glace, optimisant ainsi la consommation d'eau.

Éléments de rotation immergés en graphite (auto-lubrifiants) : évite les fuites d'huile et l'usure prématurée des joints.



UN SYSTÈME DE PRODUCTION EN CONTINU

La série FM produit de la glace grâce à un système interne de vis sans fin en acier trempé reposant sur des paliers de rotation en graphite. Le système achemine progressivement l'eau vers le haut de la machine et la fait geler dans un mouvement rotatif ininterrompu. L'eau prend la forme d'un bâtonnet de glace qui est découpé par la tête d'extrusion à la dimension du type de grain que la machine est capable de produire.



À la sortie de la vis sans fin, la glace est taillée par une tête d'extrusion possédant plusieurs lames dont la taille est adaptée au type de grain.



UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Détails série FM

Glace grains/super grains

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vis sans en acier trempé fiable et robuste

- Paliers de rotation en graphite (auto-lubrifiants) pour une meilleure durabilité
- La glace est extrudée par un couteau dont la taille est adaptée au type de grain.



CM-50KE-HC



FM-60KE-HC



FM-80KE-HC(N)



FM-120KE-HC(N)

Numéro d'article	F161-C103			F161			F114 / F114-C106			F115		
Production/24h (kg)env.	55			65 kg			85/75			125/110 kg		
Capacité de stockage (kg)env.	18			18			26/32			26/32		
Dimensions (L x P x H)*	498 x 570 x 697			498 x 570 x 697			640 x 600 x 711			640 x 600 x 711		
Encastrable sous comptoir	Oui			Oui			Non			Non		
Réfrigérant	R290			R290			R290			R290		
Type de refroidissement	Air			Air			Air			Air		
Raccordement	1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz		
Poids brut/net	58/49 kg			58/49 kg			75/65 kg			76/66 kg		
Types de glace	Grain	S. Grain	Cubelet	Grain	S. Grain	Cubelet	Grain	S. Grain	Cubelet	Grain	S. Grain	Cubelet

* Hauteur indiquée sans pieds



FM-120KE-HC(N)-50



FM-150AKE-HC(N)-SB

Numéro d'article	F115-C127 / F115-C129			F128-C101 / F128-C107		
Production/24h (kg)env.	125/110			150/140		
Capacité de stockage (kg)env.	57/65			Bac non fourni (p. 26)		
Dimensions (L x P x H)* mm	940 x 600 x 711			560 x 700 x 780		
Encastrable sous comptoir	Non			-		
Réfrigérant	R290			R290		
Type de refroidissement	Air			Air		
Raccordement	1/220-240V/50Hz			1/220-240V/50Hz		
Poids brut/net	88/76 kg			70/63 kg		
Types de glaçons	Grain	S. Grain	Cubelet	Grain	S. Grain	Cubelet

Retrouvez nos bacs de stockage adaptés à la page 26.

* Hauteur indiquée sans pieds

Détails série FM

Glace grains/super grains

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Conçues pour une qualité de glace et une hygiène optimales
- La consommation d'eau est égale à la quantité de glace produite
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vis sans en acier trempé fiable et robuste

- Paliers de rotation en graphite (auto-lubrifiants) pour une meilleure durabilité
- La glace est extrudée par un couteau dont la taille est adaptée au type de grain.

Blocs modulaires



FM-300AKE-HC(N)-SB



FM-480AKE-HC(N)-SB



FM-600AKE-R452(N)-SB



FM-750AKE-R452(N)-SB

Numéro d'article	F088-C101 / F088-C107	F087-C101 / F087-C107	F083-C201 / F083-C207	F054-C201 / F054-C207
Production/24h (kg)env.	300/250	450/380	600/530	750/590
Capacité de stockage (kg)env.	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)
Dimensions (L x P x H)mm	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	560 x 700 x 780	762 x 700 x 780
Encastrable sous comptoir	-	-	-	-
Réfrigérant	R290	R290	R452A	R452A
Type de refroidissement	Air	Air / Eau	Air / Eau	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	88/81 kg	99/92 kg	114/107 kg	143/133 kg
Types de glace	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet

* Hauteur indiquée sans pieds

Blocs modulaires



FM-1000AKE-R452(N)-SB



FM-1200ALKE(N)-SB



FM-1800ALKE(N)-SB

Numéro d'article	F055-C201 / F055-C207	F073-C201 / F073-C207	F074-C201 / F074-C207
Production/24h (kg)env.	1030/860	1200/1060	1800/1590
Capacité de stockage (kg)env.	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)
Dimensions (L x P x H)* mm	762 x 700 x 780	762 x 700 x 780	1080 x 700 x 780
Encastrable sous comptoir	-	-	-
Réfrigérant	R452A	R452A	R452A
Type de refroidissement	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	156/146 kg	108/98 kg	155/140 kg
Types de glaçons	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet	Grain S. Grain Cubelet

Retrouvez nos bacs de stockage adaptés à la page 26.

* Hauteur indiquée sans pieds



Une forme arrondie et rafraîchissante

KM
SERIES

L'une des caractéristiques les plus marquantes de notre glaçon en demi-lune est sa forme ronde et sa base plate, surmontée de deux petits ailerons. Cette forme en fait le glaçon idéal pour les boissons, car il est neutre, clair et fond lentement avec sa température à 0°C.



Scannez ce QR code pour découvrir notre série KM en vidéo.



Limite les émulsions dans les boissons gazeuses.



De petits ailerons sur la base et des bords arrondis qui empêchent la formation d'amas.



La forme idéale pour les seaux à glace, préserve les étiquettes.

Caractéristiques série KM

L'évaporateur double face gèle l'eau pure et élimine la plupart des impuretés pour produire un glaçon transparent.



UNE HYGIÈNE PROGRAMMÉE

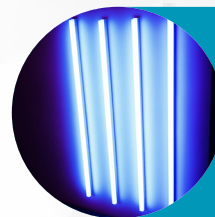
Les modèles "W" sont équipés en standard d'une fonction de nettoyage chimique entièrement automatisée.

Kit de nettoyage automatisé de série. Les modèles "W" sont équipés d'une version entièrement automatisée.



UN SYSTÈME DE PRODUCTION VERTICAL À DOUBLE FACE

La série KM dispose d'un évaporateur double face en inox qui permet de produire deux fois plus de glaçons en un seul cycle. L'eau s'écoule sur la surface légèrement bombée de l'évaporateur et gèle progressivement pour former des glaçons en forme de demi-lune. Une fois formés, les glaçons se détachent et sont prêts à être récupérés dans le bac de stockage.



Système de stérilisation par UV (disponible en option). L'intérieur du bac est entièrement traité après chaque cycle de production.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox et ABS, filtre à air amovible en façade, joints de porte démontables sans outils, carte électronique pré-configurée pour une utilisation plug-and-play optimale.

Détails série KM

Glaçons demi-lune

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Double évaporateur inox
- Classe climatique 5 (groupe tropicalisé)
- Système de vidange automatisé (nettoyage chimique entièrement automatisé sur les modèles "W")
- Système hygiénique de traitement par UV (en option pour les modèles KM-40 à KM-140)
- L'évaporateur gèle l'eau pure et élimine les minéraux et autres impuretés pour produire une forme demi-lune transparente
- Hauteur des pieds KM-40 à KM-140 = 150-180 mm. Pieds inclus

Monoblocs



KM-40C-HC(-W)



KM-60C-HC(-W)



KM-80C-HC(-W)



KM-140C-HC(-W)

Numéro d'article	F158-C141	F159-C141	F160-C141	F178-C141
Production/24h (kg)env.	43	60	75	138
Capacité de stockage (kg)env.	16	23	34	47
Dimensions (L x P x H)* mm	452 x 610 x 838	605 x 610 x 838	605 x 712 x 838	630 x 719 x 1194
Encastrable sous comptoir	Oui	Oui	Oui	Non
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	51/41 kg	57/45 kg	63/50 kg	81/69 kg

W = modèles avec kit de nettoyage automatique

Blocs modulaires



KMD-210ABE-HC



KMD-270ABE-R452



KM-470AJE-R452



KM-590DJE-R452

Numéro d'article	M099	M098	M097	M096
Production/24h (kg)env.	210	275	495	630
Capacité de stockage (kg)env.	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)	Bac non fourni (p.26)
Dimensions (L x P x H)*	560 x 625 x 610	560 x 625 x 610	762 x 695 x 825	1219 x 695 x 695
Encastrable sous comptoir	Non	Non	Non	Non
Réfrigérant	R290	R452A	R452A	R452A
Type de refroidissement	Air	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	66/57 kg	66/57 kg	136/122 kg	151/136 kg

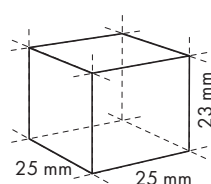
Retrouvez nos bacs de stockage adaptés à la page 26.

Les glaçons cubes

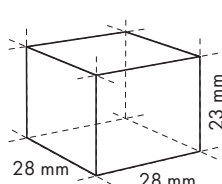
Série IM

CODE DE L'ÉLÉMENT	MACHINES À GLAÇONS CUBES	TAILLE DES GLAÇONS	PROD./24H (10°C/10°C)*	CAPACITÉ DE STOCKAGE	NB GLAÇONS EN RÉSERVE	GLAÇONS/ CYCLE	DURÉE/ CYCLE (21°C/15°C)	GLAÇONS/ HEURE	GLAÇONS/ JOUR
Refroidissement à air									
M109	IM-21CPE	L	30 kg	11,5 kg	500	18 (~0,4 kg)	~19 min	~57	~1 364
M110	IM-30CPE	L	34 kg	11,5 kg	500	18 (~0,4 kg)	~18 min	~60	~1 440
M110-D001	IM-30CPE-25	S	25 kg	11,5 kg	885	21 (~0,27 kg)	~13 min	~97	~2 326
M112	IM-45CPE	L	47 kg	15 kg	652	30 (~0,67 kg)	~24 min	~75	~1 800
M112-D001	IM-45CPE-25	S	42 kg	15 kg	1154	42 (~0,55 kg)	~24 min	~105	~2 520
M111	IM-45PE	L	47 kg	18 kg	783	30 (~0,67 kg)	~24 min	~75	~1 800
M111-D001	IM-45PE-25	S	43 kg	18 kg	1385	42 (~0,55 kg)	~24 min	~105	~2 520
M113	IM-65PE	L	58 kg	26 kg	1130	42 (~0,94 kg)	~25 min	~101	~2 419
M113-D001	IM-65PE-25	S	56 kg	26 kg	2000	56 (~0,72 kg)	~22 min	~153	~3 665
M114	IM-100PE	L	104 kg	50 kg	2174	80 (~1,8 kg)	~28 min	~171	~4 114
M115	IM-130PE	L	116 kg	50 kg	2174	80 (~1,8 kg)	~23 min	~209	~5 009
M115-D001	IM-130PE-23	M	110 kg	50 kg	2941	80 (~1,3 kg)	~20 min	~240	~5 760
M115-D003	IM-130PE-32	XL	108 kg	50 kg	1613	63 (~1,98 kg)	~28 min	~135	~3 240
M116	IM-130CPE	L	108 kg	38 kg	1650	80 (~1,3 kg)	~28 min	~195	~4695
M116-D001	IM-130CPE-23	M	103 kg	38 kg	2235	80 (~1,8 kg)	~23 min	~250	~6060
M116-D002	IM-130CPE-32	XL	116 kg	38 kg	1225	80 (~1,3 kg)	~20 min	~155	~3740
M117	IM-130APE	L	125 kg	-	-	80 (~1,8 kg)	~21 min	~229	~5 486
M117-D001	IM-130APE-23	M	125 kg	-	-	80 (~1,3 kg)	~19 min	~253	~6 063
M118	IM-240PE	L	210 kg	110 kg	4783	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M118-D001	IM-240PE-23	M	180 kg	110 kg	6471	140 (~2,38 kg)	~23 min	~365	~8 765
M119	IM-240APE	L	210 kg	-	-	140 (~3,2 kg)	~24 min	~350	~8 400
M119-D001	IM-240APE-23	M	190 kg	-	-	140 (~2,5 kg)	~22 min	~382	~9 164
M119-D002	IM-240APE-32	XL	220 kg	-	-	108 (~3,3 kg)	~23 min	~282	~6 762
M120	IM-240DPE	L	210 kg	-	-	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D002	IM-240DPE-23	M	180 kg	-	-	140 (~2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D003	IM-240DPE-32	XL	190 kg	-	-	108 (~3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982
M120-D001	IM-240XPE	M	210 kg	-	-	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D004	IM-240XPE-23	M	180 kg	-	-	140 (~2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D005	IM-240XPE-32	XL	190 kg	-	-	108 (~3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982
Refroidissement à eau									
M110-D002	IM-30CWPE	L	34 kg	11,5 kg	500	18 (~0,4 kg)	~18 min	~60	~1 440
M110-D003	IM-30CWPE-25	S	30 kg	11,5 kg	885	21 (~0,27 kg)	~13 min	~97	~2 326
M111-D002	IM-45WPE	L	47 kg	18 kg	783	30 (~0,67 kg)	~24 min	~75	~1 800
M111-D003	IM-45WPE-25	S	47 kg	18 kg	1385	42 (~0,55 kg)	~24 min	~105	~2 520
M113-D013	IM-65WPE	L	58 kg	26 kg	1130	42 (~0,94 kg)	~25 min	~101	~2 419
M113-D014	IM-65WPE-25	S	54 kg	26 kg	2000	56 (~0,72 kg)	~22 min	~153	~3 665
M115-D004	IM-130WPE	L	116 kg	50 kg	2174	80 (~1,8 kg)	~23 min	~209	~5 009
M115-D005	IM-130WPE-23	M	95 kg	50 kg	2941	80 (~1,3 kg)	~20 min	~240	~5 760
M118-D003	IM-240WPE	L	207 kg	110 kg	-	80 (~1,8 kg)	~21 min	~229	~5 486
M118-D004	IM-240WPE-23	S	190 kg	110 kg	-	80 (~1,3 kg)	~19 min	~253	~6 063
M119-D006	IM-240AWPE	L	205 kg	-	4783	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M119-D007	IM-240AWPE-23	M	170 kg	-	6471	140 (~2,38 kg)	~23 min	~365	~8 765
M120-D008	IM-240DWPE	L	209 kg	-	-	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D010	IM-240DWPE-23	M	190 kg	-	-	140 (~2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D014	IM-240DWPE-32	XL	190 kg	-	-	108 (~3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982
M120-D009	IM-240XWPE	L	209 kg	-	-	140 (~3,2 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D011	IM-240XWPE-23	M	190 kg	-	-	140 (~2,38 kg)	~21 min	~400	~9 600
M120-D015	IM-240XWPE-32	XL	190 kg	-	-	108 (~3,3 kg)	~26 min	~249	~5 982

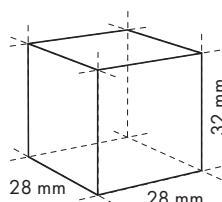
* Température de l'air/ température du réseau d'eau de la ville



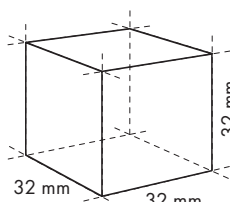
Taille du glaçon : **S**
Poids : 13 g



Taille du glaçon : **M**
Poids : 17 g



Taille du glaçon : **L**
Poids : 23 g



Taille du glaçon : **XL**
Poids : 31 g

➤ Panorama de gammes

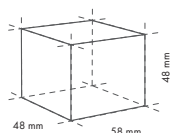
CODE DE L'ÉLÉMENT	MACHINES À GLAÇONS CUBES	TAILLE DES GLAÇONS	PROD./24H (10°C/10°C)*	CAPACITÉ DE STOCKAGE	CODE DE L'ÉLÉMENT	MACHINES À GLAÇONS CUBES	TAILLE DES GLAÇONS	PROD./24H (10°C/10°C)*	CAPACITÉ DE STOCKAGE
FLEXICUBE					ULTRACUBE				
M111-D100	IM-45PE-F	L	47 kg	18 kg	M110-D200	IM-30CPE-U	L	34 kg	11,5 kg
M112-D100	IM-45CPE-F	L	47 kg	15 kg	M111-D200	IM-45PE-U	L	47 kg	18 kg
M113-D100	IM-65PE-F	L	58 kg	26 kg	M112-D200	IM-45CPE-U	L	47 kg	15 kg
M115-D100	IM-130PE-F	L	116 kg	50 kg	M113-D200	IM-65PE-U	L	58 kg	26 kg
M115-D101	IM-130PE-F-23	M	110 kg	50 kg	M110-D202	IM-30CWPE-U	L	34 kg	11,5 kg
M111-D101	IM-45PE-F-25	S	43 kg	18 kg	M110-D201	IM-30CPE-U-25	S	25 kg	11,5 kg
M112-D101	IM-45CPE-F-25	S	42 kg	15 kg	M111-D201	IM-45PE-U-25	S	43 kg	18 kg
M113-D101	IM-65PE-F-25	S	56 kg	26 kg	M112-D201	IM-45CPE-U-25	S	42 kg	15 kg
M115-D103	IM-130PE-F-32	XL	108 kg	50 kg	M113-D201	IM-65PE-U-25	S	56 kg	26 kg
M115-D105	IM-130WPE-F-23	M	95 kg	50 kg	M110-D203	IM-30CWPE-U-25	S	30 kg	11,5 kg
M118-D100	IM-240PE-F	L	210 kg	110 kg	M111-D202	IM-45WPE-U	L	47 kg	18 kg
M118-D101	IM-240PE-F-23	M	180 kg	110 kg	M111-D203	IM-45WPE-U-25	S	47 kg	18 kg
M111-D102	IM-45WPE-F	L	47 kg	18 kg	M113-D213	IM-65WPE-U	L	58 kg	26 kg
M111-D103	IM-45WPE-F-25	S	47 kg	18 kg	M113-D214	IM-65WPE-U-25	S	54 kg	26 kg
M113-D113	IM-65WPE-F	L	58 kg	26 kg	M115-D200	IM-130PE-U	L	116 kg	50 kg
M113-D114	IM-65WPE-F-25	S	54 kg	26 kg	M115-D201	IM-130PE-U-23	M	110 kg	50 kg
M115-D104	IM-130WPE-F	L	116 kg	50 kg	M115-D203	IM-130PE-U-32	XL	108 kg	50 kg
M118-D103	IM-240WPE-F	L	207 kg	110 kg	M115-D204	IM-130WPE-U	L	116 kg	50 kg
M118-D104	IM-240WPE-F-23	M	190 kg	110 kg	M115-D205	IM-130WPE-U-23	M	95 kg	50 kg
ELITECUBE					M116-D200	IM-130CPE-U	L	108 kg	38 kg
M111-D300	IM-45PE-E	L	47 kg	18 kg	M116-D201	IM-130CPE-U-23	M	103 kg	38 kg
M112-D300	IM-45CPE-E	L	47 kg	15 kg	M116-D202	IM-130CPE-U-32	XL	116 kg	38 kg
M113-D300	IM-65PE-E	L	58 kg	26 kg	M117-D200	IM-130APE-U	L	125 kg	-
M115-D300	IM-130PE-E	L	116 kg	50 kg	M117-D201	IM-130APE-U-23	M	125 kg	-
M118-D300	IM-240PE-E	L	210 kg	110 kg	M118-D200	IM-240PE-U	L	210 kg	110 kg
M111-D301	IM-45PE-E-25	S	43 kg	18 kg	M118-D201	IM-240PE-U-23	M	180 kg	110 kg
M112-D301	IM-45CPE-E-25	S	42 kg	15 kg	M118-D203	IM-240WPE-U	L	207 kg	110 kg
M113-D301	IM-65PE-E-25	S	56 kg	26 kg	M118-D204	IM-240WPE-U-23	M	190 kg	110 kg
M111-D302	IM-45WPE-E	L	47 kg	18 kg	M119-D200	IM-240APE-U	L	210 kg	--
M111-D303	IM-45WPE-E-25	S	47 kg	18 kg	M119-D201	IM-240APE-U-23	M	190 kg	-
M113-D313	IM-65WPE-E	L	58 kg	26 kg	M119-D202	IM-240APE-U-32	XL	220 kg	-
M113-D314	IM-65WPE-E-25	S	54 kg	26 kg	M119-D206	IM-240AWPE-U	L	205 kg	-
M115-D301	IM-130PE-E-23	M	110 kg	50 kg	M119-D207	IM-240AWPE-U-23	M	170 kg	-
M115-D303	IM-130PE-E-32	XL	108 kg	50 kg	M120-D200	IM-240DPE-U	L	210 kg	-
M115-D304	IM-130WPE-E	L	116 kg	50 kg	M120-D201	IM-240XPE-U	L	210 kg	-
M115-D305	IM-130WPE-E-23	M	95 kg	50 kg	M120-D202	IM-240DPE-U-23	M	180 kg	-
M118-D301	IM-240PE-E-23	M	180 kg	110 kg	M120-D203	IM-240DPE-U-32	XL	190 kg	-
M118-D303	IM-240WPE-E	L	207 kg	110 kg	M120-D204	IM-240XPE-U-23	M	180 kg	-
M118-D304	IM-240WPE-E-23	L	190 kg	110 kg	M120-D205	IM-240XPE-U-32	XL	190 kg	-
					M120-D208	IM-240DWPE-U	L	209 kg	-
					M120-D209	IM-240XWPE-U	L	209 kg	-
					M120-D210	IM-240DWPE-U-23	M	190 kg	-
					M120-D211	IM-240XWPE-U-23	M	190 kg	-
					M120-D214	IM-240DWPE-U-32	XL	190 kg	-
					M120-D215	IM-240XWPE-U-32	XL	190 kg	-

* Température de l'air/ température du réseau d'eau de la ville

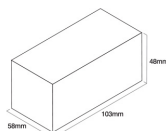
Les versions Ultra, Flexi et Elite Cube conservent exactement les mêmes performances de production que les modèles Standard, tout en proposant des fonctionnalités ou options supplémentaires.



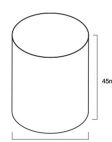
Glaçon Balle - Q



Glaçon XXL
Gros Cube - LM



Glaçon XXXL
Cube allongé - LM



Cylindre - C

La glace grains Série CM/FM



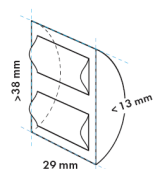
CODE DE L'ÉLÉMENT	MACHINES À GLACE GRAINS	TYPES DE GRAINS	PROD./24H (10°C/10°C)	CAPACITÉ DE STOCKAGE	QTÉ GLACE/ HEURE
F161-C103	CM-50KE-HC	Cubelets	55 kg	18 kg	~2,3 kg
F161	FM-60KE-HC	Grains	65 kg	18 kg	~2,7 kg
F114	FM-80KE-HC	Grains	85 kg	26 kg	~3,5 kg
114-C106	FM-80KE-HCN	Super Grains	75 kg	32 kg	~3,1 kg
F115	FM-120KE-HC	Grains	125 kg	57 kg	~5,2 kg
F115-C106	FM-120KE-HCN	Super Grains	110 kg	32 kg	~4,6 kg
F115-C127	FM-120KE-50-HC	Grains	125 kg	57 kg	~5,2 kg
F115-C129	FM-120KE-50-HCN	Super Grains	110 kg	65 kg	~4,6 kg
F128-C101	FM-150AKE-HC-SB	Grains	150 kg	Selon bac	~6,3 kg
F128-C107	FM-150AKE-HCN-SB	Super Grains	140 kg	Selon bac	~5,8 kg
F088-C101	FM-300AKE-HC-SB	Grains	300 kg	Selon bac	~12,5 kg
F088-C107	FM-300AKE-HCN-SB	Super Grains	250 kg	Selon bac	~10,4 kg
F087-C101	FM-480AKE-HC-SB	Grains	450 kg	Selon bac	~18,8 kg
F087-C107	FM-480AKE-HCN-SB	Super Grains	380 kg	Selon bac	~15,8 kg
F083-C201	FM-600AKE-R452-SB	Grains	600 kg	Selon bac	~25 kg
F083-C207	FM-600AKE-R452-N-SB	Super Grains	530 kg	Selon bac	~22,1 kg
F054-C201	FM-750AKE-R452-SB	Grains	750 kg	Selon bac	~31,3 kg
F054-C207	FM-750AKE-R452-N-SB	Super Grains	590 kg	Selon bac	~24,6 kg
F055-C201	FM-1000AKE-R452-SB	Grains	1030 kg	Selon bac	~42,9 kg
F055-C207	FM-1000AKE-R452-N-SB	Super Grains	860 kg	Selon bac	~35,8 kg
F073-C201	FM-1200AKE-R452-SB	Grains	1200 kg	Selon bac	~50 kg
F073-C207	FM-1200AKE-R452-N-SB	Super Grains	1060 kg	Selon bac	~44,2 kg
F074-C201	FM-1800AKE-R452-SB	Grains	1800 kg	Selon bac	~35,8 kg
F074-C207	FM-1800AKE-R452-N-SB	Super Grains	1590 kg	Selon bac	~66,3 kg

Les glaçons demi-lunes



CODE DE L'ÉLÉMENT	MACHINES À GLAÇONS DÉMI-LUNES	PROD./24H (10°C/10°C)	CAPACITÉ DE STOCKAGE	NB GLAÇONS EN RÉSERVE	GLAÇONS/ CYCLE	DURÉE/CYCLE (21°C/15°C)	GLAÇONS/ HEURE	GLAÇONS/ JOUR
F158-C141	KM-40C-HC	43 kg	16 kg	1500	80 (~0,71 kg)	~23 min	~209	~5 009
F158-C241	KM-40C-HC-W	43 kg	16 kg	1500	80 (~0,71 kg)	~23 min	~209	~5 009
F159-C141	KM-60C-HC	60 kg	23 kg	2000	110 (~0,96 kg)	~26 min	~254	~6 092
F159-C241	KM-60C-HC-W	60 kg	23 kg	2000	110 (~0,96 kg)	~26 min	~254	~6 092
F160-C141	KM-80C-HC	75 kg	34 kg	3100	130 (~1,15 kg)	~23 min	~339	~8 139
F160-C241	KM-80C-HC-W	75 kg	34 kg	3100	130 (~1,15 kg)	~23 min	~339	~8 139
F178-C141	KM-140C-HC	138 kg	55 kg	5000	208 (~1,87 kg)	~21 min	~594	~14 263
F178-C241	KM-140C-HCW	138 kg	55 kg	5000	208 (~1,87 kg)	~21 min	~594	~14 263
M099	KMD-210ABE-HC	210 kg	Selon bac	-	416 (~3,8 kg)	~28 min	~891	~21 394
M098	KMD-270ABE-R452	275 kg	Selon bac	-	572 (~5,3 kg)	~27 min	~1 271	~30 507
M097	KM-470AJE-R452	495 kg	Selon bac	-	960 (~9,7 kg)	~24 min	~2 400	~57 600
M096	KM-590DJE-R452	630 kg	Selon bac	-	1 440 (~12,9 kg)	~28 min	~3 086	~74 057

W = modèles avec kit de nettoyage automatique





Un rafraîchissement éclair et durable

Les distributeurs sont des incontournables pour mettre à disposition des glaçons et/ou de l'eau en libre-service. Les trois étapes : production de glace de qualité, stockage efficace et distribution rapide sont réunies dans un seul appareil.



Distribution au choix de glaçons, d'eau ou des deux en même temps.



Une conception hygiénique qui évite les risques pour la santé des utilisateurs.



Des glaçons identiques à ceux de nos machines à glaçons (cubes et cubelets).

Caractéristiques Distributeurs

Les distributeurs disposent d'une commande de portion facilement réglable qui permet un service précis.



UN FAIBLE ENCOMBREMENT

De petite taille, les DCM et DSM trouveront leur place partout, même dans les espaces les plus restreints.

Le modèle DIM produit les fameux glaçons cubiques (L) Hoshizaki pour un service pratique et un rafraîchissement longue durée.



FLEXIBILITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Nos distributeurs répondent à différentes attentes en permettant de servir différents types de glace et de l'eau selon le modèle choisi. Ils disposent d'un système de stockage adapté à leurs dimensions et à leur capacité de production pour rester le plus compact possibles. La glace fraîchement produite n'entre jamais en contact avec l'air ou la lumière, offrant ainsi une protection maximale contre les impuretés.



Les modèles DCM sont équipés en standard d'un bouton poussoir qui permet d'éviter tout contact direct avec le système de distribution.

TROIS TYPES DE GLACE

Nos différents modèles permettent de produire des glaçons cubes (L), de la glace cubelets et des glaçons en forme de demi-sphère.

Détails Distributeurs

Glaçons/Eau

**1 AN
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Système de distribution par bouton poussoir de série
- Commande de portion réglable pour un service précis
- Conception hygiénique empêchant l'air ou la lumière d'entrer en contact avec les glaçons
- Look élégant et épuré qui se fond dans tous les intérieurs



**DCM-60KE-HC /
DCM-60KE-P-HC**

**DCM-120KE-HC /
DCM-120KE-P-HC**

DIM-40DE-HC

DSM-13DE

Numéro d'article	L030/L031		L032/L033		L024		L026
Capacité de distribution (kg)env.	60		125		43		13
Capacité de stockage (kg)env.	1,9		4		15		3
Dimensions (L x P x H) mm	350 x 585 x 695		350 x 585 x 815		350 x 526 x 1590		180 x 527 x 695
Réfrigérant	R290		R290		R290		R600
Raccordement	1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220-240V/50Hz		1/220 - 240V/50Hz
Poids brut/net	54/45 kg		64/55 kg		70/59 kg		28/26
Type de distribution	Cubelets	Eau	Cubelets	Eau	Cubes (L)	Eau	Demi-sphère

BROYEURS À GLACE

- Les broyeurs à glace sont idéaux pour la réalisation de cocktails et toute autre préparation à base de glace pilée
- Leur petite taille leur permet de se positionner aisément sur un bar ou sur un comptoir



C-105

N53

Numéro d'article	C-105	N53
Capacité de broyage (kg)env.	5 kg/min	2,4 kg/min
Capacité de stockage (kg)env.	5	1,2
Dimensions (L x P x H)	370 x 310 x 510 mm	236 x 353 x 474 mm
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	25/21 kg	12/10 kg

Détails accessoires

Bacs de stockage

**3 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Extérieur en inox : facilite le nettoyage et procure un aspect attractif durable
- Robustes, hygiéniques et simples à mettre en place
- Adaptés à tous les styles de glaçons
- Isolation en mousse polyuréthane
- Intérieur traité avec un agent antimicrobien

: Nombre de machines installées sur le bac

● : Combinaison possible sans kit couvercle

● : Combinaison impossible

TK : Combinaison possible avec kit couvercle



B-140SB



B-210SB



B-340SB

* Ces nouveaux bacs de stockage sont équipés d'un joint pour une meilleure isolation thermique. Ce dernier est amovible pour faciliter le nettoyage ou le remplacer.

Numéro d'article	M190	M191	M192
Capacité de stockage (kg)env.	~115/140 kg	~165/210 kg	~275/340 kg
Dimensions (L x P x H)	559 x 820 x 1016 mm	762 x 820 x 1016 mm	1219 x 820 x 1016 mm
Poids brut/net	53/37 kg	67/52 kg	88/72 kg

Configuration des kits couvercles

Nos machines à glaçons modulaires doivent-être associées à un bac de stockage, et potentiellement, à des kits couvercles. Ces derniers permettent de fermer l'écart laissé entre la machine et le bac une fois ce dernier installé afin de conserver idéalement les glaçons dans un espace isolé.

Machines de longueur = 560 mm

	#	B-140SB	B-210SB	B-340SB
Série IM : IM-130, IM-240APE	x1	●	TK-8D	TK-8D + TK-18D
Série FM : FM-150, FM-300, FM-480, FM-600	x2	●	●	TK-4DM + TK-4DR
Série KM : KMD-210, KMD-270				

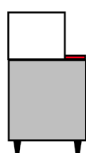
Machines de longueur = 560 à 762 mm

Série FM : FM-750, FM-1000, FM-1200	x1	●	●	TK-18D
Série KM : KM-470	x1	●	●	TK-18D

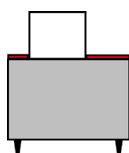
Machines de longueur ≥ 1080 mm

Série IM : IM-240DPE/XPE	x1	●	●	TK-IMD2
Série FM : FM-1800	x1	●	●	TK-FM1800
Série KM : KM-590	x1	●	●	●

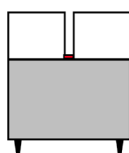
Représentation des différentes configurations de machines à glaçons modulaires sur bacs de stockage Hoshizaki complétés par des Top Kits.



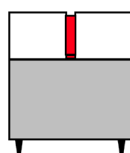
TK-8D
Bac B-210SB



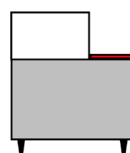
TK-8D + TK-18D
Bac B-340SB



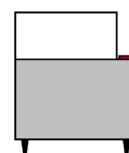
TK-4DM
Bac B-340SB



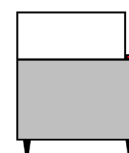
TK-4DM + TK-4DR
Bac B-340SB



TK-18D
Bac B-340SB



TK-FM1800
Bac B-340SB



TK-IMD2
Bac B-340SB

BACS DE STOCKAGE

- Finition extérieure en inox sur la façade, le dessus et les côtés
- Parois intérieures en polyéthylène anti-corrosion



F-600-42S



F-650-44S



F-950-48S



F-1025-52S

Numéro d'article	F600S	F650S	F950S	F1025S
Capacité de stockage (kg) env.	~258 kg	~299 kg	~431 kg	~467 kg
Dimensions (L x P x H) mm	1087 x 686 x 1019 mm	1118 x 801 x 1016 mm	1220 x 801 x 1270 mm	1321 x 801 x 1270 mm
Poids brut	70 kg	80 kg	105 kg	112 kg

BACS DE STOCKAGE POUR CHARIOT (en option)

- Finition extérieure en inox
- Intérieur en polyéthylène
- Peuvent être utilisés avec les chariots à glace SMART CART 240 (en option)



ITS-100NS-31



ITS-500NS-31



ITS-600NS-31



ITS-700NS-31

Numéro d'article	ITS100	ITS500-31	ITS600-NS	ITS700-31
Nombre de chariots	1	1	1	1
Capacité de stockage	~46 (+109) kg	~174 (+109) kg	~273 (+109) kg	~296 (+109) kg
Dimensions (L x P x H)	787 x 1016 x 1194 mm	787 x 1016 x 1524 mm	787 x 1016 x 1702 mm	787 x 1016 x 1905 mm
Poids brut	110 kg	166 kg	176 kg	187 kg

BACS DE STOCKAGE POUR CHARIOT (en option)

- Finition extérieure en inox
- Intérieur en polyéthylène
- Peuvent être utilisés avec les chariots à glace SMART CART 240 (en série)



ITS-1350SG-60



ITS-2250SG-60

Numéro d'article	ITS1350	ITS2250
Nombre de chariots	2	2
Capacité de stockage	~602 (+218) kg	~968 (+218) kg
Dimensions (L x P x H)	1524 x 1016 x 1905 mm	1524 x 1016 x 2464 mm
Poids brut	390 kg	420 kg

ENSACHAGE ET STOCKAGE DE GLACE

- Finition extérieure en inox
- Accès de la glace par l'ouverture en bas du bac
- Nettoyage facile, résiste à la corrosion



DEV-500SG-30-75



DEV-700SG-30-75



SG-500-30



SG-700-30

Numéro d'article	DEV500SG	DEV700SG	SG500	SG700
Capacité de stockage	~209 kg	~309 kg	~209 kg	~308 kg
Dimensions (L x P x H)	762 x 787 x 1600 mm	762 x 787 x 1994 mm	762 x 787 x 1130 mm	762 x 787 x 1524 mm
Poids brut	136 kg	146 kg	96 kg	110 kg

Détails accessoires

Machines à glace

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

KITS DE FILTRATION

➤ Les kits de filtration maximisent la qualité de la glace en retenant les impuretés. Ils sont fournis avec la tête et le raccord de fixation. Il est possible de commander une cartouche supplémentaire pour procéder au remplacement d'une cartouche vide. Pour les appareils utilisant un volume d'eau important (au delà de la FM-600 et de la KMD-270), un adoucisseur indépendant est recommandé.



Kit SINGLE



Kit TWIN



Kit TRIPLE

Numéro d'article	9320-51	9320-52	9320-53
Capacité	95 467 L	190 936 L	286 404 L
Dimensions (L x P x H)	204 x 193 x 467 mm	422 x 216 x 485 mm	527 x 216 x 485 mm
Kit raccord pour installation Filtre 4HC-H	FKITB	FKITC	FKITC
Compatibilité série IM	IM-21 à IM-100	IM-130	IM-240
Compatibilité série FM	CM-50 à FM-150	FM-170 à FM-300	FM-480 à FM-600
Compatibilité série KM	KM-40 à KM-140	KMD-210 à KMD-270	-

POMPE DE VIDANGE EXTERNE

➤ La pompe de vidange externe vous donne plus de flexibilité et moins de contraintes de raccordement à la vidange lors du placement de la machine à glaçons. Elle se raccorde à l'alimentation électrique de la machine.
➤ Cette pompe n'est pas conçue pour y raccorder un condenseur à eau.



Pompe de vidange ext.

Numéro d'article	S-36727
Débit	700 L max
Capacité/h	200 L
Dimensions (L x P x H)	287 x 146 x 129 mm

Compatibilité : IM-21/30 versions PE

Limites de capacité et de conditions de fonctionnement : Distance maximale de la pompe : 1 m verticalement / 10 m horizontalement.
Installation courante : condition 0,5 m verticalement / 5 m horizontalement | Positionnement à l'arrière ou sous la machine à glaçons.



DÉTARTRANT HOSHIZAKI

Numéro d'article	ZX1002-01
Capacité/h	3,8 L

➤ Redonnez l'aspect du neuf à vos installations. Formulé pour une action profonde et rapide, notre détartrant dissout le tartre sans effort. Une puissance professionnelle désormais à votre portée pour un résultat impeccable dès la première application.

Détails série IM

Machines à glaçons spéciaux

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

Monoblocs



IM-65PE-Q



IM-65PE-LM



IM-65NE-HC-LM103



IM-65NE-HC-C

Numéro d'article	M113-D012	M113-D009	M066-D010	M066-D011
Production/24h (kg)env.	28	43	39	56
Capacité de stockage (kg)env.	17	26	26	26
Dimensions (L x P x H) * mm	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 860	633 x 506 x 840
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Type de refroidissement	Air	Air	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	62/52 kg	57/45 kg	61/51 kg	61/51 kg
Glace	Balle (Ø 45mm)	Gros cube (XXL) - LM (48 x 58 x 48mm)	Cube allongé (XXXL) - LM103	Cylindre

Blocs modulaires



IM-240DNE-HC-C
IM-240XNE-HC-C

Numéro d'article	M071-D122 M071-D123
Production/24h (kg)env.	190
Capacité de stockage (kg)env.	Bac non fourni (p.26)
Dimensions (L x P x H) *	1084 x 700 x 500
Réfrigérant	R290
Type de refroidissement	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz
Poids brut/net	99/85 kg

Une conservation optimale des aliments

La glace écailles est une glace sèche dont la température se situe entre -5 °C et -10 °C. Très légère (430 kg/m³), elle permet de limiter la consommation d'eau, notamment en cas de forte demande.

NOUVEAU

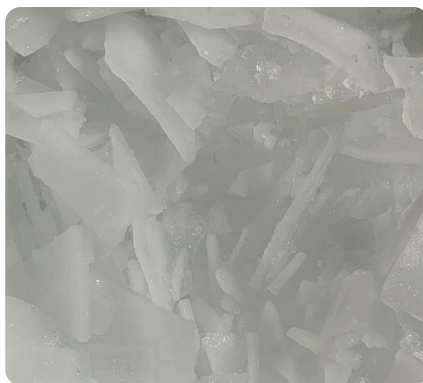
NTF
SERIES

2 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

Machine à glace écailles  fabrication usine Groupe Hoshizaki



Avec sa fonte lente, c'est la glace idéale pour la conservation et la mise en valeur du poisson.



Elle peut être produite en gros ou en petits fragments : de grosses écailles peuvent être obtenues par l'ajout d'une pompe doseuse de sel, tandis que le fonctionnement standard produit des écailles plus petites.



De la pêche à la vente, la glace écaille est privilégiée par la filière marée pour conserver le poisson frais dans la durée. Sa faible densité permet de limiter les contraintes de manipulation.

Caractéristiques série NTF

3 VERSIONS DISPONIBLES

1

Avec groupe frigorifique :
version prêtes à brancher



2

Sans groupe version
standard :
à raccorder sur
un groupe ou une
centrale négative
HFC

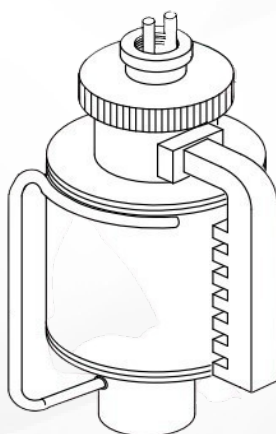


PRODUCTIONS DISPONIBLES : DE 250 À 2.450 KG/25H (SELON VERSION)

Les machines NTF, fabriquées dans notre usine en Italie appartenant au groupe Hoshizaki, se distinguent par leur conception simple et fiable.

- L'évaporateur fixe, sans joint d'étanchéité sur la partie frigorifique, garantit une fiabilité optimale.
- Leur fonctionnement électromécanique assure une grande robustesse et facilite les interventions de maintenance.

Nous consulter pour toute demande.



3

Sans groupe version
CO2 :
à raccorder sur une
centrale négative CO2





Réfrigération ➤

Une qualité premium pour vous seconder

1PREMIER
SERIES

La série PREMIER se compose d'armoires écoénergétiques positives, négatives, vitrées, de différents formats pour répondre à un grand nombre d'exigences. Leur garantie unique de 6 ans pièces et main d'œuvre en font des alliés de choix à long terme.



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

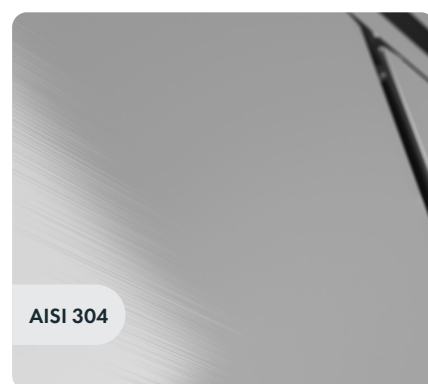
Une isolation de 80 mm permettant de minimiser la consommation d'énergie.



6 ANS PIÈCES

6 ANS MAIN D'ŒUVRE

Une garantie de 6 ans P.M.O. pour vous offrir un confort longue durée inégalé.



AISI 304

Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304 (sauf arrière et dessous).

Caractéristiques série Premier

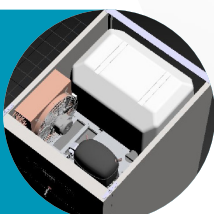
Chaque armoire PREMIER est équipée en standard d'une pédale de fermeture de porte débrayable (sauf BW80)



UN MEILLEURE DIFFUSION D'AIR

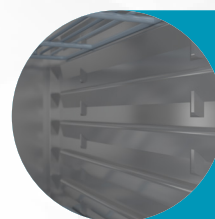
Présence d'un déflecteur permettant une meilleure répartition de l'air sur la hauteur de l'armoire, préservant ainsi idéalement les aliments conservés.

Système type monobloc permettant un accès rapide à la partie technique, facilitant ainsi la maintenance.



UNE CONCEPTION À TOUTE ÉPREUVE

Les armoires sont conçues pour maintenir une température stable après chaque ouverture de porte. Le bac à condensats est placé au dessus de l'armoire, permettant de gagner de précieux centimètres en profondeur lors de l'installation. Le ventilateur intérieur est positionné en partie haute afin d'optimiser la capacité de stockage totale.



Les armoires une porte 70 et W80 bénéficient de glissières embouties inox avec système anti-basculement. Dotation de 4 grilles en standard.

UN ERGONOMIE OPTIMISÉE

Pédale de porte débrayable et réversible (sauf BW80), poignée intégrée pleine hauteur, facile à nettoyer, avec rappel de porte à 90°. Éclairage LED et fermeture à clé en standard. Joints de porte amovibles à forte densité.

Détails série Premier

70

NOUVEAU

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Glissières embouties inox AISI 304
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K 70 C



PREMIER M 70 C



PREMIER F 70 C



PREMIER KG 70 C

Numéro d'article	181702010					182702010					183702010					184702010				
Code article version tout Inox	251702010					252702010					253702010					254702010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	700/475 L					700/475 L					700/475 L					700/475 L				
Dimensions (L x P x H)	690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm					690 x 848 x 2075 mm				
Poids brut/net	135/125 kg					135/125 kg					135/125 kg					140/130 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					460 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	341 kWh/an					341 kWh/an					1771 kWh/an					451 kWh/an				
Epaisseur d'isolation	78 mm					78 mm					78 mm					78 mm				
Niveau sonore	48 dB(A)					48 dB(A)					52 dB(A)					48 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)					22 (pas de 57 mm)				

DES MODÈLES GROUPES À DISTANCE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Délai de livraison d'environ 8 semaines.

Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique)	
188701011	U 70 DR Ru 1
Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique) version CO2	
188701013	U 70 DR CO2 (AKCC)
188701015	U 70 DR CO2 (AKCC-B)
188701014	U 70 DR CO2 (MPX)
188701012	U 70 DR CO2

Détails série Premier

140

NOUVEAU

**6 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Jeux de rails complets et glissières inclus
- Glissières embouties inox AISI 304 à droite et à gauche
- Portes réversibles avec serrures
- 2 pédales de porte débrayables incluses
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement

- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 8 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K 140 C



PREMIER M 140 C



PREMIER F 140 C



PREMIER KG 140 C

Numéro d'article	181142070					182142070					183142070					184142070				
Code article version tout Inox	251142070					252142070					253142070					254142070				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	1400/1085 L					1400/1085 L					1400/1085 L					1400/1085 L				
Dimensions (L x P x H)	1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2075 mm					1380 x 848 x 2100 mm				
Poids brut/net	215/203 kg					215/203 kg					217/205 kg					224/212 kg				
Capacité de réfrigération	361 W (-10/+45°C)					361 W (-10/+45°C)					608 W (-30/+45°C)					361 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	200 W					200 W					920 W					200 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	592 kWh/an					592 kWh/an					3245 kWh/an					825 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	78 mm					78 mm					78 mm					78 mm				
Niveau sonore	50 dB(A)					50 dB(A)					56 dB(A)					50 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R290					R290					R290					R290				
Nombre de grilles incluses	8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises					8 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)					22 x 2 (pas de 57 mm)				

DES MODÈLES SANS GROUPE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Délai de livraison d'environ 8 semaines.

Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique)	
188141071	U 140 Ru1
Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique) version CO2	
188141073	U 140 CO2 (AKCC)
188141075	U 140 CO2 (AKCC-B)
188141074	U 140 CO2 (MPX)
188141072	U 140 CO2

Détails série Premier

W80

NOUVEAU

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Glissières embouties inox AISI 304
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



PREMIER K W80 C



PREMIER M W80 C



PREMIER F W80 C



PREMIER KG W80 C

Numéro d'article	181802010					182802010					183802010					184802010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	700/475 L					700/475 L					700/475 L					700/475 L				
Dimensions (L x P x H)	810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm					810 x 728 x 2075 mm				
Poids brut/net	135/125 kg					135/125 kg					135/125 kg					140/130 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					520 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	337 kWh/an					337 kWh/an					1776 kWh/an					439 kWh/an				
Epaisseur d'isolation	78 mm					78 mm					78 mm					78 mm				
Niveau sonore	46 dB(A)					46 dB(A)					50 dB(A)					46 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)					18 (pas de 71 mm)				

DES MODÈLES SANS GROUPE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Délai de livraison d'environ 8 semaines.

Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique)	
188801011	U 80 DR Ru1
Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique) version CO2	
188801013	U 80 DR CO2 (AKCC)
188801015	U 80 DR CO2 (AKCC-B)
188801014	U 80 DR CO2 (MPX)
188801012	U 80 DR CO2

Détails série Premier

60

NOUVEAU

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Jeux de rails complets et glissières inclus
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Pédale de porte débrayable et réversible incluse
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



EURONORME



PREMIER K 60 C



PREMIER M 60 C



PREMIER F 60 C



PREMIER KG 60 C

Numéro d'article	181602010					182602010					183602010					184602010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	480/335 L					480/335 L					480/335 L					480/335 L				
Dimensions (L x P x H)	610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm					610 x 848 x 2075 mm				
Poids brut/net	120/110 kg					120/110 kg					120/110 kg					125/115 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					520 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	286 kWh/an					286 kWh/an					1506 kWh/an					373 kWh/an				
Epaisseur d'isolation	78 mm					78 mm					78 mm					78 mm				
Niveau sonore	46 dB(A)					46 dB(A)					50 dB(A)					46 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	25					25					25					25				

DES MODÈLES GROUPES À DISTANCE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Délai de livraison d'environ 8 semaines.

Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique)	
188601011	U 60 DR Ru1
Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique) version CO2	
188601013	U 60 DR CO2 (AKCC)
188601015	U 60 DR CO2 (AKCC-B)
188601014	U 60 DR CO2 (MPX)
188601012	U 60 DR CO2

Détails série Premier

BW80

NOUVEAU

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Jeux de rails complets et glissières inclus
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Roulettes intégrées



GN 2/1



PREMIER K BW80



PREMIER M BW80



PREMIER F BW80



PREMIER KG BW80

Numéro d'article	181800010					182800010					183800010					184800010				
Plage de température	+2/+12°C					-5/+12°C					-25/-5°C					+2/+12°C				
Volume brut/net	610/457 L					610/457 L					610/457 L					610/457 L				
Dimensions (L x P x H)	830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm					830 x 770 x 1970 mm				
Poids brut/net	145/135 kg					145/135 kg					145/135 kg					150/135 kg				
Capacité de réfrigération	206 W (-10/+45°C)					206 W (-10/+45°C)					376 W (-30/+45°C)					206 W (-10/+45°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	120 W					120 W					370 W					120 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	333 kWh/an					333 kWh/an					1810 kWh/an					432 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	78 mm					78 mm					78 mm					78 mm				
Niveau sonore	46 dB(A)					46 dB(A)					50 dB(A)					46 dB(A)				
Classe climatique	5					5					5					4				
Réfrigérant	R600a					R600a					R290					R600a				
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises					4 rilsanisées grises				
Nombre de niveaux max.	22					22					22					22				

Variété de configurations et températures

1PREMIER
SERIES

Les comptoirs PREMIER sont des comptoirs réfrigérés qui se déclinent en plusieurs combinaisons de portes et de tiroirs et en plusieurs options de plans de travail pour répondre aux besoins individuels de votre cuisine.



FRAÎCHEUR MAXIMALE

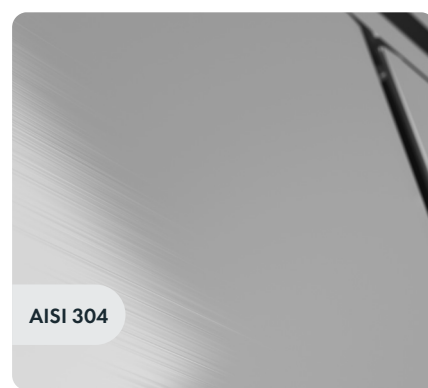
La réfrigération efficace assistée par ventilateur permet de maintenir les températures.



6 ANS PIÈCES

6 ANS MAIN D'ŒUVRE

Une garantie de 6 ans P.M.O. pour vous offrir un confort longue durée inégalé.

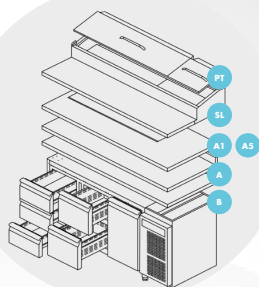
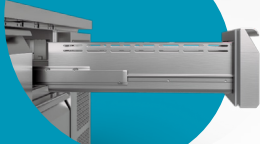


AISI 304

Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304. (sauf dessous).

Caractéristiques série Premier

Tiroirs soft-close. Peuvent être montés sur le site du client à l'aide d'un kit de conversion des tiroirs soft-close.



OPTIONS DE PLAN DE TRAVAIL ET PANNEAU D'ISOLATION

PT: Plan de travail Prep Top avec couvercle de nuit isolé et rabattable

SL: Plan de travail saladette avec couvercle de nuit isolé et rabattable

A1: Plan de travail plat avec dossier de 100 mm

A5: Plan de travail plat avec dossier de 50 mm

A: Plan de travail plat

B: Panneau isolant sans plan de travail



L'unité de refroidissement compartimentée est extractible pour faciliter l'entretien, grâce à un filtre à air



K
MODÈLES

F
MODÈLES

Réfrigérateur

+2/+12°C

Congélateur

25/-5°C

Comptoirs réfrigérés Premier 270



- Comptoirs GN 1/1
- Classe climatique 5
- Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- Types de plans de travail différents

- Charnières de portes démontables et reversibles
- Refroidissement par ventilateur
- Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- 3 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- Pieds, H = 130/180 mm (L)
- Modèle encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



PREMIER K 2 A DL DR L E



PREMIER F 2 A DL DR L E

Numéro d'article	211000012100	213000012100
Code article modèles avec dossieret	211020012100	213020012100
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C
Volume brut/net	301/192 L	301/192 L
Dimensions (L x P x H) *	1314 x 700 x 884.2/934.2	1314 x 700 x 884.2/934.2
Poids but/net	98/110 kg	100/112 kg
Capacité de réfrigération	206 W (-10°C)	376 W (-30°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	115 W	425 W
Classe énergétique	A+ B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	317 kWh/an	1410 kWh/an
Epaisseur d'isolation	60 mm	60 mm
Niveau sonore	43 dB(A)	45 dB(A)
Classe climatique	5	5
Réfrigérant	R600a	R290
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section
Nombre de niveaux max.	5 x 2 (pas de 50 mm)	5 x 2 (pas de 50 mm)

DES MODÈLES GROUPES À DISTANCE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.
Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Comptoirs sans groupe	
211000014101	K 2 A DL 3D L E Ru 1
211030033101	K 2 B 2D 2D L E Ru 1
211030044101	K 2 B 3D 3D L E Ru 1
211030012101	K 2 B DL DR L E Ru 1
211030013101	K 2 B DL 2D L E Ru 1
Comptoirs version C02	
213000012102	F 2 A DL DR L E CO2
211000012102	K 2 A DL DR L E CO2
211030012102	K 2 B DL DR L E CO2
212000012102	M 2 A DL DR L E CO2
212030012102	M 2 B DL DR L E CO2

Comptoirs réfrigérés Premier 370



- Comptoirs GN 1/1
- Classe climatique 5
- Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- Types de plans de travail différents

- Charnières de portes démontables et reversibles
- Refroidissement par ventilateur
- Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- 3 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- Pieds, H = 130/180 mm (L)
- Modèle encastrable, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



Premier K 3 A DL DL DR L E



PREMIER F 3 A DL DL DR L E

Numéro d'article	311000112100	313000112100
Code article modèles avec dossieret	311020112100	313020112100
Plage de température	+2/+12°C	-25/-5°C
Volume brut/net	463/288 L	463/288 L
Dimensions (L x P x H) *	1753 x 700 x 880/930 mm	1753 x 700 x 880/930 mm
Poids brut/net	131/144 kg	133/146 kg
Capacité de réfrigération	350 W (-10°C)	376 W (-30°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	125 W	425 W
Classe énergétique	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	474 kWh/an	1949 kWh/an
Epaisseur d'isolation	60 mm	60 mm
Niveau sonore	43 dB(A)	45 dB(A)
Classe climatique	5	5
Réfrigérant	R290	R290
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	3 grilles /section
Nombre de niveaux max.	5 x 3 (pas de 50 mm)	5 x 3 (pas de 50 mm)

DES MODÈLES GROUPES À DISTANCE SONT DISPONIBLES DE -25/-5°C À +2/+12°C.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Comptoirs sans groupe

311000432101	K 3 A 3D 2D DR L E Ru1
311030333101	K 3 B 2D 2D 2D L E Ru1
311030444101	K 3 B 3D 3D 3D L E Ru1
311030133101	K 3 B DL 2D 2D L E Ru1
311030144101	K 3 B DL 3D 3D L E Ru1
311030112101	K 3 B DL DL DR L E Ru1
Comptoirs version CO2	
313000112102	F 3 A DL DL DR L E CO2
313030112102	F 3 B DL DL DR L E CO2
311000112102	K 3 A DL DL DR L E CO2
311030112102	K 3 B DL DL DR L E CO2
311030124002	K 3 B DL DR 3D P E CO2
312000112102	M 3 A DL DL DR L E CO2
312030112102	M 3 B DL DL DR L E CO2

Comptoirs réfrigérés Premier

470

NOUVEAU

6 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Comptoirs GN 1/1
- Classe climatique 5
- Hauteur du comptoir 750 mm sans les pieds
- Choix entre portes, tiroirs ou les deux
- Types de plans de travail différents

- Charnières de portes démontables et reversibles
- Refroidissement par ventilateur
- Inox AISI 304 à l'intérieur et à l'extérieur
- 3 grilles grises (largeur 325 mm) fournies par section
- Pieds, H = 130/180 mm (L)
- Modèle encastrabilité, entrée d'air et sortie d'air en façade



GN 1/1



PREMIER K 4 A DL DL DL DR L E

Numéro d'article	411001112100				
Code article modèles avec dossieret	411021112100				
Plage de température	+2/+12°C				
Volume brut/net	625/384 L				
Dimensions (L x P x H)*	2196 x 700 x 884.2/934.2				
Poids brut/net	182/162 kg				
Capacité de réfrigération	350 W (-10°C)				
Raccordement	230 V, 50 Hz				
Puissance connectée	125 W				
Classe énergétique	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	481 kWh/an				
Epaisseur d'isolation	60 mm				
Niveau sonore	43 dB(A)				
Classe climatique	5				
Réfrigérant	R290a				
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section				
Nombre de niveaux max.	5 x 4 (pas de 50 mm)				

Nos comptoirs offrent un large choix de configurations de portes et tiroirs. Retrouvez notre catalogue pour découvrir toutes les combinaisons possibles.



Modèles sans plan de travail également disponible (B)

Pour encastrer sous le plan de travail existant. (modèles B)



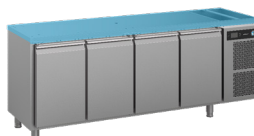
PREMIER K 2 B DL DR L E

211030012100



PREMIER K 3 B DL DL DR L E

311030112100



PREMIER K 4 B DL DL DL DR L E

411031112100

DES MODÈLES GROUPES À DISTANCE SONT DISPONIBLES.

Les modèles avec la valve RU1 préparée pour le groupe à distance externe sont compatibles avec les réfrigérants suivants : R448A, R449A.

Les modèles CO2 préparés pour un groupe à distance externe sont également compatibles avec le réfrigérant R744 (CO2).

Délai de livraison d'environ 8 semaines.

Armoire sans groupe (préparée pour une connexion frigorifique)

41103333101 K 4 B 2D 2D 2D 2D L E Ru1

411031133101 K 4 B DL DL 2D 2D L E Ru1

411031112101 K 4 B DL DL DL DR L E Ru1

Comptoirs version CO2

412001112102 M 4 A DL DL DL DR L E CO2

411031112102 K 4 B DL DL DL DR L E CO2

413031112102 F 4 B DL DL DL DR L E CO2

413001112102 F 4 A DL DL DL DR L E CO2

412031112102 M 4 B DL DL DL DR L E CO2

La gastronomie - Comptoirs réfrigérés



➤ Domaines d'application : aussi bien pour les cuisines professionnelles les plus exigeantes que pour les cuisines plus traditionnelles. Pour cuisines fermées ou ouvertes, buffets froids ou postes de service, pour la préparation des plats et leur stockage.

➤ Comptoirs de préparation pour toute type de restauration, les bars ou les cafés. Les comptoirs snack sont des meubles bas réfrigérés pouvant-être combinés à des appareils de cuisson modulaires.

➤ Comptoirs haute performance : les températures restent stables malgré des ouvertures de porte fréquentes.

➤ Formats Gastronorme pour les modèles portes et tiroirs (GN 1/1)

➤ Deux versions disponibles : saladettes et tables de préparation

Comptoirs Saladette



PREMIER K 2 SL DL DR L E



PREMIER K 3 SL DL DL DR L E



PREMIER K 4 SL DL DL DL DR L E

Numéro d'article	211060012100	311060112100	411061112100
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Volume brut	301	463	625
Dimensions (L x P x H)*	1314 x 700 x 978-1028	1755 x 700 x 978-1028	2196 x 700 x 978-1028
Poids brut/net	112/100 kg	148/135 kg	185/165 kg
Capacité de réfrigération	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	233 W	233	233
Epaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Classe climatique	5	5	5
Réfrigérant	R290a	R290a	R290a
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section
Nombre de niveaux max.	5 x 2 (pas de 50 mm)	5 x 3 (pas de 50 mm)	5 x 4 (pas de 50 mm)
Nombre de bacs gastro	4 x 1/3 bacs gastronomes	6 x 1/3 bacs gastronomes	9 x 1/3 bacs gastronomes

Comptoirs Table de préparation



K 2 PT DL DR L E



K 3 PT DL DL DR L E



K 4 PT DL DL DL DR L E

Numéro d'article	211070012100	311070112100	411071112100
Plage de température	+2/+12°C	+2/+12°C	+2/+12°C
Volume brut	301	463	625
Dimensions (L x P x H) *	1314 x 800 x 1190-1240	1755 x 800 x 1190/1240	2196 x 700 x 978-1028
Poids brut/net	162/150 kg	192/180 kg	185/165 kg
Capacité de réfrigération	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)	633 W (-10°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	233 W	233	233
Epaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm
Classe climatique	5	5	5
Réfrigérant	R290a	R290a	R290a
Nombre de grilles incluses	2 grilles /section	2 grilles /section	2 grilles /section
Nombre de niveaux max.	5 x 2 (pas de 50 mm)	5 x 3 (pas de 50 mm)	5 x 4 (pas de 50 mm)
Nombre de bacs gastro	7 x 1/3 bacs gastronomes	9 x 1/3 bacs gastronomes	11 x 1/3 bacs gastronomes

Un système de réfrigération fiable et durable

→ **ADVANCE**
SERIES

La série Advance se compose d'armoires une et deux portes positives et négatives dont la hauteur sur roulettes est inférieure à 2 m. De classe climatique 5, elles maintiennent une solide performance dans les environnements les plus exigeants.



CLASSE 5

Classe climatique 5 pour les environnements les plus exigeants.



5 ANS PIÈCES

5 ANS MAIN D'ŒUVRE

Une garantie de 5 ans P.M.O. pour vous offrir une tranquillité d'esprit.



AISI 304

Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304 (sauf arrière et dessous).

Caractéristiques série Advance

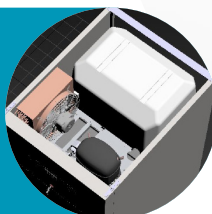
La hauteur totale des armoires avec roulettes est inférieure à 2 m pour passer sans encombre sous toutes les portes.

< 2M

UN MEILLEURE DIFFUSION D'AIR

Présence d'un déflecteur permettant une meilleure répartition de l'air sur la hauteur de l'armoire, préservant ainsi idéalement les aliments conservés.

Système type monobloc permettant un accès rapide à la partie technique, facilitant ainsi la maintenance.



UNE CONCEPTION RATIONALISÉE

Le bac à condensats est placé au dessus de l'armoire, permettant de gagner de précieux centimètres en profondeur lors de l'installation.

Le ventilateur intérieur est également positionné en partie haute afin d'optimiser la capacité de stockage totale des armoires.



Les armoires une porte bénéficient de glissières embouties inox avec système anti-basculement. Dotation de 4 grilles en standard.

UN ERGONOMIE OPTIMISÉE

Poignée pleine hauteur, facile à nettoyer, avec rappel de porte à 90°. Éclairage LED et fermeture à clé en standard. Joints de porte amovibles à forte densité.

Détails série Advance

70, 140



- Glissières embouties inox AISI 304 (modèles 70), embouties inox à droite et à gauche (modèles 140)
- Porte réversible ferrée à droite avec serrure
- Fermeture de porte automatique
- Bac à condensat en haut de l'armoire : faible encombrement

- Traitement époxy de l'évaporateur sur les crosses et ailettes
- Présence d'un déflecteur pour une meilleure diffusion de l'air
- 4 grilles anti-basculement en standard
- Forte densité des joints de porte amovibles
- Éclairage LED
- Sur roulettes en standard (H = 125 mm)



GN 2/1



ADVANCE K 70 C



ADVANCE F 70 C



ADVANCE K 140 C



ADVANCE F 140 C

Numéro d'article	121702010	123702010	121142070	123142070
Plage de température	+0/+10°C	-25/-12°C	+0/+10°C	-25/-12°C
Volume brut/net	600/415 L	600/420 L	1200/797 L	1200/797 L
Dimensions (L x P x H)	654 x 830 x 1975 mm	654 x 830 x 1975 mm	1344 x 830 x 1975 mm	1344 x 830 x 1975 mm
Poids brut/net	133/123 kg	133/123 kg	192/177 kg	198/177 kg
Capacité de réfrigération	361 W (-10/+45°C)	506 W (-30/+45°C)	634 W (-10/+45°C)	674 W (-10/+45°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	140 W	650 W	270 W	700 W
Classe énergétique	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	548 kWh/an	2389 kWh/an	926 kWh/an	3642 kWh/an
Épaisseur d'isolation	60 mm	60 mm	60 mm	60 mm
Niveau sonore	50 dB(A)	54 dB(A)	52 dB(A)	56 dB(A)
Classe climatique	5	5	5	5
Réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Nombre de grilles incluses	4 rilsanisées grises	4 rilsanisées grises	8 rilsanisées grises	8 rilsanisées grises
Nombre de niveaux max.	22 (pas de 57 mm)	22 (pas de 57 mm)	22 x 2 (pas de 57 mm)	22 x 2 (pas de 57 mm)

Une conception robuste et modulaire

Les comptoirs ADVANCE créent un environnement durable dans votre cuisine en vous aidant à réduire considérablement les coûts et à mieux économiser les ressources. Avec une conception intelligente, nos comptoirs réfrigérés vous offrent un refroidissement de qualité.

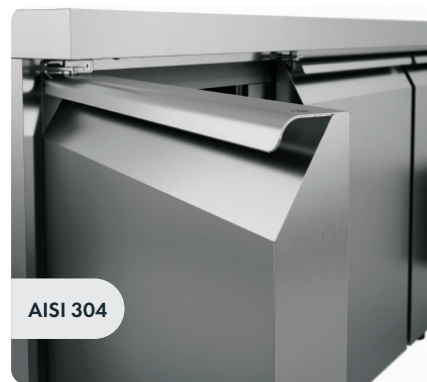


CLASSE 5

Classe climatique 5 pour les environnements les plus exigeants.



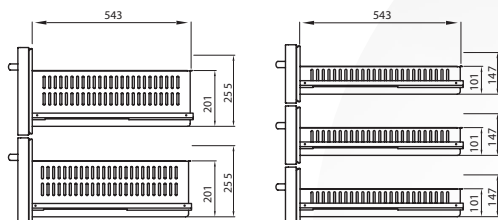
Une conception intelligente offrant un refroidissement de grande qualité.



AISI 304

Finition extérieure et intérieure en inox AISI 304 (sauf dessous).

Caractéristiques des Comptoirs réfrigérés



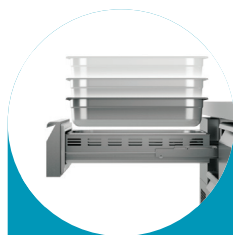
De nombreuses combinaisons de portes et blocs de tiroirs possibles.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

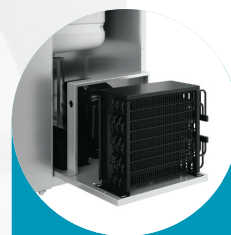
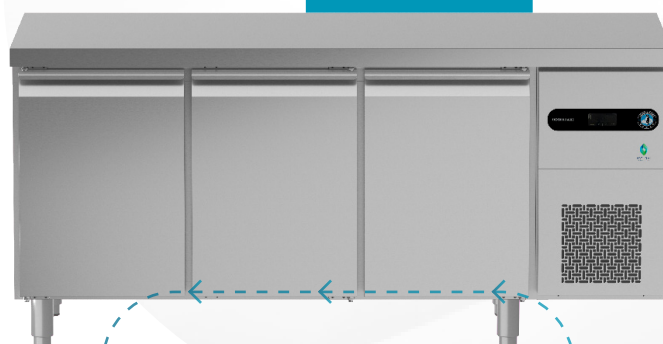
Intérieur, extérieur et dos inox, dessous en acier galvanisé. Joints de porte amovibles, Poignée intégrée ergonomique. Plan de travail avec dossier soudé de 100 mm (en option).

CIRCULATION D'AIR VENTILÉE

Meilleure répartition et contrôle du flux d'air grâce à l'utilisation d'un déflecteur et de la disposition des différents profilés internes.



Tiroirs télescopiques permettant d'insérer les bacs sans les incliner.



Groupe totalement extractible pour faciliter l'entretien et la maintenance.

Détails Comptoirs réfrigérés

130, 180, 225



- Plusieurs combinaisons de portes et tiroirs GN 1/1 possibles
- Classe climatique 5
- Intérieur, extérieur et dos en inox AISI 304
- Joints de porte amovibles
- Poignée intégrée ergonomique

- Plan de travail avec dossier soudé de 100 mm (en option)
- Groupe frigorifique totalement extractible
- Circulation d'air ventilée et contrôlée
- Tiroirs télescopiques extra-longs
- Sur pieds L2 (H = 130-180 mm)



GN 1/1



ACR-130DG



ACR-180DG



ACR-225DG

Numéro d'article	889000822	889020823	889040822
Numéro d'article modèles avec dossier NOUVEAU	889000826	889020827	889040826
Plage de température	-2/+8°C	-2/+8°C	-2/+8°C
Volume brut/net	300/171 L	457/257 L	625/343 L
Dimensions (L x P x H)	1314 x 700 x 835-900 mm	1780 x 700 x 835-900 mm	2246 x 700 x 835-900 mm
Poids brut/net	110/95 kg	144/128 kg	182/159 kg
Capacité de réfrigération	367 W (-10°C)	446 W (-10°C)	316 W (-10°C)
Raccordement	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance connectée	160 W	190 W	240 W
Classe énergétique	A B C D E	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	721 kWh/an	927 kWh/an	921 kWh/an
Epaisseur d'isolation	50 mm	50 mm	50 mm
Niveau sonore	51 dB(A)	53 dB(A)	53 dB(A)
Classe climatique	5	5	5
Réfrigérant	R290	R290	R290

CES MODÈLES SONT DISPONIBLES EN COMPTOIRS DE CONGÉLATION AVEC ET SANS DOSSIER DE -25/-5°C.

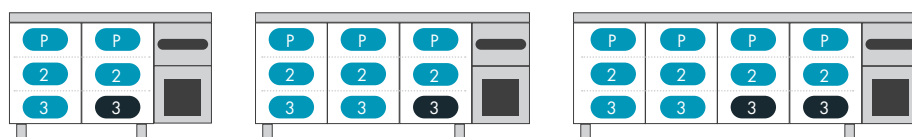
Comptoirs de congélation à la température de -25/5°C

	ACF-130DG	ACF-180DG	ACF-225DG
Numéro d'article	899000822	899020823	899040822
Numéro d'article modèles avec dossier	899000826	899020827	899040826



Limitations & configurations des groupes de portes et tiroirs

Nos comptoirs offrent un large choix de configurations de portes et tiroirs. Cependant, pour des raisons d'efficacité énergétique, il n'est pas possible de placer un bloc de 3 tiroirs à proximité du groupe frigorifique.



P Possible 3 Impossible

Retrouvez notre catalogue pour découvrir toutes les combinaisons possibles.



La performance dans un format passe partout

COMPACT
SERIES

La série COMPACT offre une combinaison inédite : des armoires très étroites, garantissant la sécurité alimentaire, dotées de très bonnes performances énergétiques. Elles sont faciles à installer et sont très appréciées des opérateurs de petites cuisines.



FAIBLE LARGEUR

Seulement 59,5 cm en largeur pour faciliter l'installation dans les petits espaces.



Les portes des modèles à porte vitrée (KG, FG) sont équipées d'un éclairage LED.



PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE

Une conception de haute qualité, durable et respectueuse de l'environnement.

Caractéristiques série Compact

Traitement époxy de l'évaporateur (crosses et ailettes), pour une plus grande performance et une durabilité accrue.



UNE FAIBLE CONSOMMATION

La série COMPACT dispose d'excellentes performances énergétiques, permettant de réduire votre consommation quotidienne.

Finition intérieure en ABS blanc avec glissières embouties pour un stockage optimisé, ordonné et plus pratique.



LA DISCRÉTION AVANT TOUT

La série COMPACT sait se montrer discrète à tous les niveaux : par son intégration idéale dans de petits espaces grâce à son faible encombrement, mais aussi par son fonctionnement très silencieux lui permettant presque de se faire complètement oublier pour vous aider à vous concentrer sur l'essentiel.



Les armoires COMPACT disposent d'une fonction de dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats en standard.

UNE ERGONOMIE OPTIMISÉE

Finition extérieure inox ou laqué blanc, intérieur embouti ABS blanc, poignée pleine hauteur, joints de porte démontables sans outils, faible niveau sonore, régulateur électronique avec alarmes de température et porte ouverte.

Détails série Compact

220

5 ANS
GARANTIE
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte réversible, ferrée à droite avec serrure
- Éclairage LED (modèles KG et FG uniquement)
- Glissières embouties ABS blanc
- 2 grilles rilsanisées incluses

- Évaporateur traité anti-corrosion sur les crosses et les ailettes
 - Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats
 - Dimensions des grilles : 483,3 x 433 mm
- Dimensions grille de fond : 484,7 x 300 mm



484x433



K 220 R



F 220 R



KG 220 R



FG 220 R

Numéro d'article inox (R)	151220010					153220010					154220010					155220010				
Numéro d'article blanc (L)	161220010					163220010					164220010					165220010				
Plage de température	+1/+12°C					-25/-5°C					+1/+12°C					-19/-5°C				
Volume brut/net	123/77 L					123/77 L					123/77 L					123/77 L				
Dimensions (L x P x H)	595 x 642 x 833 mm					595 x 642 x 833 mm					595 x 667 x 833 mm					595 x 667 x 833 mm				
Poids brut/net	52/43 kg					53/44 kg					58/49 kg					61/52 kg				
Raccordement	230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz					230 V, 50 Hz				
Capacité de réfrigération	63 W (-10°C)					186 W (-25°C)					82 W (-10°C)					186 W (-25°C)				
Puissance connectée	70 W					150 W					100 W					150 W				
Classe énergétique	A++	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E	A	B	C	D	E
Consommation d'énergie	197 kWh/an					700 kWh/an					429 kWh/an					906 kWh/an				
Épaisseur d'isolation	52 mm					52 mm					52 mm					52 mm				
Niveau sonore	38,8 dB(A)					39,2 dB(A)					38,8 dB(A)					39,2 dB(A)				
Classe climatique	4					4					4					3				
Réfrigérant	R600a					R600a					R600a					R600a				
Nombre de grilles incluses	2 rilsanisées					2 rilsanisées					2 rilsanisées					2 rilsanisées				
Nombre de niveaux max.	9					9					9					9				

Détails série Compact

420

**5 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Air canalisé pour une meilleure conservation des produits
- Porte réversible, ferrée à droite avec serrure
- Éclairage LED (modèles KG et FG uniquement)
- Glissières embouties ABS blanc
- 5 grilles rilsanisées incluses

- Évaporateur traité anti-corrosion sur les crosses et les ailettes
- Dégivrage automatique avec ré-évaporation des condensats
- Sur pieds en standard (H = 100-130 mm)
- Peuvent être équipées d'une pédale d'ouverture de porte (en option)
- Dimensions des grilles : 485 x 433 mm
- Dimensions grille de fond : 485 x 300 mm



485x433



K 420 R/L



F 420 R/L



KG 420 R/L



FG 420 R/L

Numéro d'article inox (R)	151421010	153421010	154421010	155421010
Numéro d'article blanc (L)	161421010	163421010	164421010	165421010
Plage de température	+1/+12°C	-25/-5°C	+1/+12°C	-19/-5°C
Volume brut/net	343/265 L	343/265 L	343/265 L	343/265 L
Dimensions (L x P x H)	595 x 642 x 1876-1911 mm	595 x 642 x 1876-1911 mm	595 x 667 x 1876-1911 mm	595 x 667 x 1876-1911 mm
Poids brut/net	87/76 kg	88/77 kg	99/89 kg	88/77 kg
Raccordement	230 V, 50 Hz / 120	230 V, 50 Hz / 140	230 V, 50 Hz / 130	230 V, 50 Hz
Capacité de réfrigération	122 W (-10°C)	217 W (-25°C)	122 W (-10°C)	217 W (-25°C)
Puissance connectée	120 W	140 W	130 W	140 W
Classe énergétique	A B C D E	A B C D E	A B C D E	A B C D E
Consommation d'énergie	310 kWh/an	1086 kWh/an	670 kWh/an	1152 kWh/an
Épaisseur d'isolation	52 mm	52 mm	52 mm	52 mm
Niveau sonore	39,8 dB(A)	39,7 dB(A)	39,8 dB(A)	39,8 dB(A)
Classe climatique	4	4	4	3
Réfrigérant	R600a	R600a	R600a	R600a
Nombre de grilles incluses	5 rilsanisées	5 rilsanisées	5 rilsanisées	5 rilsanisées
Nombre de niveaux max.	26	26	26	26



Détails accessoires

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES PREMIER

TOUS MODÈLES PREMIER 80, BW80

760660433	Grille rilsanisée grise
760660438	Grille inox

SPÉCIFIQUE AUX MODÈLES PREMIER 80

760660439	Grille de fond inox
760660447	Jeu de 3 + 1 grilles inox
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm

SPÉCIFIQUE AUX MODÈLES PREMIER BW80

760660448	Jeu de 4 grilles inox
760660434	Jeu de 2 glissières (U)

TOUS MODÈLES ARMOIRES PREMIER C02

760660842	Système de surveillance à distance Carel Micro Boss – Kit Wi-Fi inclus (CO ₂)
-----------	---

TOUS MODÈLES ARMOIRES ADVANCE, PREMIER

760660430	Clé principale
760660009	Grille rilsanisée grise
760660013	Grille inox
760660442	Grille de fond rilsanisée grise
760660437	Grille de fond inox
760660118	4 pieds, H = 130-180 mm
760660022	4 roulettes, H = 125 mm (Ø100mm)

SPÉCIFIQUE AUX MODÈLES ADVANCE, PREMIER 70

760660444	Jeu de 3 + 1 grilles inox
-----------	---------------------------

SPÉCIFIQUE AUX MODÈLES ADVANCE, PREMIER 140

760660445	Jeu de 6 + 2 grilles inox
760660243	Glissière inox gauche (U)
760660244	Glissière inox droite (U)

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES ADVANCE

TOUS MODÈLES ARMOIRES ADVANCE 70, 140

819581052	Pédale de porte
-----------	-----------------

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS PREMIER

760660010	Grille GN 1/1 en inox, 325 x 530 mm
760660546	Grille GN 1/1 grise, 325 x 530 mm
760660547	Bac gastronorme 1/1 GN - P 100
760660548	Bac gastronorme 1/3 GN - P 100
760660700	Jeu de 4 pieds 100-150 mm

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS PREMIER

760660119	Jeu de 4 pieds 125-200 mm
760660118	Jeu de 4 pieds 130-180 mm
760660545	Jeu de glissières
760660482	Jeu de porte
760660011	Jeu de roulettes H = 150 mm (Ø125 mm)
760660483	Jeu de tiroirs avec 2 x 1/2
760660484	Jeu de tiroirs avec 3 x 1/3
760660453	Kit d'extension des roulettes 150 mm incluses (pour augmenter la hauteur des roulettes de 50 mm)
760660549	Kit de modification des tiroirs à fermeture progressive
760660580	Plan de travail PREMIER 270
760660581	Plan de travail PREMIER 370
760660582	Plan de travail PREMIER 470
760660584	Plan de travail PREMIER 270 avec dossier de 100 mm
760660586	Plan de travail PREMIER 370 avec dossier de 100 mm
760660588	Plan de travail PREMIER 470 avec dossier de 100 mm

Les séparateurs de tiroirs / bacs Gastro / et couvercles sont disponibles sur demande.

COMPTOIRS RÉFRIGÉRÉS ET DE CONGÉLATION ADVANCE

760660008	Grille rilsanisée grise
760660010	Grille inox
760660183	Glissière inox gauche
760660184	Glissière inox droite
760660001	Dossier 100 mm ACR-130
760660002	Dossier 100 mm ACR-180
760660003	Dossier 100 mm ACR-225
760660210	Bloc 2 tiroirs GN 1/2
760660211	Bloc 3 tiroirs GN 1/3
760660119	4 pieds L2 (900 mm)
760660011	Jeu de roulettes 150 mm
760660453	Kit d'extension des roulettes 150 mm incluses (pour augmenter la hauteur des roulettes de 50 mm)

ARMOIRES RÉFRIGÉRÉES COMPACT

TOUS MODÈLES COMPACT 220, 420

1519898	Grille rilsanisée blanche
1519899	Grille de fond rilsanisée blanche
818721025	Grille blanche perforée

SPÉCIFIQUE AUX MODÈLES COMPACT 420

1129663	4x pieds réglables (H=100-135)
1129664	4x pieds réglables (H=135-200)
1129665	4x roulettes
1138335	Pédale de porte 420



Savoir-faire ➤

Un service automatique et sans effort

DBF
SERIES

Le BeerMatic est idéal pour le self-service et les cafétérias, il permet d'obtenir un service régulier et précis à la simple pression d'un bouton. Il n'est pas nécessaire de disposer d'un personnel spécialisé pour obtenir un résultat égal à chaque service.



Scannez ce QR code pour découvrir tous les avantages de notre série DBF en vidéo.



Un service automatisé à la simple pression d'un bouton.



Deux bacs pour servir deux types de bières en même temps.



Inclinaison automatique du verre pour éviter le gaspillage.

Caractéristiques série DBF

Le système de réfrigération intégré permet de servir une bière toujours fraîche (entre +2 et +8°C).



UNE BIÈRE PARFAITEMENT SERVIE EN UNE SIMPLE PRESSION

Le distributeur automatique peut utiliser tout type de bière pour s'adapter aux préférences locales. La bière est refroidie par le système interne et peut être servie à partir de fûts à température ambiante. Elle est versée de manière automatique et ne nécessite ainsi aucune intervention ni savoir-faire spécifique.



UN SYSTÈME ANTI-GASPILLAGE

La bière servie automatiquement limite les manipulations manuelles et permet aux équipes de se concentrer sur d'autres tâches.

La configuration des quantités de bière et de mousse se fait très simplement. Le service sera identique à chaque pression.



Les plateformes de service s'inclinent automatiquement et peuvent accommoder différentes tailles de verres (135-240 mm).

UN FORMAT TRANSPORTABLE

Son faible encombrement lui permet de s'intégrer dans les espaces les plus étroits et d'être facilement transportable pour une utilisation mobile.

Détails série DBF

Distributeur de bière

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

- Une pression = un service
- Versement par basculement automatique
- Contrôle précis des quantités de liquide et de mousse
- Système de refroidissement intégré
- Deux circuits de bière indépendants

- Historique d'utilisation
- Mode de distribution automatique ou manuel
- Alerte de niveau de fût bas
- Plateformes de service adaptables à de multiples tailles de verres



DBF-AS65WE-EU-HC



CFD-AS61A-EU

NOUVEAU

Numéro d'article	B078-C101	66AZ-D135
Système de refroidissement	Interne	Externe, non inclus
Capacité de distribution	65 L*	Distribution continue, sans interruption
Débit/seconde	34/49 ml	35 ml
Dimensions (L x P x H)	367 x 674 x 764 mm	170 x 307 x 520 mm
Finition extérieure	ABS gris	ABS gris
Réfrigérant	R600a	-
Type de refroidissement	Air	Air
Raccordement	1/220-240V/50Hz	220 - 240 V/50 Hz
Puissance connectée	245 W	-
Poids brut/net	56/50 kg	16/10,2 kg

* 65 litres de bière peuvent-être servis après une phase de réfrigération de 10 heures. Une fois cette limite atteinte, un temps de récupération de 45 minutes est nécessaire. La capacité de distribution sera ensuite de 10,2 litres jusqu'à la prochaine phase de réfrigération de 10 heures.



TAILLE MOYENNE

Pichets/verres :
135 - 200 mm



GRANDE TAILLE

Pichets/verres :
155 - 240 mm



Le distributeur est compatible avec
un diamètre de pichet/verre de :

50 - 105 MM

Une conservation et une fraîcheur inégalées

HNC
SERIES

Notre gamme de vitrines réfrigérées combine des caractéristiques innovantes avec un design moderne et élégant. Elles sont conçues pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturelles que possible, même pendant les heures de pointe.



Une conservation permettant des présentations spectaculaires.



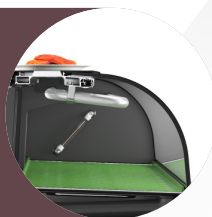
Des produits servis toujours frais grâce à notre froid statique.



Dessus antidérapant pour optimiser son espace de travail.

Caractéristiques série HNC

La vitre bombée permet d'éviter la condensation. Le système de froid statique permet une conservation optimale des produits frais.



DES CARACTÉRISTIQUES INNOVANTES ET UN DESIGN MODERNE

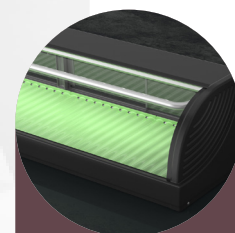
Notre gamme de vitrines réfrigérées est conçue pour maintenir un niveau d'humidité et des températures aussi naturels que possible, même pendant les heures de rush, générant des ouvertures fréquentes. Le principe de fonctionnement par circulation d'air naturel crée des conditions idéales pour éviter la déshydratation et la perte de poids des produits présentés. Elles sont pensées pour mettre en valeur et préserver la fraîcheur des poissons les plus délicats.



UNE CONSERVATION MODULABLE

Le plateau d'exposition ondulé vert se retourne pour créer une lame d'air et disposer de la température intérieure idéale :
Vers le haut : Poissons délicats.
Vers le bas : Poissons nécessitant des températures de stockage plus basses.

Un thermomètre est intégré à nos vitrines pour toujours s'assurer de la bonne conservation des aliments.



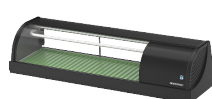
Les modèles "BLH" sont munis d'un éclairage LED pour sublimer vos préparations.

Détails série HNC

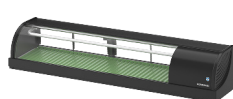
Vitrines à sushis



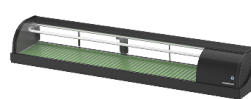
- Thermomètre intégré
- Porte coulissante de 150 mm démontable et amovible
- Dessus antidérapant pour disposer les plats
- Plateau intérieur rigide et ondulé permettant une disposition idéale du poisson dans la vitrine
- Système de froid statique pour une conservation optimale des ingrédients
- Vitre bombée spécialement conçue pour réduire le phénomène de condensation
- Moteur positionnable à gauche ou à droite côté client



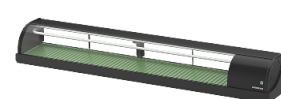
HNC-120BE-BH/BLH



HNC-150BE-BH/BLH



HNC-180BE-BH/BLH



HNC-210BE-BH/BLH

Moteur à gauche				
Numéro d'article	S051-C174	S053-C174	S055-C174	S057-C174
Avec LED	HNC-120BE-L-BLH	HNC-150BE-L-BLH	HNC-180BE-L-BLH	HNC-210BE-L-BLH
Numéro d'article	S051-C175	S053-C175	S055-C175	S057-C175
Sans LED	HNC-120BE-L-BH	HNC-150BE-L-BH	HNC-180BE-L-BH	HNC-210BE-L-BH
Moteur à droite				
Numéro d'article	S052-C174	S054-C174	S056-C174	S058-C174
Avec LED	HNC-120BE-R-BLH	HNC-150BE-R-BLH	HNC-180BE-R-BLH	HNC-210BE-R-BLH
Numéro d'article	S052-C175	S054-C175	S056-C175	S058-C175
Sans LED	HNC-120BE-R-BH	HNC-150BE-R-BH	HNC-180BE-R-BH	HNC-210BE-R-BH
Volume net	42 L	57 L	72 L	87 L
Température intérieure	5°C	5°C	5°C	5°C
Dimensions (L x P x H)	1200 x 345 x 270 mm	1500 x 345 x 270 mm	1800 x 345 x 270 mm	2100 x 345 x 270 mm
Finition extérieure	ABS noir	ABS noir	ABS noir	ABS noir
Réfrigérant	R600a	R600a	R600a	R600a
Type de refroidissement	Froid statique	Froid statique	Froid statique	Froid statique
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	140 W	145 W	150 W	155 W
Poids brut/net	44/32 kg	52/37 kg	60/42 kg	68/47 kg

Un riz préparé en respectant la tradition

La série TIGER est spécialement conçue pour une préparation et une conservation optimale du riz. Avec des modèles de cuiseurs et de cuves isothermes de différentes contenances, TIGER propose une sélection de produits directement issus du savoir-faire Japonais.



Un riz maintenu au chaud pour être servi à la température idéale.



Une préparation et une cuisson dignes des plus grands chefs Japonais



Une texture et une consistance homogènes pour la confection de toutes les envies.

Caractéristiques série Tiger

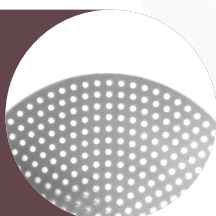
Le cuiseur à riz JNO dispose d'une fonction de maintien au chaud automatique une fois la cuisson terminée.



UN FAIBLE ENCOMBREMENT

De petite taille et légers, les produits TIGER se déplacent facilement pour une utilisation sur plusieurs sites.

Modèle JNO :
Un film de protection est installé dans le cuiseur pour éviter tout risque de brûlure ou de surcuisson du riz.



UN RIZ PRÉPARÉ SELON LA TRADITION JAPONAISE

Le cuiseur à riz JNO permet une cuisson du riz à la température idéale et le maintien au chaud pendant 12h grâce à sa finition extérieure en inox.
Les cuves isothermes JFM sont conçues pour être à la fois très pratiques et performantes. Elles disposent de poignées de transport et peuvent maintenir le riz au chaud pendant 6h.



Modèles JFM :
L'excédent de mousse est absorbé par le collecteur situé sur le haut de l'appareil, empêchant le riz de sécher.

UN KIT TOUT-EN-UN

Les accessoires nécessaires sont fournis avec les produits TIGER selon les modèles : des cups de mesure, une cuillère de service et un film pour la protection du riz.

Détails série Tiger

Préparation du riz

**2 ANS
GARANTIE**
PIÈCES &
MAIN-D'OEUVRE

CUISEUR À RIZ

- Finition extérieure inox (épaisseur 1,8 mm)
- Fonction de maintien au chaud automatique
- Film de protection pour ne pas brûler le riz
- Fourni avec une spatule et des cups de mesure

- Le nouveau cuiseur à riz JMA-B36W offre 2 modes de cuisson : standard (65 minutes) et rapide (56 minutes)
- Contrôle de la température par régulation électronique pour éviter la surcuisson



JNO-B36W



JMA-B36W

NOUVEAU

Dimensions (L x P x H)	360 x 426 x 393 mm	360 x 426 x 393 mm
Capacité nette	3,6 L (20 cups)	3,6 L (20 cups)
Temps conserv. au chaud	12h	12h
Raccordement	1/220-240V/50Hz	1/220-240V/50Hz
Puissance connectée	1610 W	1385W
Poids net	8,6 kg	8,6 kg

CUVES ISOTHERMES

- Finition extérieure inox
- Poignées pratiques pour faciliter le transport
- Très bonne isolation isotherme
- Collecteur d'excédent de mousse sur le dessus



JFM-390P



JFM-570P

Dimensions (L x P x H)	430 x 360 x 250 mm	430 x 360 x 310 mm
Capacité nette	3,9 L (22 cups)	5,7 L (32 cups)
Conservation	76°C pendant 6h	78°C pendant 6h
Poids net	4,3 kg	4,8 kg



HOSHIZAKI

When cool becomes brilliant

Hoshizaki France

Parc des Reflets

165 Avenue du Bois de la Pie

95700 Roissy-En-France

T: +33 (0)1 48 63 93 80

info@hoshizaki.fr

www.hoshizaki.fr