

Enedis

Tarif froid 2024





PLUS DE 35 ANS D'EXPÉRIENCE

Enodis conçoit, fabrique et distribue des équipements de cuisine professionnelle innovants et propose de grandes marques reconnues de cuisson, de froid et de distribution.

La mission d'Enodis est d'apporter de la valeur ajoutée aux professionnels en leur fournissant des solutions performantes pour le fonctionnement de leur cuisine.



ENODIS, MARQUEUR D'INNOVATION ET VECTEUR DE PERFORMANCE

Depuis plus de 35 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la Grande Cuisine. Enodis travaille en étroite synergie avec les chefs, les groupes de l'agro-alimentaire et les 250 ingénieurs du département R&D du Groupe.

Pour Enodis, innover c'est développer des cuisines moins énergivores, optimiser les performances, offrir des meilleures conditions de travail en cuisine et créer des cuisines plus compactes et plus esthétiques.

UNE PRESENCE UNIQUE DANS LES GRANDS RENDEZ-VOUS DE LA HAUTE GASTRONOMIE

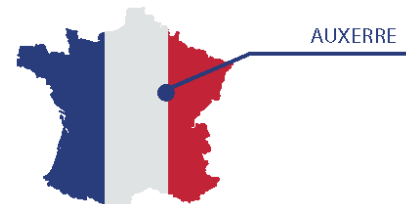
Enodis équipe et accompagne les grands concours de la gastronomie mondiale comme Le Bocuse d'Or dont Enodis est MAIN SPONSOR en fournissant le matériel officiel du Bocuse d'Or.

- Le Trophée des Chefs en partenariat avec le magazine Le Chef
- Partenariat CNCT (Confédération Nationale des Charcutiers-traiteurs et traiteurs)
- Bocuse d'Or



FABRICATION FRANÇAISE, LE SPECIALISTE DU PIANO SUR-MESURE

En 2018, Enodis a investi dans une nouvelle usine près d'Auxerre en Bourgogne. Enodis Productions développe et fabrique des fourneaux sur-mesure mais également des sauteuses/braisières et des modules de cuisson sous-vide. Nos fourneaux sont entièrement conçus en inox chaudronné, chaque produit fait la promesse d'une solidité à toute épreuve : châssis tubulaire en 40x40, dessus 60mm d'épaisseur, bords retournés soudés étanches, étanchéité terrestre identique étanchéité marine.



LE DEVELOPPEMENT DURABLE, DANS LES GÊNES D'ENODIS

Toujours soucieuse de répondre aux besoins de ses clients, Enodis a su s'adapter aux changements et mutations du milieu, en anticipant notamment le virage du développement durable et des économies d'énergie dans ses matériels mais aussi le respect des réglementations environnementales et l'ergonomie des matériels pour apporter plus de confort aux utilisateurs.

Sommaire général

<u>LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT ET SURGÉLATION</u>	<u>4</u>
<u>LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT MULTIFONCTIONS</u> Multifresh® NEXT	<u>12</u>
<u>LES CONSERVATEURS</u>	<u>38</u>
<u>RÉGLEMENTATION</u>	<u>42</u>
<u>LES ARMOIRES FROIDES</u>	<u>48</u>
<u>LES DESSERTES RÉFRIGÉRÉES</u>	<u>56</u>
<u>LES MACHINES À GLAÇONS</u>	<u>66</u>

Cellules de refroidissement et surgélation



La nouvelle révolution en refroidissement et surgélation

Innovation et simplicité : notre dernière gamme de cellules au gaz R290, conçue pour allier haute performance et facilité d'utilisation. Cette gamme se distingue par sa simplicité, rendant la technologie de pointe accessible à tous.

Panneau de contrôle intuitif : Avec ces cellules, l'efficacité est à portée de main. Son panneau de contrôle épuré permet de démarrer en un clin d'œil un cycle de refroidissement rapide ou de surgélation, selon vos besoins, en choisissant entre les modes SOFT ou HARD.

Flexibilité maximale : La sonde intégrée et la structure intérieure modulable des cellules offrent une adaptabilité sans précédent. Que votre domaine soit la gastronomie, la pâtisserie ou la glacerie, ces cellules s'ajustent parfaitement à toutes les exigences.

Polyvalence : optimisez vos cycles de processus de travail avec une version conçue pour s'adapter dynamiquement à vos besoins, garantissant ainsi une performance optimale dans tous les contextes d'utilisation.

La qualité au cœur de la technologie : choisir ces cellules de refroidissement et surgélation, c'est opter pour une innovation pensée pour le futur, garantissant une qualité et une fiabilité inégalées.

Cellules de refroidissement et surgélation - à chariot



Innovation en matière de refroidissement et surgélation

Synthèse de performance et accessibilité : découvrez les cellules de refroidissement, une fusion parfaite entre l'avancée technologique et une facilité d'utilisation sans précédent. Conçues pour faciliter l'accès aux chariots, ces cellules se présentent comme la solution idéale pour tous types de laboratoires, qu'ils opèrent dans le domaine artisanal ou industriel.

Adaptabilité et efficacité : avec une gamme proposant différentes tailles et configurations, les cellules à chariot répondent précisément à vos exigences opérationnelles. Leur conception incluant un sol isolé et une rampe externe promet une fermeture hermétique et une réduction significative de la consommation d'énergie.

Efficacité du refroidissement : transformez la température de vos produits de +95°C à +3°C en seulement 90 minutes, préservant ainsi intégralement leurs propriétés organoleptiques. Le système permet un ajustement sur mesure via la sélection par durée ou par sonde à cœur, offrant ainsi une personnalisation complète des cycles de refroidissement.

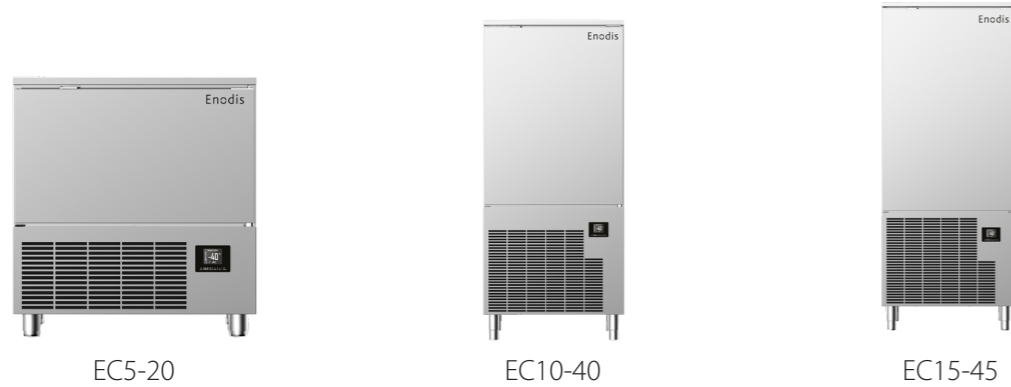
Expertise en surgélation : notre technologie avancée assure un passage sécurisé de +95°C à -18°C à cœur en quatre heures, en conformité totale avec les standards HACCP. Un menu intuitif basé sur des icônes vous oriente vers le cycle de surgélation le mieux adapté à vos produits.

Interface utilisateur révolutionnée : le nouveau panneau de contrôle des cellules est conçu pour simplifier votre quotidien. Identifiez le cycle idéal pour vos produits, que ce soit pour le refroidissement, la surgélation ou des besoins spécifiques, avec des options dédiées à la gastronomie et à la pâtisserie.

Une Solution personnalisable : enregistrez vos recettes préférées et accédez-les facilement grâce à une liste de favoris, et profitez de la fonctionnalité de pré-refroidissement pour une préparation optimale de votre espace de travail. Les cellules s'affirment comme des outils indispensables, flexibles et adaptés à chaque domaine d'application.

Cellules de refroidissement et surgélation Enodis

EC5-20
EC10-40
EC15-45



- 2 fonctions: refroidissement rapide SOFT et HARD , surgélation SOFT et HARD
- Ventilateurs de nouvelle génération
- isolation en mousse de polyuréthane à haute densité (environ 42 kg/m3), sans HCFC - Épaisseur 60 mm
- [G] Structure interne pour plaques GN 1/1 ou 600x400
- Sonde à coeur
- Inspection totale de la chambre pour le maximum hygiène
- Gaz R290
- Batterie évaporant en cuivre-aluminium, peinture cataphorèse avec résine époxy non toxique
- Bac de récupération de la condensation
- Porte réversible sur place

Caractéristiques			
Modèle	EC5-20	EC10-40	EC15-45
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	380-420V/3N/50Hz	380-420V/3N/50Hz
Dimensions LxPxH	790 x 889 x 850 mm	790 x 1000 x 1800 mm	790 x 1000 x 1950 mm
Gaz réfrigérant	R290 (GWP = 3)	R290 (GWP = 3)	R290 (GWP = 3)
Puissance électrique - courant max	2540 W - 8.00 A	4200 W - 6.4 A	4200 W - 6.4 A
Rendement refroidissement rapide (+85°C / +3°C)	21 kg	40 kg	45 kg
Rendement surgélation (+85°C / -18°C)	15 kg	30 kg	35 kg
Puissance réfrigérante (T° evap/cond = 10° / +45°)	2002 W	4040 W	4040 W
Niveau sonore	< 70 dbA	< 70 dbA	< 70 dbA
Poids net / poids brut	86 / 101 kg	188 / 195 kg	190 / 196 kg
Données d'expédition (LxPxH) / volume	850 x 960 x 995 mm / 0.84 m3	850 x 1060 x 1945 mm / 1.55 m3	850 x 1040 x 2100 mm / 1.91 m3
Prix € H.T.	7 860	11 780	14 250

Options

Kit roulette pour EC5-EC10-EC15 | EC-MOB | **300**
Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**

Cellules de refroidissement et surgélation Enodis

EC20-80
EC20-80RE
EC20-110RE
EC-20-SG



- Panneau de contrôle Touch
- Fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
- Recettes à enregistrer
- Clé USB
- Construction en acier AISI 304
- 70 mm épaisseur de parois (no HFC)
- Sonde aiguille
- Unité de condensation intégrée (seulement pour CT20.80)
- Dégivrage à gaz chaud
- Report données HACCP et alarmes
- Sol et rampe inclus

Caractéristiques			
Modèle	EC20-80	EC20-80RE	EC20-110RE
Alimentation standard	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Dimensions LxPxH	890 x 1440 x 2410 mm	890 x 1440 x 2410 mm	890 x 1440 x 2410 mm
Puissance absorbée	3900 W	475 W + 3425 W	475 W + 3425 W
Puissance électrique - courant max	2540 W - 8.00 A	4200 W - 6.4 A	4200 W - 6.4 A
Gaz réfrigérant	R452A (GWP2141)	R452A (GWP2141)	R452A (GWP2141)
Unité de condensation	intégrée	à distance / max 15 mètres	à distance / max 15 mètres
Puissance frigorifique (-10° / +45°)	5400 W	5400 W	7270 W
Poids net / poids brut	353 / 430 kg	255 / 332 kg	255 / 332 kg
Données d'expédition (LxPxH) / volume	700x1100x750mm-170	700x1100x750mm-170	700x1100x750mm-170
Prix € H.T.	29 840	34 230	36 900

Options

Version en panneau démonté EC20 | EC-DEM-20 | **910**
Kit d'installaton additionnel pour groupe à distance (ml) | EC-ML | **190**
Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**
Deuxième sonde aiguille pour contrôle de la température | EC-SON | **150**
Désinfection à l'ozone | EC-OZ | **1 890**
Version sans groupe | EC-20-SG | **21 450**
Supplément pour unité de condensation carénée - EC20RE & EC20C | EC-CAR | **1 020**

Cellules de refroidissement et surgélation

Enodis

EC30-110
EC30-140
EC40-150
EC40-200



EC30-110 / EC30-140 EC40-150 / EC40-200

- Panneau de contrôle Touch 7
- Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
- Recettes à enregistrer
- Clé USB
- Construction en acier AISI 304
- 70 mm épaisseur de parois (no HFC)
- Sonde aiguille
- Unité de condensation à distance
- Dégivrage à gaz chaud
- Report données HACCP et alarmes
- Sol et rampe inclus

Caractéristiques				
Modèle	EC30-110	EC30-140	EC40-150	EC40-200
Alimentation standard	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Dimensions LxPxH	1415 x 1225 x 2360 mm	1415 x 1225 x 2360 mm	1580 x 1390 x 2350 mm	1580 x 1390 x 2350 mm
Puissance absorbée	5700 W - 19 A	6500 W - 22 A	7400 W - 22A	9600 W - 27A
Gaz réfrigérant	R452A (GWP2141) /R404	R452A (GWP2141) /R404	R452A (GWP2141) /R404	R452A (GWP2141) /R404
Unité de condensation	à distance / max 10 mètres	à distance / max 10 mètres	à distance / max 10 mètres	à distance / max 10 mètres
Puissance frigorifique (-20° / +45°)	8310 W - 4HP	10 970W - 5.5HP	10970 W - 5.5 HP	14270 W - 7.5 HP
Données d'expédition (LxPxH) / volume	800x1550x700 mm - 270 kg	950 x 1600 x 850 mm - 310 kg	950 x 1600 x 850 mm - 310 kg	960 x 1580 x 850 mm - 320 kg
Prix € H.T.	45 610	53 230	58 620	64 470

Options

Kit roulette pour EC5-EC10-EC15 | EC-MOB | **300**
 Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
 Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
 Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**
 Version sans groupe | EC-30-SG | **26 760**
 Version sans groupe | EC-40-SG | **32 820**
 Supplément pour unité de condensation carénée & silencieuse EC-20C | EC-CAR-SIL | **5 600**
 Version traversante EC30/ EC40| EC-TRA | **4 880**

Enodis

Cellules de refroidissement et surgélation

Enodis

EC50-270
EC50-400



EC50-270 / EC50-400

- Panneau de contrôle Touch 7
- Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
- Recettes à enregistrer
- Clé USB
- Construction en acier AISI 304
- 70 mm épaisseur de parois (no HFC)
- Sonde aiguille
- Unité de condensation à distance
- Dégivrage à gaz chaud
- Report données HACCP et alarmes
- Sol et rampe inclus

Caractéristiques		
Modèle	EC50-270	EC-50-400
Alimentation standard	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Dimensions LxPxH	890 x 1440 x 2410 mm	890 x 1440 x 2410 mm
Puissance absorbée	3900 W	475 W + 3425 W
Gaz réfrigérant	2540 W - 8.00 A	4200 W - 6.4 A
Unité de condensation	R452A (GWP2141)	R452A (GWP2141)
Puissance frigorifique (-20° / +45°)	intégrée	à distance / max 15 mètres
Données d'expédition (LxPxH) / volume	5400 W	5400 W
Prix € H.T.	29 840	34 230

Options

Version en panneau démonté | EC-DEM-20 | **910**
 Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
 Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
 Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**
 Version sans groupe | EC-50-SG | **47 230**
 Version traversante EC50| EC-TRA | **4 880**

Enodis

Cellules de refroidissement et surgélation pour four Convothem 20 niveaux GN1/1

EC20C-80
EC20C-110

Enodis



EC20C-80 / EC20C-110

- Panneau de contrôle Touch 7
- Fonctions: refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
- Recettes à enregistrer
- Clé USB
- Construction en acier AISI 304
- 70 mm épaisseur de parois (no HFC)
- Sonde aiguille
- Unité de condensation à distance
- Kit d'installation 10 mt inclus
- Dégivrage à gaz chaud
- Report données HACCP et alarmes

Caractéristiques		
Modèle	EC20C-80	EC20C-110
Alimentation standard	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Dimensions LxPxH	1040 x 2275 x 1029 mm	1040 x 2275 x 1029 mm
Puissance absorbée	3600 W - 8A	4200 W - 13A
Gaz réfrigérant	R452A (GWP2141)	R452A (GWP2141)
Unité de condensation	à distance / max 10 mètres	à distance / max 10 mètres
Puissance frigorifique (-20° / +45°)	6500 W	8150 W
Données d'expédition (LxPxH) / volume	700 x 1100 x 750 mm - 162 kg	700 x 1100 x 750 mm - 170 kg
Prix € H.T.	38 210	40 030

Options

- Kit roulette pour EC5-EC10-EC15 | EC-MOB | **300**
- Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
- Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
- Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**
- Version sans groupe | EC-20C-SG | **24 570**
- Supplément pour unité de condensation carénée & silencieuse EC-20C | EC-CAR-SIL | **5 600**
- Supplément pour unité de condensation carénée - EC20RE & EC20C | EC-CAR | **1 020**

Cellules de refroidissement et surgélation pour four Convothem 20 niveaux GN2/1

EC40C-150
EC40C-200

Enodis



EC40C-150 / EC40C-200

- Panneau de contrôle Touch 7
- Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel
- Recettes à enregistrer
- Clé USB
- Construction en acier AISI 304
- 70 mm épaisseur de parois (no HFC)
- Sonde aiguille
- Unité de condensation à distance
- Dégivrage à gaz chaud
- Report données HACCP et alarmes
- Sol et rampe inclus

Caractéristiques		
Modèle	EC40C-150	EC40C-200
Alimentation standard	400V/3N/50HZ	400V/3N/50HZ
Dimensions LxPxH	1580 x 2585 x 1390 mm	1580 x 2585 x 1390 mm
Puissance absorbée	7400 W - 22A	9600 W - 27A
Gaz réfrigérant	R452A (GWP2141)	R452A (GWP2141)
Unité de condensation	à distance / max 10 mètres	à distance / max 10 mètres
Puissance frigorifique (-20° / +40°)	9380 W - 5.5 HP	14 400 W - 7.5 HP
Données d'expédition (LxPxH) / kg	950 x 1600 x 850 mm - 310 kg	950 x 1580 x 850 mm - 320 kg
Prix € H.T.	61 070	68 340

Options

- Version en panneau démonté | EC-DEM-20 | **910**
- Enregistrement de T° (Bluetooth ou USP ou Wifi) | EC-ENR | **470**
- Bac de récupération des eaux avec résistance | EC-BRR | **620**
- Serrure pour cellule de refroidissement | EC-SER | **930**
- Version sans groupe | EC-40C-SG | **36 390**

Cellules de refroidissement rapide multifonction

MULTIFRESH® NEXT



MULTIFRESH® NEXT

MultiFresh® Next présente jusqu'à 12 fonctions et 150 cycles. Personnalisez la cellule de refroidissement rapide Irinox selon vos exigences pour conserver plus longtemps la fraîcheur des produits. L'option SANIGEN est incluse.

ESSENTIAL

L'indispensable au sein de l'atelier. Le point de départ avec les fonctions les plus connues : refroidissement et surgélation.

EXCELLENCE

Pour ceux qui souhaitent bénéficier de toutes les fonctions classiques d'une cellule de refroidissement rapide, ainsi que des nouvelles fonctions chaudes et froides conçues pour les professionnels les plus exigeants.

RESTAURATION

Dédié aux restaurateurs et à ceux qui choisissent la cuisson basse température pour obtenir des plats cuits de manière homogène, plus savoureux et plus sains.

PÂTISSERIE

Dédié aux pâtisseries qui souhaitent simplifier leur routine et exalter la qualité de leurs créations.

BOULANGERIE

Pour les boulangers qui ne veulent pas renoncer à la tradition de leurs recettes, mais souhaitent mieux gérer leurs horaires de travail, en évitant les heures nocturnes.

GLACERIE

Pour les glaciers, la nouvelle cellule de refroidissement rapide Irinox sera un allié de tout premier choix pour maintenir la structure et la qualité optimale de la glace.

Conservateurs

CP NEXT & CK NEXT



CP NEXT & CK NEXT

La qualité de la conservation

L'évolution écologique de la qualité de maintien des températures du module de conservation Irinox, présent sur le marché de la pâtisserie et de la glacerie depuis plus de 20 ans. Tout en étant plus compact, Cp Next renferme tout le savoir-faire technique et fonctionnel qui permet aux professionnels de définir et de maintenir la température désirée, de gérer le niveau d'humidité le plus adapté aux produits conservés, de diffuser sur tous les bacs insérés une ventilation douce et homogène qui ne sèche pas les produits. Bien au contraire, il en préserve les valeurs nutritionnelles, l'odeur, la saveur et la texture. La même sécurité avec une consommation énergétique réduite.

CP Next permet la meilleure conservation de tout type d'aliment grâce à la stabilité maximale de la température

PRÉCIS

Dans les conservateurs Irinox, vous êtes certain de bien définir la température désirée et de toujours la maintenir stable, et ce grâce à une diffusion innovante des flux d'air (en instance de brevet) et à un dimensionnement optimisé du système de réfrigération qui le rend performant quelles que soient les conditions de travail.

ADAPTATIF

CP Next s'adresse aux pâtisseries, glaciers et boulangers et peut contenir jusqu'à 84 bacs dans la version à porte simple, et jusqu'à 76 bacs (600x400) dans la version à porte double.

DÉLICAT

La ventilation délicate et homogène est le secret de la parfaite conservation d'Irinox. Vous ne trouverez aucune différence de température à l'intérieur du conservateur, car l'air est diffusé à tous les étages sans aucune agressivité.

FLEXIBLE

Le professionnel peut choisir CP Next Up, qui gère les températures positives ou spécifiques au chocolat, ou CP Next Multi, qui permet en revanche de définir des températures positives, négatives ou adaptées au chocolat.

MF NEXT S

Rendement		
	Eco Silent	Turbo
(+90° C / +3° C)	25 kg	jusqu'à +30% kg/h
(+90° C / -18° C)	25 kg	jusqu'à +30% kg/h
Poids	100 kg	105 kg

Dimensions	
L x P x H mm	790 x 840 x 870

Capacité	
GN1/1 (H=65 mm) - 600 x 400	4
GN1/1 (H=40 mm) - 600 x 400	5
GN1/1 (H=20 mm) - 600 x 400	8



Données électriques	Eco Silent	Turbo
Consommation électrique maximale	0.91 kW	1.6 kW
Tensions maximale absorbée	4.8 A	7.7 A
Tension	(230V-1N+PE 50Hz)	(230V-1N+PE 50Hz)

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh* Next S	Excellence*	Eco Silent	10"	PB0510F00AL0027	16 647
	Excellence*	Turbo	10"	PB0510F00AL0024	17 896

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Couples de guides supplémentaires GN 1/1 - 600x400	8E10012200	35
Ouverture DROITE (charnières à DROITE)	sur demande	sur demande
Pieds rabassés réglables H= 60-80 mm - Hauteur machine H= 850 mm	PRR1	82
Roulettes avec freins (2 avec freins et 2 sans freins) H= 98 Hauteur machine H= 888	RF88	116
Sonde sous vide	VM110000500	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Support MF NEXT S pour four Convothem maxx pro 7 et 11 niveaux	32515KSIC	1 375
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 80 - 115 mm
Hauteur min. machine H= 870

MultiRack standard + 5 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»
Sanigen

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT SL

Rendement	
	Turbo
(+90° C / +3° C)	40 kg
(+90° C / -18° C)	40 kg
Poids	140 kg

Dimensions	
L x P x H mm	870 x 970 x 870

Capacité	avec option Double multirack	avec option multirack pâtisserie
GN2/1 (H=65 mm) 4	GN1/1 (H=65 mm) 6	600x400 (H=60 mm) 4
GN2/1 (H=40 mm) 5	GN1/1 (H=40 mm) 8	600x400 (H=40 mm) 5
GN2/1 (H=20 mm) 8	GN1/1 (H=20 mm) 14	600x400 (H=20 mm) 8



Données électriques	Turbo
Consommation électrique maximale	1.6 kW
Tensions maximale absorbée	7.7 A
Tension	(230V-1N+PE 50Hz)

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh* Next SL	Excellence*	Turbo	10"	PB0520F00AL0011	18 985

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Double Multirack (GN1/1) à la place du multirack standard (8 paires de guides)	MDMS2	1 755
Multirack avec support pour plateaux à pâtisserie	sur demande	199
Couple de guides supplémentaire pour pâtisserie	8M10022400	82
Couple de guides supplémentaire GN2/1	8M10022300	48
Ouverture DROITE (charnière à droite)	sur demande	sur demande
Pieds rabassés réglables H= 60-80 mm - Hauteur machine H= 850 mm	PRR1	82
Roulettes avec freins (2 avec freins et 2 sans freins) H= 98 Hauteur machine H= 888	RF88	116
Sonde sous vide	VM110000500	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Panneau supérieur renforcé en acier inox ép. 1,5 mm pour MF NEXT SL et four Convothem superposé	VA610005700	475
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 80 - 115 mm
Hauteur min. machine H= 870

MultiRack standard + 5 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»
Sanigen

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT M

Rendement		
	Eco Silent	Turbo Silent
(+90° C / +3° C)	50 kg	jusqu'à +30% kg/h
(+90° C / -18° C)	50 kg	jusqu'à +30% kg/h
Poids	175 kg	190 kg

Dimensions	
L x P x H mm	790 x 1015 x 1590

Capacité	
GN1/1 (H=65 mm) - 600 x 400	9
GN1/1 (H=40 mm) - 600 x 400	12
GN1/1 (H=20 mm) - 600 x 400	18

Données électriques	Eco Silent	Turbo Silent
Consommation électrique maximale	1.85 kW	5.67 kW
Tensions maximale absorbée	9.38 A	13.9 A
Tension	400-3N-PE 50Hz	400-3N-PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh® Next M	Excellence*	Eco Silent	10"	PB1010FA0AL0031	26 610
	Excellence*	Turbo Silent	10"	PB1010FA0AL0027	29 567

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Couples de guides supplémentaires GN 1/1 - 600x400	8E10012200	37
Ouverture DROITE (charnières à DROITE)	sur demande	sur demande
Roulettes réglables H= 155 mm - Hauteur machine H= 1630 mm	sur demande	238
Sonde sous vide	VM110000600	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 115 - 165 mm
Hauteur min. machine H= 1590

MultiRack standard + 10 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»
Sanigen

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT ML

Rendement	
	Turbo Silent
(+90° C / +3° C)	80 kg
(+90° C / -18° C)	80 kg
Poids	220 kg

Dimensions	
L x P x H mm	870 x 1145 x 1590

Capacité	avec option Double multirack	avec option multirack pâtisserie
GN2/1 (H=65 mm) 9	GN1/1 (H=65 mm) 16	600x400 (H=60 mm) 9
GN2/1 (H=40 mm) 12	GN1/1 (H=40 mm) 22	600x400 (H=40 mm) 12
GN2/1 (H=20 mm) 18	GN1/1 (H=20 mm) 34	600x400 (H=20 mm) 18

Données électriques	Turbo	Turbo Silent
Consommation électrique maximale	5.37 kW	5.67 kW
Tensions maximale absorbée	12.68 A	13.9 A
Tension	400V-3N+PE 50Hz	400V-3N+PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh® Next ML	Excellence*	Turbo Silent	10"	PB1020FA0AL0013	30 771

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Double Multirack (GN1/1) à la place du multirack standard (20 paires de guides)	sur demande	1 679
Double Multirack (GN1/1) en plus du multirack standard (20 paires de guides)	8M11020020	2 673
Multirack avec support pour plateaux à pâtisserie	sur demande	471
Couple de guides supplémentaire pour pâtisserie	8M10022400	82
Couple de guides supplémentaire GN2/1	8M10022300	42
Ouverture DROITE (charnière à droite)	sur demande	sur demande
Roulettes avec freins (2 avec freins et 2 sans freins) H= 155 Hauteur machine H= 1630	sur demande	238
Sonde sous vide	VM110000600	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 115-165 mm
Hauteur min. machine H= 1590

MultiRack standard + 10 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»
Sanigen

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT L

Rendement		
	Eco Silent	Turbo Silent
(+90° C / +3° C)	70 kg	jusqu'à +30% kg/h
(+90° C / -18° C)	70 kg	jusqu'à +30% kg/h
Poids	205 kg	240 kg

Dimensions	
L x P x H mm	790 x 1015 x 1965

Capacité	
GN1/1 (H=65 mm) - 600 x 400	13
GN1/1 (H=40 mm) - 600 x 400	18
GN1/1 (H=20 mm) - 600 x 400	27

Données électriques	Eco Silent	Turbo Silent
Consommation électrique maximale	3.07 kW	8.26 kW
Tensions maximale absorbée	13.95 A	18.3 A
Tension	400-3N-PE 50Hz	400-3N-PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh* Next L	Excellence*	Eco Silent	10"	PB1510FA0AL0031	32 526
	Excellence*	Turbo Silent	10"	PB1510FA0AL0032	36 962

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Couples de guides supplémentaires GN 1/1 - 600x400	8E10012200	37
Ouverture DROITE (charnières à DROITE)	sur demande	sur demande
Roulettes avec frein (2 avec frein et 2 sans) H = 15 mm. Hauteur de la machine H = 2005 mm	sur demande	238
Sonde sous vide	VM110000600	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 115 - 165 mm
Hauteur min. machine H= 1970

MultiRack standard + 15 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»
Sanigen

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT LL

Rendement	
	Turbo Silent
(+90° C / +3° C)	95 kg
(+90° C / -18° C)	95 kg
Poids	285 kg

Dimensions	
L x P x H mm	870 x 1145 x 1965

Capacité	avec option Double multitrack	avec option multitrack pâtisserie
GN2/1 (H=65 mm) 13	GN1/1 (H=65 mm) 26	600x400 (H=60 mm) 13
GN2/1 (H=40 mm) 18	GN1/1 (H=40 mm) 36	600x400 (H=40 mm) 18
GN2/1 (H=20 mm) 27	GN1/1 (H=20 mm) 54	600x400 (H=20 mm) 27

Données électriques	Turbo Silent
Consommation électrique maximale	8.26 kW
Tensions maximale absorbée	18.3 A
Tension	400V-3N+PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Écran	Code	Prix € H.T.
MultiFresh* Next LL	Excellence*	Turbo Silent	10"	PB1520FA0AL0016	38 452

Option	Code	Prix € H.T.
Traçabilité avec imprimante Wifi et rouleau avec 1300 étiquettes thermiques	VM210000100	1 400
Rouleau 1300 étiquettes thermiques	VC530000400	139
Condensation de l'eau (uniquement Turbo)	CDET-S-SL	999
Double Multitrack (GN1/1) à la place du multitrack standard (30 paires de guides)	sur demande	1 723
Double Multitrack (GN1/1) en plus du multitrack standard (30 paires de guides)	8M11520020	3 020
Multitrack avec support pour plateaux à pâtisserie	sur demande	777
Couple de guides supplémentaire pour pâtisserie	8M10022400	82
Couple de guides supplémentaire GN2/1	8M10022300	42
Ouverture DROITE (charnière à droite)	sur demande	sur demande
Roulettes avec freins (2 avec freins et 2 sans freins) H= 155 Hauteur machine H= 2005	sur demande	238
Sonde sous vide	VM110000600	384
Carte Ethernet	8T11509730	128
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)
Pieds standards réglables H= 115-165 mm
Hauteur min. machine H= 1965

MultiRack standard + 15 couples de guides (GN 1/1)
Sonde à cœur - 3 points
Emballage standard (carton+palette)
Wifi / Ethernet | FreshCloud version «flat»

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF NEXT XL

Rendement	
	Turbo / turbo silent
(+90° C / +3° C)	100 kg
(+90° C / -18° C)	100 kg
Poids	480 kg

Dimensions	
L x P x H mm	850 x 1947 x 2580

Capacité
1 x GN1/1 ou 600x400



MF NEXT XXL

Rendement	
	Turbo / Turbo silent
(+90° C / +3° C)	100 kg
(+90° C / -18° C)	100 kg
Poids	555 kg

Dimensions	
L x P x H mm	1020 x 2086 x 2580

Capacité
1 x GN2/1 ou 600 x 800 1 x GN1/1 ou 600 x 400



Données électriques	Absorption du gel	Absorption par chauffage
Consommation électrique maximale	10843 W	36 W
Tensions maximale absorbée	22.7 A	8 A
Tension	380-415V 3N+PE 50Hz	380-415V 3N+PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Code	Prix € H.T.
MultiFresh® Next XL	Excellence*	Turbo	PB2010FA0AR03	49 355
	Excellence*	Turbo Silent	PB2010FA0AR04	50 980
	Essential*	Turbo	PB2010FA0AR01	47 150
	Essential*	Turbo Silent	PB2010FA0AR02	48 827

La version EXCELLENCE comprend les fonctions à la froides et chaudes. La version ESSENTIEL comprend des fonctions de réfrigération et de congélation rapide, de maintien au froid et de non-stop

Option	Code	Prix € H.T.
Avec décaissement	-	sur demande
Porte à ouverture à gauche (charnières à gauche)	-	sur demande
Antichoc extérieur pour porte		307
Sonde sous-vide (remplaçable à la place du standard)		715
Carte Ethernet		529
Unité de condensation sur le côté droit		1 500
Unité de condensation sur le côté gauche		1 500
Désassemblée		2 634
Arrêt de porte 120°		195
Arrêt de porte magnétique 100°		676
Cage horizontale - 2 emballages	-	sur demande
Caisse en bois fumigée horizontale - 2 emballages	-	sur demande
Voltage spécial	-	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Avec rampe
Ouverture DROITE (charnières à droite)
Gaz réfrigérant R290
Sonde à coeur - 3 points

Evacuation de l'eau à l'arrière
Wi-Fi | FreshCloud version «flat» (sans coût d'abonnement)

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

Données électriques	Absorption du gel	Absorption par chauffage
Consommation électrique maximale	10843 W	36 W
Tensions maximale absorbée	22.7 A	8 A
Tension	380-415V 3N+PE 50Hz	380-415V 3N+PE 50Hz

Description	Configuration	Performance	Code	Prix € H.T.
MultiFresh® Next XXL	Excellence*	Turbo	PB2020FA0AR03	52 505
	Excellence*	Turbo Silent	PB2020FA0AR04	54 310
	Essential*	Turbo	PB2020FA0AR01	50 439
	Essential*	Turbo Silent	PB2020FA0AR02	52 104

La version EXCELLENCE comprend les fonctions à la froides et chaudes. La version ESSENTIEL comprend des fonctions de réfrigération et de congélation rapide, de maintien au froid et de non-stop

Option	Code	Prix € H.T.
Avec décaissement	-	sur demande
Porte à ouverture à gauche (charnières à gauche)	-	sur demande
Antichoc extérieur pour porte		307
Sonde sous-vide (remplaçable à la place du standard)		715
Carte Ethernet		529
Unité de condensation sur le côté droit		1 500
Unité de condensation sur le côté gauche		1 500
Désassemblée		2 634
Arrêt de porte 120°		195
Arrêt de porte magnétique 100°		676
Cage horizontale - 2 emballages	-	sur demande
Caisse en bois fumigée horizontale - 2 emballages	-	sur demande
Voltage spécial	-	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Avec rampe
Ouverture DROITE (charnières à droite)
Gaz réfrigérant R290

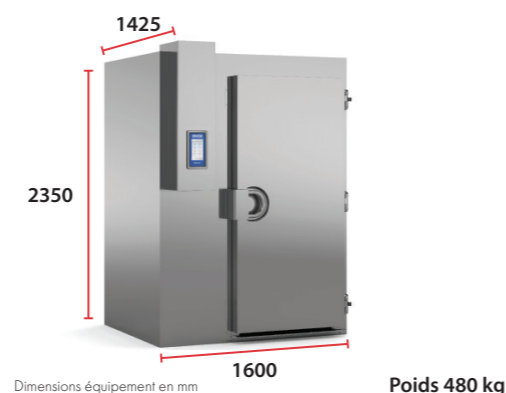
Sonde à coeur - 3 points
Evacuation de l'eau à l'arrière
Wi-Fi | FreshCloud version «flat» (sans coût d'abonnement)

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 100.2

Rendement	
(+90° C / +3° C)	100 kg
(+90° C / -18° C)	100 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	2
Type B	20 x GN 2/1	1
Type C	20 x 400 x 600	2
Type D	20 x 800 x 600	1
Convothem	12.20 / 20.10 / 20.20	1



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	872	872	872
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1418	1 170	1170
Poids	200 kg	160 kg	180 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC100
Puissance max absorbée	10,4 kW	7 kW
Courant max absorbé	15,3 A	15,8 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF1002PSU	51 681
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF1002PAA	74 116
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF1002PAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF1002PWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF1	890
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK1	1 040
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR1	3 520
Kit basse température (pour version RU)	KBTRU1	960
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile

Ouverture DROITE (charnières à droite)

Sanigen®

Sonde à cœur

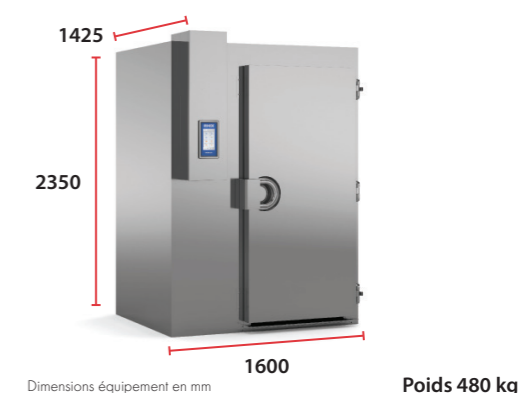
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 130.2

Rendement	
(+90° C / +3° C)	130 kg
(+90° C / -18° C)	130 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	2
Type B	20 x GN 2/1	1
Type C	20 x 400 x 600	2
Type D	20 x 800 x 600	1
Convothem	12.20 / 20.10 / 20.20	1



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	872	872	872
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1418	1 170	1170
Poids	200 kg	160 kg	180 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC130
Puissance max absorbée	10,4 kW	9,3 kW
Courant max absorbé	15,3 A	20,8 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF1302PSU	56 565
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF1302PAA	75 801
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF1302PAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF1302PWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF1	890
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK1	1 040
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR1	3 520
Kit basse température (pour version RU)	KBTRU1	960
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile

Ouverture DROITE (charnières à droite)

Sanigen®

Sonde à cœur

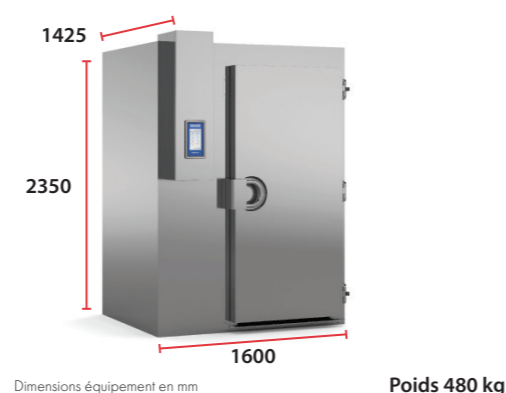
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 180.2

Rendement	
(+90° C / +3° C)	180 kg
(+90° C / -18° C)	180 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	2
Type B	20 x GN 2/1	1
Type C	20 x 400 x 600	2
Type D	20 x 800 x 600	1
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	1



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	1200	1200	1200
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1527	1 170	1170
Poids	307 kg	240 kg	270 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC180
Puissance max absorbée	10,4 kW	14 kW
Courant max absorbé	15,3 A	27,6 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version	Plus Multifresh		
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF1802PSU	56 840
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF1802PAA	82 794
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF1802PAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF1802PWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF1	890
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK1	1 040
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR1	3 520
Kit basse température (pour version RU)	KBTRU2	960
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile
Ouverture DROITE (charnières à droite)
Sonde à cœur

Sanigen®

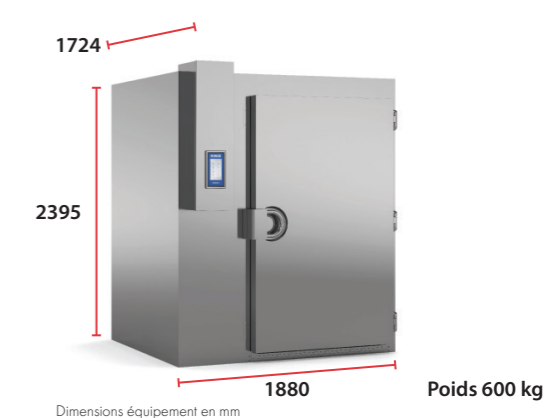
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 180.2 L - Large

Rendement	
(+90° C / +3° C)	180 kg
(+90° C / -18° C)	180 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	4
Type B	20 x GN 2/1	2
Type C	20 x 400 x 600	3
Type D	20 x 800 x 600	1
Type E	20 x 1000 x 1000	1
Convotherm	12.20 / 20.20	1
Convotherm	20.10	2



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	1200	1200	1200
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1527	1 170	1170
Poids	307 kg	240 kg	270 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC180
Puissance max absorbée	10,4 kW	14 kW
Courant max absorbé	15,3 A	27,6 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version	Plus Multifresh		
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF1802LPSU	66 435
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF1802LPAA	97 124
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF1802LPAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF1802LPWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF4	1 366
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	-	803
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100° (cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR4	4 530
Kit basse température (pour version RU)	KBTRU2	1 530
Kit basse température (pour version RR)	sur demande	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile
Ouverture DROITE (charnières à droite)
Sonde à cœur

Sanigen®

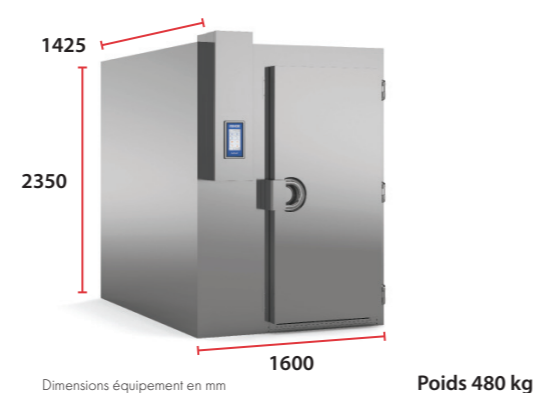
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 250.2

Rendement	
(+90° C / +3° C)	250 kg
(+90° C / -18° C)	250 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	2
Type B	20 x GN 2/1	1
Type C	20 x 400 x 600	2
Type D	20 x 800 x 600	1
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	1



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	1200	1200	1200
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1527	1 170	1170
Poids	307 kg	240 kg	270 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC250
Puissance max absorbée	10,4 kW	16,4 kW
Courant max absorbé	15,3 A	38 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh* sans groupe	PMF2502PSU	sur demande
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF2502PAA	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF2502PAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF2502PWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF1	890
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK1	1 040
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR1	3 520
Kit basse température (pour version RU)	KBTRRU2	990
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile
Ouverture DROITE (charnières à droite)
Sonde à cœur

Sanigen*

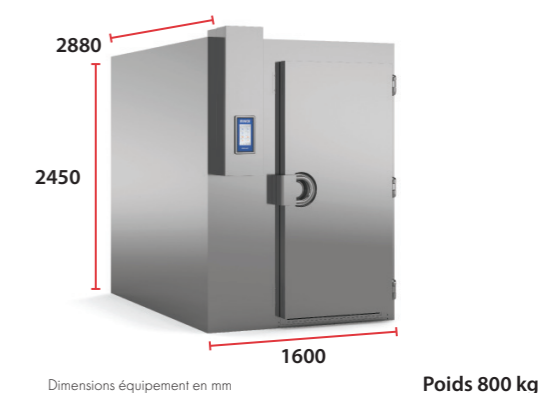
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 250.2 2T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	250 kg
(+90° C / -18° C)	250 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	4
Type B	20 x GN 2/1	2
Type C	20 x 400 x 600	4
Type D	20 x 800 x 600	2
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	2



Dim. unité de condensation mm	RU	RR	RWL
Largeur	1200	1200	1200
Profondeur	1351	1351	1351
Hauteur	1527	1 170	1170
Poids	307 kg	240 kg	270 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC250
Puissance max absorbée	20,2 kW	16,4 kW
Courant max absorbé	30,2 A	38 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh* sans groupe	PMF2502TPSU	sur demande
RU	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF2502TPAA	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance	PMF2502TPAS	sur demande
RWL	Condensateur à distance très silencieux	PMF2502TPWL	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK2	1 423
Arrêt de porte 120°	AP120	254
Arrêt de porte 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR2	7 080
Kit basse température (pour version RU)	KBTRRU2	990
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec kit séparateur huile
TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
Sonde à cœur

Sanigen*

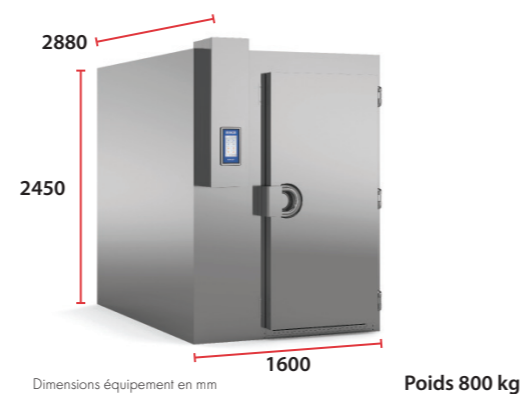
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 350.2 2T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	350 kg
(+90° C / -18° C)	350 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	4
Type B	20 x GN 2/1	2
Type C	20 x 400 x 600	4
Type D	20 x 800 x 600	2
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	2



Dimensions unité de condensation mm		RR
Largeur		1200
Profondeur		1351
Hauteur		1170
Poids		385 kg

Dimensions de condensation à distance mm		RR
Largeur		3000
Profondeur		764
Hauteur		954
Poids		155 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC350
Puissance max absorbée	20,2 kW	23,4 kW
Courant max absorbé	30,2 A	52,4 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF35022TPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF35022TPAS	sur demande
RRS	Condensation air + Condensateur à distance très silencieux	PMF35022TPSS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PMF35022TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK2	1 423
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR2	7 080
Kit basse température (pour version RU)	KBTRRU2	990
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

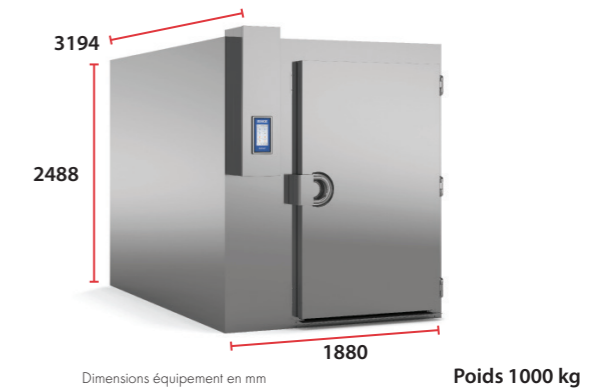
Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
 TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
 Sonde à cœur
 Sanigen®
 Emballage standard (cage en bois)
Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 350.2 2T L Traversante-Large

Rendement	
(+90° C / +3° C)	350 kg
(+90° C / -18° C)	350 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	8
Type B	20 x GN 2/1	4
Type C	20 x 400 x 600	6
Type D	20 x 800 x 600	3
Type E	20 x 1000 x 1000	2
Convotherm	12.20 / 20.20	2
Convotherm	20.10	4



Dimensions unité de condensation mm		RR
Largeur		1200
Profondeur		1351
Hauteur		1170
Poids		385 kg

Dimensions de condensation à distance mm		RR
Largeur		3000
Profondeur		764
Hauteur		954
Poids		155 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC180
Puissance max absorbée	20,2 kW	23,4 kW
Courant max absorbé	30,2 A	52,4 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF3502LPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF3502LPAS	sur demande
RRS	Condensation air + Condensateur à distance très silencieux	PMF3502LPSS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PMF3502LPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF5	2 730
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK2	1 423
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR3	12 199
Kit basse température (pour version RR)	KBTRR	sur demande
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

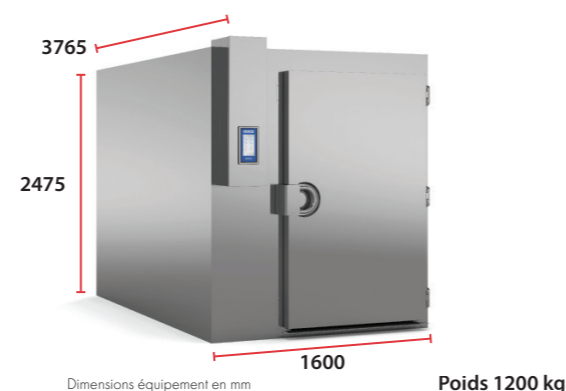
Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
 TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/ arrière gauche
 Sonde à cœur
 Sanigen®
 Emballage standard (cage en bois)
Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 350.2 3T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	350 kg
(+90° C / -18° C)	350 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	6
Type B	20 x GN 2/1	3
Type C	20 x 400 x 600	6
Type D	20 x 800 x 600	3
Convothem	12.20 / 20.10 / 20.20	3



Dimensions unité de condensation mm	RR
Largeur	1200
Profondeur	1351
Hauteur	1170
Poids	385 kg

Dim. de condensation à distance mm	RR
Largeur	3000
Profondeur	764
Hauteur	954
Poids	155 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC350
Puissance max absorbée	30,2 kW	23,4 kW
Courant max absorbé	45,1 A	52,4 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version	Plus Multifresh	
	Code	Prix € H.T.
Cellule Multifresh® sans groupe	PMF35023TPSU	sur demande
RR Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF35023TPAS	sur demande
RRS Condensation air + Condensateur à distance très silencieux	PMF35023TPSS	sur demande
RWT Condensation eau de tour	PMF35023TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK3	1 699
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	sur demande	sur demande
Kit basse température	KBTRR	930
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
Ouverture frontale à droite/arrière gauche
Sonde à cœur

Sanigen®

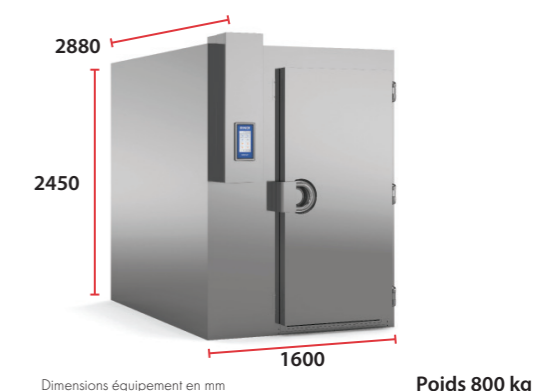
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 500.2 2T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	500 kg
(+90° C / -18° C)	500 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	4
Type B	20 x GN 2/1	2
Type C	20 x 400 x 600	4
Type D	20 x 800 x 600	2
Convothem	12.20 / 20.10 / 20.20	2



Dimensions unité de condensation mm	RR
Largeur	1200
Profondeur	1351
Hauteur	1170
Poids	415 kg

Dimensions de condensation à distance mm	RR
Largeur	2360
Profondeur	1070
Hauteur	1149
Poids	214 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC500
Puissance max absorbée	20,2 kW	36,3 kW
Courant max absorbé	30,2 A	73,7 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version	Plus Multifresh	
	Code	Prix € H.T.
Cellule Multifresh® sans groupe	PMF50022TPSU	sur demande
RR Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF50022TPAS	sur demande
RRS Condensation air + Condensateur à distance très silencieux	PMF50022TPSS	sur demande
RWT Condensation eau de tour	PMF50022TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK2	1 423
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR2	7 008
Kit basse température	KBTRR	1 030
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
Sonde à cœur

Sanigen®

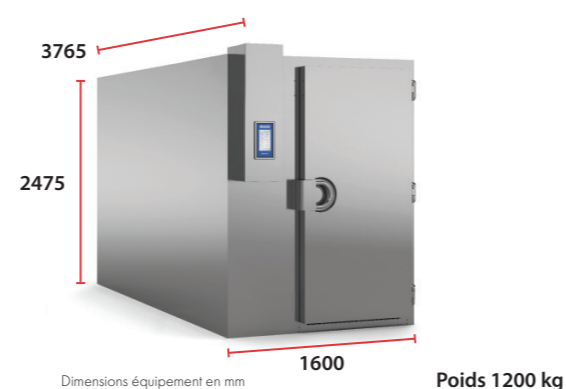
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 500.2 3T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	500 kg
(+90° C / -18° C)	500 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	6
Type B	20 x GN 2/1	3
Type C	20 x 400 x 600	6
Type D	20 x 800 x 600	3
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	3



Dimensions unité de condensation mm		RR
Largeur		1200
Profondeur		1351
Hauteur		1170
Poids		415 kg

Dimensions de condensation à distance mm		RR
Largeur		2360
Profondeur		1070
Hauteur		1149
Poids		214 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC500
Puissance max absorbée	30,2 kW	36,3 kW
Courant max absorbé	45,1 A	73,7 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh* sans groupe	PMF50023TPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF50023TPAS	sur demande
RRS	Condensation air + Condensateur à distance très silencieux	PMF50023TPSS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PMF50023TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK3	1 699
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	sur demande	sur demande
Kit basse température	KBT1	1 182
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

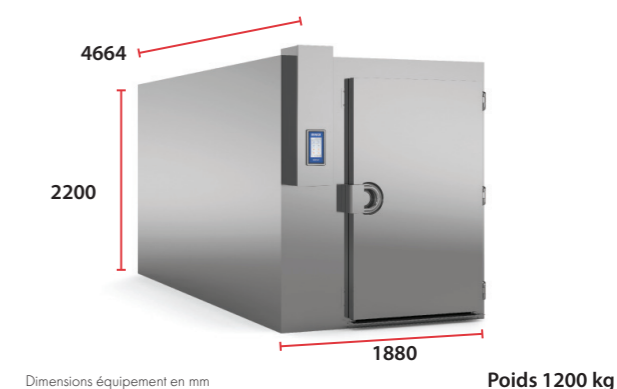
Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
 TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
 Sonde à cœur
 Sanigen*
 Emballage standard (cage en bois)
Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 500.2 3T L Traversante-Large

Rendement	
(+90° C / +3° C)	500 kg
(+90° C / -18° C)	500 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	12
Type B	20 x GN 2/1	6
Type C	20 x 400 x 600	9
Type D	20 x 800 x 600	4
Type E	20 x 1000 x 1000	3
Convotherm	12.20 / 20.20	3
Convotherm	20.10	6



Dimensions unité de condensation mm		RR
Largeur		1200
Profondeur		1351
Hauteur		1170
Poids		415 kg

Dimensions de condensation à distance mm		RR
Largeur		2360
Profondeur		1070
Hauteur		1149
Poids		214 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC350
Puissance max absorbée	30,2 kW	36,3 kW
Courant max absorbé	45,1 A	73,7 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh* sans groupe	PMF50023LPSU	sur demande
RR	Groupe à distance (fourni distance 15m*)	PMF50023LPAS	sur demande
RRS	Condensation air + Condensateur à distance	PMF50023LPSS	sur demande
RWT	Condensateur à distance très silencieux	PMF50023LPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF5	2 730
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite/ arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK3	1 699
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR3	12 199
Kit basse température	KBT1	1 182
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

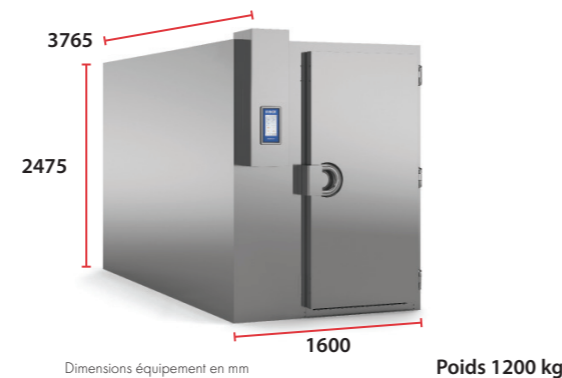
Dotation de base

Sans unité standard
 Condensateur à distance avec kit séparateur huile
 TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
 Sonde à cœur
 Sanigen*
 Emballage standard (cage en bois)
Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 750.2 3T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	750 kg
(+90° C / -18° C)	750 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	6
Type B	20 x GN 2/1	3
Type C	20 x 400 x 600	6
Type D	20 x 800 x 600	3
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	3



Dimensions unité de condensation mm	RR
Largeur	1200
Profondeur	2394
Hauteur	1220
Poids	600 kg

Dim. de condensation à distance mm	RR
Largeur	4813
Profondeur	1328
Hauteur	1387
Poids	547 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC750
Puissance max absorbée	30,2 kW	49,4 kW
Courant max absorbé	45,1 A	105,2 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF75023TPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF75023TPAS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PFM75023TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK3	1 699
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	sur demande	sur demande
Kit basse température	KBT2	1 755
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC2	272
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
Ouverture frontale à droite/arrière gauche
Sonde à cœur

Sanigen®

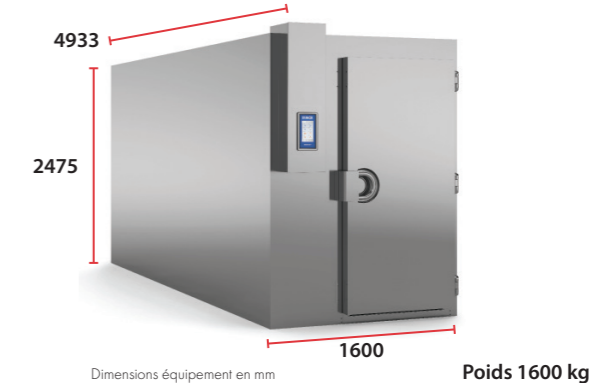
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 750.2 4T - Traversante

Rendement	
(+90° C / +3° C)	750 kg
(+90° C / -18° C)	750 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	8
Type B	20 x GN 2/1	4
Type C	20 x 400 x 600	8
Type D	20 x 800 x 600	4
Convotherm	12.20 / 20.10 / 20.20	4



Dimensions unité de condensation mm	RR
Largeur	1200
Profondeur	2394
Hauteur	1220
Poids	600 kg

Dim. de condensation à distance mm	RR
Largeur	4813
Profondeur	1328
Hauteur	1387
Poids	547 kg

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC750
Puissance max absorbée	30,2 kW	49,4 kW
Courant max absorbé	45,1 A	105,2 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
	Cellule Multifresh® sans groupe	PMF75024TPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF75024TPAS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PMF75024TPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF2	2 019
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Désassemblée (en kit)	DK3	1 699
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSV12	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Sanigen®	SANIGEN3	1 653
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	sur demande	sur demande
Kit basse température	KBT2	1 755
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC2	272
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
Sonde à cœur

Sanigen®

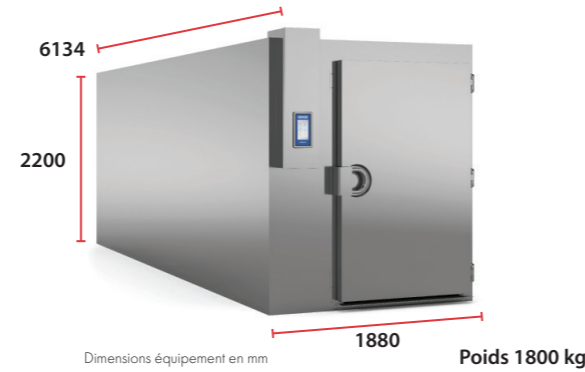
Emballage standard (cage en bois)

Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

MF 750.2 4T L Traversante-Large

Rendement	
(+90° C / +3° C)	750 kg
(+90° C / -18° C)	750 kg

Capacité chariots		NR
Type A	20 x GN 1/1	16
Type B	20 x GN 2/1	8
Type C	20 x 400 x 600	12
Type D	20 x 800 x 600	6
Type E	20 x 1000 x 1000	4



Dimensions unité de condensation mm		RR
Largeur	1200	
Profondeur	2394	
Hauteur	1220	
Poids	600 kg	

Dimensions de condensation à distance mm		RR
Largeur	4813	
Profondeur	1328	
Hauteur	1387	
Poids	547 kg	

Données électriques	Plus Multifresh	Unité de condensation UC850
Puissance max absorbée	40,1 kW	49,9 kW
Courant max absorbé	60 A	105,2 A
Tension	400 V-50Hz (3P+N+PE)	400 V-50Hz (3P+N+PE)

Version		Plus Multifresh	
		Code	Prix € H.T.
		PMF75024LPSU	sur demande
RR	Condensation air + Condensateur à distance (fourni distance 15m*)	PMF75024LPAS	sur demande
RWT	Condensation eau de tour	PMF75024LPWT	sur demande

* Au delà de 15m, nous consulter.

Option	Code	Prix € H.T.
Avec rampe	RMF5	2 730
Ouverture frontale à gauche / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à droite / arrière droite	sur demande	sur demande
Ouverture frontale à gauche / arrière gauche	sur demande	sur demande
Arrêt de porte (2 portes) 120°	AP120	254
Arrêt de porte (2 portes) 100°(cellules côte à côte)	AP100	254
Sonde sous vide	SSVI2	838
Sonde à cœur supplémentaire	SAC2	390
Fond ventilé (uniquement avec rampe)	FVIR5	13 025
Kit basse température	KBT2	1 755
Wi-fi MyA	8T11509726	197
Kit petits pieds anti-vibration pour unité de condensation	KPPAVUC1	414
Carte ethernet	8T11509730	128
Tensions spéciales (sur demande)	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensateur à distance avec kit séparateur huile
 TRAVERSANTE - Ouverture frontale à droite/arrière gauche
 Désassemblée (en kit)
 Sonde à cœur
 Sanigen®
 Emballage standard (cage en bois)

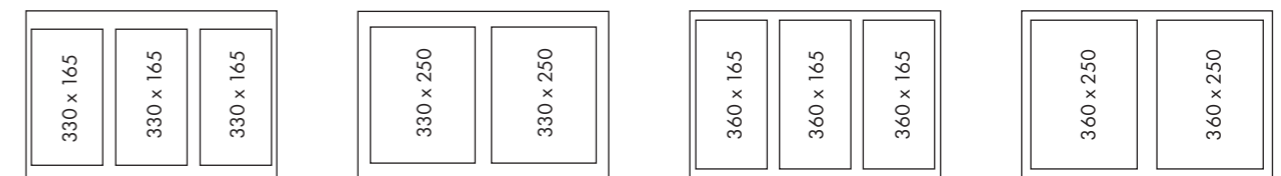
Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

Capacité bacs

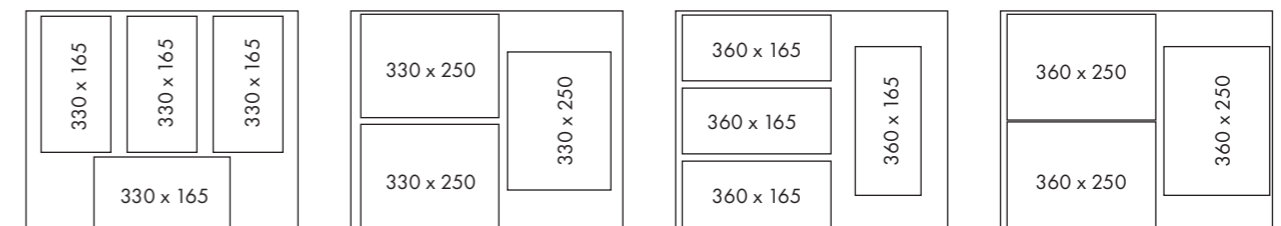
L x P x H	Bacs								Bacs cylindriques
	330 x 165 x h120	330 x 165 x h150	330 x 250 x h120	330 x 250 x h150	360 x 165 x h120	360 x 165 x h150	360 x 250 x h120	360 x 250 x h150	Ø 200 x h250
MF Next S	6	6	4	4	6	6	4	4	5
MF Next M	15	12	10	8	15	12	10	8	10
MF Next L	24	18	16	12	24	18	16	12	20
MF Next SL	8	8	6	6	8	8	6	6	6
MF Next ML	20	16	15	12	20	16	15	12	12
MF Next LL	32	24	24	18	32	24	24	18	24

DISPOSITION DES BACS

MF Next S / M / L (GRILLE 600x400)



MF Next SL / MI / LL (GRILLE GN 2/1 650x530)



CP NEXT - PORTES INOX

Caractéristiques techniques	
Dimensions (L x P x H) mm	795 x 1100 x 2178
Poids	210 kg

	MULTI	UP
Puissance maximale	1106 W	641 W
Tensions maximale absorbée	6.7 A	3.97 A
Voltage	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

Capacité des plateaux (H=20)	Double porte	Une porte
H = 35 mm	n.37 (60x80) n.76 (60x40)	n.42 (60x80) n.84 (60x40)
H = 52.5 mm	n.26 (60x80) n.52 (60x40)	n.28 (60x80) n.56 (60x40)



Description	Température	Porte	Code	Prix € H.T.
CP Next Multi	-25°C / +15°C	Double porte	PCPN0M00ARDS001	16 284
CP Next Multi	-25°C / +15°C	Une porte	PCPN0M00ARSS001	14 681
CP Next Up	-5°C / +15°C	Double porte	PCPN0P00ARDS001	15 271
CP Next Up	-5°C / +15°C	Une porte	PCPN0D00ARSS001	13 980

Option	Code	Prix € H.T.
Sanigen*	SANIGEN	552
Condensation eau (disponible uniquement pour CP NEXT MULTI)	sur demande	862
Couple de guides pâtisseries supplémentaires	8M10022400	82
Kit charnières ouverture gauche	sur demande	sur demande
Butée de porte 120° (uniquement pour CP NEXT ST STEEL) porte simple	VM290000100	56
Porte simple inox ouverture gauche (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Porte double inox ouverture gauche (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Entretoise en acier inox pour CP next côte à côte	VC610049200	82
Roulettes (2 avec frein, H = 155 mm) - Hauteur machine max H = 2218 mm	VM190001300	82
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Butée de porte 130° pour la version double porte
Pieds standards H= 115-165 mm
Clé USB

Wifi/Ethernet | FreshCloud version «flat»
Barres lumineuses doubles à LED naturelles
Emballage standard (carton+palette)

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

CP NEXT - PORTES VITRÉES

Caractéristiques techniques	
Dimensions (L x P x H) mm	795 x 1100 x 2178
Poids	235 kg

	MULTI	UP
Puissance maximale	1207 W	742 W
Tensions maximale absorbée	7.14 A	4.41 A
Voltage	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

Capacité des plateaux (H=20)	Double porte	Une porte
H = 35 mm	n.37 (60x80) n.76 (60x40)	n.42 (60x80) n.84 (60x40)
H = 52.5 mm	n.26 (60x80) n.52 (60x40)	n.28 (60x80) n.56 (60x40)



Description	Température	Porte	Code	Prix € H.T.
CP Next Multi	-25°C / +15°C	Double porte	PCPN0M00ARDG001	17 776
CP Next Multi	-25°C / +15°C	Une porte	PCPN0M00ARSG001	15 449
CP Next Up	-5°C / +15°C	Double porte	PCPN0P00ARDG001	16 762
CP Next Up	-5°C / +15°C	Une porte	PCPN0P00ARSG001	14 771

Option	Code	Prix € H.T.
Sanigen*	SANIGEN	552
Condensation eau (disponible uniquement pour CP NEXT MULTI)	sur demande	862
Couple de guides pâtisseries supplémentaire	8M10022400	82
Kit charnières ouverture gauche	VA61004900	242
Porte vitrée ouverture gauche (charnière à gauche)	sur demande	sur demande
Double porte vitrée ouverture gauche (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Entretoise en acier inox pour CP next côte à côte	VC610049200	86
Roulettes (2 avec frein, H = 155 mm) - Hauteur machine max H = 2218 mm	VM190001300	238
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air avec unité incorporée
Porte-plateaux pâtisseries 600x800 (20 paires de guides incluses)
Porte vitrée ouverture droite (charnières à droite)
Double porte vitrée ouverture à droite (charnières à droite)

Pieds standard H = 115 - 165 mm
Clé USB
Wifi/Ethernet | FreshCloud version «flat»
Double barre de lumière naturelle LED
Emballage standard (carton+palette)

La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

CK NEXT

Caractéristiques techniques	
Dimensions (L x P x H) mm	725 x 960 x 2164
Poids	170 kg (porte acier) 190 kg (porte en verre)

Porte acier	MULTI	UP
Puissance maximale	713 W	373 W
Tensions maximale absorbée	5.16 A	3.19 A
Voltage	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz

Porte verre	MULTI	UP
Puissance maximale	811 W	472 W
Tensions maximale absorbée	5.60 A	3.63 A
Voltage	220-240V-1N 50Hz	220-240V-1N 50Hz



Capacité des plateaux	Une porte
Plateaux : 20/40 H = 55 mm	n.48 (GN1/1) n.24 (GN2/1)
Plateaux : 65/80 H = 110 mm	n.24 (GN1/1) n.12 (GN2/1)

Description	Température	Porte	Code	Prix € H.T.
CK Next Multi	-25°C / +15°C	Une porte acier	PCKN0M00ARM1PA	10 990
CK Next Multi	-25°C / +15°C	Une porte en verre	PCKN0M00ARM1PV	11 675
CK Next Up	-5°C / +15°C	Une porte acier	PCKN0U00ARU2PA	10 220
CK Next Up	-5°C / +15°C	Une porte en verre	PCKN0U00ARU2PV	10 850

Option	Code	Prix € H.T.
Sanigen®	SANIGEN	552
Condensation eau (disponible uniquement pour CP NEXT MULTI)	sur demande	862
Ouverture GAUCHE (charnières à gauche)	sur demande	sur demande
Entretoise en acier inox pour CK next côte à côte	VC610049200	86
Roulettes (2 avec frein. H = 155 mm) - Hauteur machine max H = 2218 mm	VM190001600	238
Double barre à LEDS	VM020000300	552
Module de connectivité WiFi / Ethernet	VM210000300	406
Caisse en bois	sur demande	sur demande
Tensions spéciales	sur demande	sur demande

Dotation de base

Condensation air
Support pour plateaux à pâtisserie GN2/1
Porte en acier et verre ouverture à droite (charnières à droite)
CK Next porte en verre avec double barre à leds
La dotation standard ne comprend pas les grilles et les plats. Tous les accessoires sont en option et doivent être commandés à part

CK Next porte en acier avec une barre à leds
Butée de porte ouverture 105
Pieds standards H=115-165 mm
Clé USB
Emballage standard (carton+palette)

Accessoires

Gastronomie		
Étagères	Code	Prix € H.T.
GN 1/1 (530 x 325 mm) en acier inoxydable	01640010	27
GN 2/1 (530 x 650 mm) en acier inoxydable	01640020	40
Plateaux		
GN 1/1 H. 20 mm en acier inoxydable	01640030	55
GN 1/1 H. 40 mm en acier inoxydable	01640040	72
GN 2/1 H 65 mm en acier inoxydable	01640080	133

Pâtisserie		
Étagères	Code	Prix € H.T.
400x600 mm en acier chromé	01640025	27
400x600 mm en acier inoxydable	01640026	40
600x800 mm en acier inoxydable	01640022	
Plateaux		
400x600x20 mm en aluminium	01640090	55
400x600x20 mm en acier inoxydable	01640210	72
600x800x20 mm en aluminium	01640092	133

Capacité bacs

L x P x H	Bacs							Bacs cylindriques
	330 x 165 x h120	330 x 165 x h150	330 x 250 x h120	330 x 250 x h150	360 x 165 x h120	360 x 165 x h150	360 x 250 x h150	Ø 200 x h250
CP Next (une porte en acier)	60	48	40	32	60	48	32	45
CP Next (double porte en acier)	54	42	36	28	54	42	28	45
CP Next (une porte en verre)	60	48	40	32	60	48	32	45
CP Next (double porte en verre)	54	42	36	28	54	42	28	45

Réglementation « F-gas » : impacts et critères de choix



Les fluides utilisés en réfrigération ont des impacts importants sur l'environnement, tant sur l'appauvrissement de la couche d'ozone que sur l'accélération du réchauffement climatique.

PROTECTION DE LA COUCHE D'OZONE

La Convention de Vienne (1985) et le Protocole de Montréal (1987) ont œuvré pour la protection de la couche d'ozone avec l'interdiction progressive des CFC – tel que le R12 – et des HCFC – tel que le R22 – dont l'ODP (« ozone depletion potential » ou potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone) est élevé. Depuis le 1er janvier 2015, il est formellement interdit de stocker ces fluides et de réparer ou d'entretenir toute installation en contenant.

LUTTE CONTRE LE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE

Le Protocole de Kyoto (1997 - 2005), quant à lui, œuvre pour limiter le réchauffement climatique induit par les gaz à effet de serre fluorés HFC. Le but de ces textes est de réduire de près de 80 % d'ici 2030 la présence dans la nature d'HFC, des fluides dont le GWP (« global warming potential » ou potentiel de réchauffement global) est élevé. Pour atteindre cet objectif, les dates butoirs suivantes ont été fixées :

- **1er janvier 2020**: interdiction de produire et de mettre sur le marché des équipements avec des HFC dont le GWP > 2 500 (y compris le R404A). Concerne aussi bien les équipements avec groupe logé que les centrales frigorifiques ;
- **1er janvier 2020**: interdiction de mise sur le marché d'équipements pour lesquels aurait été utilisé un ou plusieurs réactifs chimiques d'isolation dont le GWP > 150 ;
- **1er janvier 2020** : interdiction de recharger avec du fluide neuf les installations dont le GWP > 2 500 et la charge > 40Teq.CO2 (tonne équivalent CO2, ce qui correspond pour une installation fonctionnant au R404a à une charge > 10,6 kg) ;
- **1er janvier 2022** : interdiction de produire et de mettre sur le marché des équipements avec des HFC dont le GWP > 150 (y compris le R134A). Concerne tous les équipements avec groupe logé et les centrales > 40 kW.

Une période probatoire de 10 ans est autorisée pour la maintenance et l'entretien du parc d'installations existantes.

Sources :
Règlement (UE) n° 517/2014 appelé « F-Gas » entré en vigueur le 1er janvier 2015.
Décret n°2015-1790 du 28 décembre 2015.
Arrêté du 29 février 2016 venu compléter ces textes.

Fluide frigorigène vert R290



Anticipant les évolutions réglementaires, le choix du fluide naturel vert R290 s'est rapidement imposé comme étant le plus judicieux.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Avec un ODP⁽¹⁾ à zéro et un GWP⁽²⁾ à 3, le R290 répond parfaitement aux exigences d'éco-conception.

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Le R290 est à lui seul 40 % plus efficace que le R404a, ce qui implique une baisse proportionnelle de la consommation électrique.

COÛTS DE FONCTIONNEMENT RÉDUITS

Pour une même puissance frigorifique, la charge de gaz dans le circuit est 40 % moindre qu'avec le R404a. En outre, il n'est pas nécessaire de récupérer le fluide lors d'une opération de dégazage ou de mise au rebus.

GAIN D'ESPACE

L'efficacité thermique du R290 permet d'utiliser des échangeurs plus petits et une tuyauterie plus fine. Les groupes sont moins dimensionnés et permettent un design intelligent avec des armoires de même capacité utile qui peuvent être déplacées en position verticale même dans les embrasures de porte.

CONFORT DE TRAVAIL

Un groupe au R290 émet moins de bruit qu'un groupe fonctionnant avec les gaz traditionnels. Le gain moyen par armoire est de 14 dBA, pour une émission au droit de l'appareil de seulement 38 dBA.

Fluide	Nature	Désignation	ODP	GWP
R12	CFC	Dichlorodifluorométhane	1 *	8 100 *
R11	CFC	Trichlorofluorométhane	1 *	3 800 *
R22	HCFC	Chlorodifluorométhane	0,055 *	1 500 **
R404a	HFC	Pentafluoroéthane	0	3 800 *
R407a	HFC	Difluorométhane	0	2 107 **
R407c	HFC	R32/R125/R134a (23/25/52)	0	1 774 **
R407f	HFC	R32/R125/R134a (30/30/40)	0	1 824 **
R134a	HFC	1,1,1,2-tétrafluoroéthane	0	1 300 **
R1234yf	HFO	2,3,3,3-tétrafluoropropène	0	4
R1234ze	HFO	Trans-1,3,3,3-tétrafluoropropène	0	6
R290	Alcane	Propane	0	3

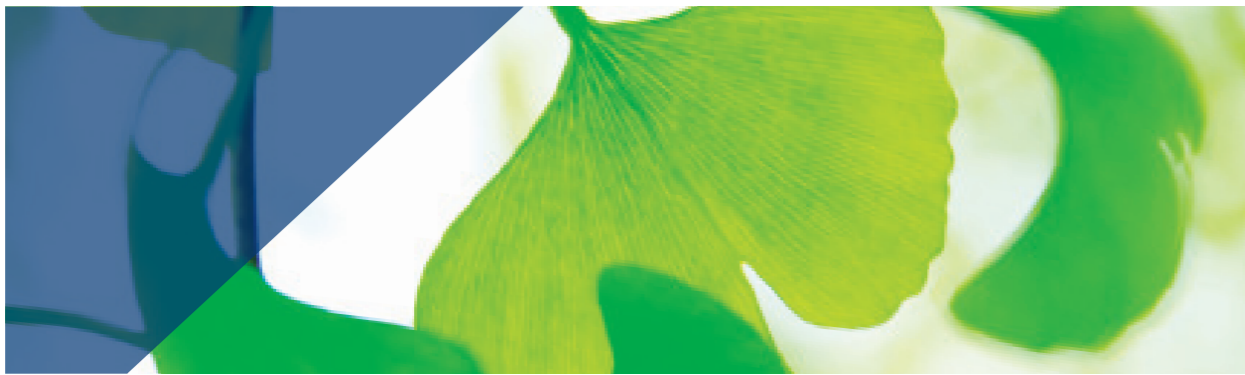
⁽¹⁾ « ozone depletion potential » - potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone - base R11 = 1,0

⁽²⁾ « global warming potential » - potentiel de réchauffement climatique (horizon 100 ans) base CO2 = 1,0

* interdit 01/01/2020

** interdit 01/01/2022

Isolation stable au cyclopentane



Face aux contraintes réglementaires en constante évolution, nous avons introduit le cyclopentane comme réactif d'isolation pour toutes nos fabrications.

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Avec un ODP* à zéro et un GWP** à 6, le C5H10 s'inscrit complètement dans la logique d'éco-conception.

RÉSISTANCE THERMIQUE AMÉLIORÉE

L'efficacité de l'isolation au cyclopentane est supérieure de 4 % à celle de la mousse obtenue avec les réactifs traditionnels listés dans le tableau ci-dessous. La densité de l'isolant obtenu est de 43 kg/m³ contre 38 à 40 kg/m³ pour ses cousins.

STABILITÉ DE LA PERFORMANCE

L'isolation au cyclopentane est stable sur toute la durée de vie du produit, contrairement aux mousses obtenues avec les réactifs traditionnels qui perdent en moyenne 5 % de leur efficacité thermique par an.

COÛTS DE FONCTIONNEMENT RÉDUITS

La meilleure résistance thermique, couplée avec le nouveau fluide R290, permet d'arriver à 67 % d'économie d'énergie. Cette économie se retrouve année après année alors qu'avec les réactifs traditionnels, la consommation électrique augmente de 5 % par an.

Fluide	Nature	Désignation	ODP	GWP
R11	CFC	Dichlorodifluorométhane	1	3 800
R134a	HFC	Trichlorofluorométhane	0	1300
R141b	HCFC	Chlorodifluorométhane	0,11	725
R245a	HFC	Pentafluoroéthane	0	950
-	Alcane	Cyclopentane	0	6

⁽¹⁾ « ozone depletion potential » - potentiel d'appauvrissement de la couche d'ozone - base R11 = 1,0
⁽²⁾ « global warming potential » - potentiel de réchauffement climatique (horizon 100 ans) base CO₂ = 1,0

Directive « Éco-conception » : Performance minimum



SEUILS DE PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE OBLIGATOIRES

Le règlement (UE) 2015/1095 du 5 mai 2015 portant application de la directive 2009/125/CE du 21 octobre 2009 fixe de seuils minima d'efficacité énergétique pour les équipements suivants :

- Armoires et dessertes frigorifiques professionnelles en froid ventilé avec groupe logé hors saladettes, congélateurs coffre, armoires à chariot, modèles traversants, armoires à poisson car froid statique) ;
- Cellules de refroidissement et de congélation rapides alimentées sur secteur pour une capacité < 300 kg.

INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

La caractéristique environnementale des équipements visés par la réglementation est la consommation d'énergie en phase d'utilisation. Celle-ci, rapportée au volume utile de l'appareil, donnera un IEE (indice d'efficacité énergétique) calculé selon la formule suivante :

$$IEE = (AEC/SAEC) \times 100$$

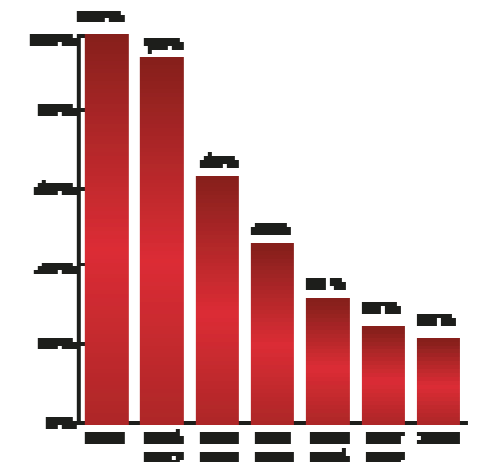
- AEC = consommation annuelle d'énergie de l'armoire en kWh/an ;
- AEC = E24h × 365 ;
- AEC = consommation d'énergie effective de l'armoire en 24 h (en kWh) ;
- SAEC = consommation annuelle « standard » d'énergie de l'armoire en kWh/an ;
- SAEC = M × Vn + N ;
- Vn = volume utile de l'appareil en litres ;
- M et N = valeurs indiquées dans le tableau.

Catégorie	M	N
Armoire verticale réfrigération	1,643	609
Armoire verticale congélation	4,928	1472
Meuble bas réfrigéré réfrigération	2,555	1790
Meuble bas réfrigéré congélation	5,840	1790

CALENDRIER DE MISE EN APPLICATION

L'idée de base étant de tirer la performance énergétique de tous les équipements vers le haut, les fabricants doivent mettre sur le marché des équipements dont l'IEE respecte le calendrier suivant :

- à partir du 1^{er} juillet 2016 : IEE < 115 ;
- à partir du 1^{er} janvier 2018 : IEE < 95 ;
- à partir du 1^{er} janvier 2019 : IEE < 85 ;



Directive « Étiquette Énergie » : Affichage obligatoire

ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE OBLIGATOIRE

Le règlement (UE) 2015/1094 du 5 mai 2015 complétant la directive 2010/30/UE et entré en vigueur le 1er juillet 2016 porte sur l'obligation d'information concernant la consommation énergétique des armoires et dessertes réfrigérées professionnelles. Depuis cette date, tous les fabricants doivent apposer une étiquette comme celle représentée ci-dessous

sur chacun des équipements qu'ils commercialisent (hors saladettes, congélateurs coffre, armoires à chariot, modèles traversants, armoires à poisson car froid statique). Le but de cette démarche est d'aider les clients professionnels à faire le bon choix de matériel, notamment en ce qui concerne le coût de fonctionnement sur la durée de vie de l'appareil.

INDICE D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

Classe d'ambiance	T° bulbe sec	Humidité relative	T° de rosée	Masse vapeur d'eau dans l'air sec
3	25°C	60 %	19,7°C	12,0 g/kg
4	30°C	55 %	20,0°C	14,8 g/kg
5	40°C	40 %	23,9°C	18,8 g/kg

L'étiquette contient les informations suivantes :

- Le nom du fournisseur, de la marque commerciale et la référence du modèle concerné ;
- La classe d'efficacité énergétique, déterminée conformément à l'annexe II du règlement (UE) 2015/1094 et indiquée par une flèche jouxtant la catégorie obtenue ;
- La consommation annuelle d'électricité en kWh d'énergie finale consommée par an, calculée conformément à l'annexe IX et arrondie à l'entier le plus proche ;
- La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments de réfrigération fonctionnant à la température de fonctionnement en réfrigération ;
- La somme des volumes utiles, en litres, de tous les compartiments de congélation fonctionnant à la température de fonctionnement en congélation ;
- La classe d'ambiance (3, 4 ou 5) avec la température de bulbe sec (en °C) et l'humidité relative (en %) correspondantes, conformément à l'annexe IX.

Classe	Seuil
A	IEE < 25
B	25 ≤ IEE < 35
C	35 ≤ IEE < 50
D	50 ≤ IEE < 75
E	75 ≤ IEE < 85
F	85 ≤ IEE < 95
G	95 ≤ IEE < 115
Interdit	115 ≤ IEE



GOLD

48

Traversantes
T° indépendantes
Démontables
Poisson
Chariot



SILVER

54

Standard
Gain d'espace

Armoires – Gamme Gold



- Glissières embouties : 24 niveaux espacement 55 mm ;
- Circulation forcée 35 % d'air jusqu'au bas de l'enceinte ;
- Format grilles : GN2/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert gaz R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 75 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED ;
- Disponibles avec portes vitrées (sauf IPGB7 & IPGB14) ;
- Personnalisation du vitrage et de l'éclairage (options).

Modèle	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	Prix € H.T.
	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	
IPGM7	-2 / +8	700	300	490	685 x 800 x 2060/2120*	533 x 654 x 1530	3	120	4 702
IPGB7	-25 / -10	700	490	490	685 x 800 x 2060/2120*	533 x 654 x 1530	3	130	5 228
IPGM14	-2 / +8	1400	430	800	1340 x 800 x 2060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	190	6 409
IPGB14	-25 / -10	1400	950	950	1340 x 800 x 2060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	200	7 866

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen*	1 225
Q32-0002-IN	Grille inox format GN2/1 avec arrêtoir	105
4080534	Glissière centrale pour niveau supplémentaire : modèles 1 400 litres	41
ROUBASS	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins (hauteur totale 2 020 m)	645
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %
-G	Plus-value porte vitrée (attention : non disponible pour modèle IPGB7 & IPGB14)	+35 %
RAL	Plus-value personnalisation (choix de couleur, insertion de logo)	310
ECL-VAR	Plus-value éclairage variable	180

Sur demande : arrière inox, dessous inox

Armoires – Gamme Gold Traversantes



- Glissières embouties : 24 niveaux espacement 55 mm ;
- Circulation forcée 35 % d'air jusqu'au bas de l'enceinte ;
- Format grilles : GN2/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert gaz R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 75 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED.



Modèle	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	Prix € H.T.
	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	
IPGM7PT	-2 / +8	700	240	600	685 x 800 x 2 060/2120*	533 x 654 x 1530	3	130	8 382
IPGB7PT	-25 / -10	700	300	380	685 x 800 x 2 060/2120*	533 x 654 x 1530	3	140	9 780
IPGM14PT	-2 / +8	1400	430	800	1340 x 800 x 2 060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	200	12 922
IPGB14PT	-25 / -10	1400	950	950	1340 x 800 x 2 060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	210	15 180

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen*	1 225
Q32-0002-IN	Grille inox format GN2/1 avec arrêtoir	105
4080534	Glissière centrale pour niveau supplémentaire : modèles 1 400 litres	41
ROUBASS	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins (hauteur totale 2 020 m)	645
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : arrière inox, dessous inox

Armoires – Gamme Gold

T° indépendantes



- Format grilles : GN2/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert gaz R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Double panneau de commandes ;
- Pieds réglables inox ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED ;

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPG2M7	A -2 / +8	350+350	2 x 270	2 x 308	720 x 800 x 2060/2120*	2 x (590 x 670 x 680)	4	160	7 613
EPGMB7	B -25 / -10	350+350	270 / 363	308 / 338	720 x 800 x 2060/2120*	2 x (590 x 670 x 680)	4	160	7 694

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen®	1 225
Q32-0002	Grille plastifiée GN2/1	66
4080584	Glissière latérale à l'unité (commander 2 pour chaque niveau supplémentaire)	46
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : arrière inox, dessous inox

** Raccordement à une vidange conseillé

Armoires – Gamme Gold

Démontables



- Format grilles : GN2/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert gaz R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED ;
- Livrées démontées en 2 colis séparés.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPGM7C	-2 / +8	700	335	375	720 x 815 x 2 060/2120*	590 x 670 x 1500	3	120	6 031
EPGB7C	-25 / -10	700	510	474	720 x 815 x 2 060/2120*	590 x 670 x 1500	3	130	6 777
EPGM14C	-2 / +8	1400	440	415	1440 x 815 x 2 060/2120*	2 x (590 x 670 x 1500)	6	190	8 278
EPGB14C	-25 / -10	1400	755	780	1440 x 815 x 2 060/2120*	2 x (590 x 670 x 1500)	6	200	9 344

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen®	1 225
Q32-0002	Grille plastifiée GN2/1	66
4081364	Glissière gauche grande largeur pour armoire démontable	60
4081374	Glissière droite grande largeur pour armoire démontable	60
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : arrière inox, dessous inox

Armoires – Gamme Gold

Poisson



- Format grilles : GN2/1 (adaptées pour recevoir 2 bacs à poisson GN1/1 - bacs non fournis)
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L (avec traitement spécial anti-corrosion) ;
- Gaz R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Raccordement à une vidange nécessaire
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EGF7	-5 / 0	700	330	407	720 x 800 x 2060/2120*	590 x 670 x 1500	4 GN1/1	100	5 711

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen*	1 225
H65-0005	Bac à poisson GN1/1	40
DFGN11	Double fond plastifié perforé	20
4080584	Glissière latérale à l'unité (commander 2 pour chaque niveau supplémentaire)	46
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : arrière inox, dessous inox

Armoires – Gamme Gold

Chariots



EPPM9RT



EPPM18RI

- Format chariots : GN2/1 (hauteur maximale 1 600 mm) ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert gaz R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 80 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Serrure de série ;
- Éclairage LED ;
- Livrées montées.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Chariot	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPPM9RI	-2 / +8	1015	448	564	860 x 960 x 2250	700 x 785 x 1850*	1 GN2/1 (non fourni)	200	9 928
EPPB9RI	-25 / -10	1015	597	583	860 x 960 x 2250	700 x 785 x 1850*	1 GN2/1 (non fourni)	205	11 477
EPPM9RT	-2 / +8	1015	448	564	860 x 960 x 2250	700 x 785 x 1850*	1 GN2/1 (non fourni)	210	11 580
EPPM18RI	-2 / +8	2240	930	621	1700 x 960 x 2250	2 x (700 x 785 x 1850*)	2 GN2/1 (non fournis)	290	13 563
EPPB18RI	-25 / -10	2240	1025	1001	1700 x 960 x 2250	2 x (700 x 785 x 1850*)	2 GN2/1 (non fournis)	300	16 727
EPPM18RT	-2 / +8	2240	930	621	1700 x 960 x 2250	2 x (700 x 785 x 1850*)	2 GN2/1 (non fournis)	310	16 922

*H maxi chariot 1600 mm

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen*	1 225
EM2021-1600	Chariot 20 niveaux GN2/1 hauteur 1600 mm	990
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %
-C	Livraison démontée	+5 %

Sur demande : arrière inox, hublot, porte vitrée

Armoires – Gamme Silver

Standard



- Glissières embouties : 24 niveaux espacement 55 mm ;
- Circulation forcée 35 % d'air jusqu'au bas de l'enceinte ;
- Format grilles : GN2/1 ;
- Contrôle SILVER .
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur vert R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 75 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS ;
- Éclairage LED.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPSM7	-2 / +8	700	300	490	685 x 800 x 2060/2120*	533 x 654 x 1530	3	120	3 968
EPSB7	-25 / -10	700	490	490	685 x 800 x 2060/2120*	533 x 654 x 1530	3	130	4 690
EPSM14	-2 / +8	1400	430	800	1340 x 800 x 2060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	190	6 054
EPSB14	-25 / -10	1400	950	950	1340 x 800 x 2060/2120*	2 x (533 x 654 x 1530)	6	200	6 927

*selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0002	Grille plastifiée GN2/1	66
4080534	Glissière centrale à l'unité (commander 2 pour chaque niveau supplémentaire)	41
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	252
SER	Serrure avec clé	45
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : pieds inox, porte vitrée

Armoires – Gamme Silver

Gain d'espace



- Format grilles : 460 x 485 ;
- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur vert gaz R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS ;
- Éclairage LED ;
- Disponibles avec portes vitrées pour modèles IPGB7 & IPGB14

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Dimensions intérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPSM40X	-2 / +8	700	448	564	600 x 600 x 1840	480 x 490 x 1370	3	75	3 063
EPSB40X	-25 / -10	700	597	583	600 x 600 x 1840	480 x 490 x 1370	3	80	3 498

*selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0326	Grille plastifiée 460 x 485 mm	66
P99-0036	Glissière latérale à l'unité (commander 2 pour chaque niveau supplémentaire)	41
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
-G	Plus-value porte vitrée (attention : non disponible pour modèle IPGB7 & IPGB14)	-30 %
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande)	-10 %

Sur demande : pieds inox, porte vitrée

Sommaire Dessertes

GOLD

59

Standard
Traversantes
Démontables

SILVER

62

Standard
Gain d'espace
Soubassements
Table top

Dessertes – Gamme Gold



- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Groupe monobloc extractible accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPTGM1	-2 / +8	115	160	308	970 x 700 x 850/910*	1	115	4 748
EPTGM2	-2 / +8	280	160	308	1460 x 700 x 850/910*	2	130	4 713
EPTGM3	-2 / +8	441	200	407	1945 x 700 x 850/910*	3	160	6 375
EPTGM4	-2 / +8	602	270	564	2430 x 700 x 850/910*	4	190	7 270
EPTGB1	-25 / -10	115	220	338	970 x 700 x 850/910*	1	120	5 458
EPTGB2	-25 / -10	280	220	338	1460 x 700 x 850/910*	2	135	5 756
EPTGB3	-25 / -10	441	290	465	1945 x 700 x 850/910*	3	170	7 212

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen®	1 225
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
PV-DES	Porte vitrée (commander autant d'options que de portillons sur la desserte)	240
-DG	Plus-value dessus granit noir neutre (non réfrigéré)	+15 %
TIROIR-1/2	Bloc 2 tiroirs 1/2 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	1 207
TIROIR-1/3	Bloc 3 tiroirs 1/3 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	3 369
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-DOS	Dosseret H 100 mm	214
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande) largeur moindre de 370 mm	-10 %

Sur demande : dessous inox, choix de la couleur de l'entourage de porte (RAL), dimensions pâtisseries, dessus granit réfrigéré, sans dessus, détecteur automatique

Dessertes – Gamme Gold

Traversantes



Dessertes – Gamme Gold

Démontables



- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Groupe monobloc extractible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPTGM2PT	-2 / +8	280	160	308	1460 x 750 x 850/910*	2	130	7 751
EPTGM3PT	-2 / +8	441	200	407	1945 x 750 x 850/910*	3	160	9 872
EPTGM4PT	-2 / +8	602	270	564	2430 x 750 x 850/910*	4	190	11 363

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen®	1 112
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
-DG	Plus-value dessus granit noir neutre (non réfrigéré)	+15 %
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande) largeur moindre de 370 mm	-10 %

Sur demande : dessous inox, sans dessus

- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle GOLD : traçabilité HACCP ;
- Construction inox AISI304L ;
- Fluide caloporteur vert R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 60 mm ;
- Groupe monobloc extractible accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables inox ;
- Livrées démontées en 2 colis séparés.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPTGM2C	-2 / +8	280	160	308	1460 x 750 x 850/910*	2	130	6 428
EPTGM3C	-2 / +8	441	200	407	1945 x 750 x 850/910*	3	160	8 943
EPTGM4C	-2 / +8	602	270	564	2430 x 750 x 850/910*	4	190	10 307
EPTGB2C	-25 / -10	280	220	338	1460 x 750 x 850/910*	2	130	7 334
EPTGB3C	-25 / -10	441	290	465	1945 x 750 x 850/910*	3	160	10 192

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
-TS	Enregistreur TouchScreen®	1 225
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
-DG	Plus-value dessus granit noir neutre (non réfrigéré)	+15 %
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-DOS	Dossier H 100 mm	214

Sur demande : dessous inox, choix de la couleur de l'entourage de porte (RAL), dimensions pâtisseries, dessus granit réfrigéré, sans dessus, détecteur automatique

Dessertes – Gamme Silver

Standard



Dessertes – Gamme Silver

Gain de place



- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur vert R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS.

- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- **Groupe étroit ;**
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPTSM2	-2 / +8	275	160	308	1310 x 700 x 850/910*	2	115	4 060
EPTSM3	-2 / +8	428	200	407	1775 x 700 x 850/910*	3	155	4 782
EPTSM4	-2 / +8	581	270	564	2240 x 700 x 850/910*	4	185	5 997
EPTSB2	-25 / -10	275	220	338	1310 x 700 x 850/910*	2	120	4 828
EPTSB3	-25 / -10	428	290	465	1775 x 700 x 850/910*	3	160	5 894

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
PV-DES	Porte vitrée (commander autant d'options que de portillons sur la desserte)	240
-DG	Plus-value dessus granit noir neutre (non réfrigéré)	+15 %
TIROIR-1/2	Bloc 2 tiroirs 1/2 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	1 207
TIROIR-1/3	Bloc 3 tiroirs 1/3 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	3 369
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-DOS	Dosseret H 100 mm	214

Sur demande : dessous inox, groupe à gauche, dessus granit réfrigéré, sans dessus, profondeur 600 mm

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
ETSM110	-2 / +8	275	250	460	1110 x 700 x 850/910*	2	120	3 980
ETSM156	-2 / +8	428	300	600	1560 x 700 x 850/910*	3	160	4 954
ETSM203	-2 / +8	581	400	600	2030 x 700 x 850/910*	4	200	5 860

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
-DG	Plus-value dessus granit noir neutre (non réfrigéré)	+15 %
TIROIR-1/2	Bloc 2 tiroirs 1/2 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	1 207
TIROIR-1/3	Bloc 3 tiroirs 1/3 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	3 369
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-DOS	Dosseret H 100 mm	214

Sur demande : dessous inox, groupe à gauche, dessus granit réfrigéré, sans dessus

Dessertes – Gamme Silver

Soubassements



- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI44 ;
- Fluide caloporteur R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
ETSM270NTV	-2 / +8	135	250	460	1200 x 700 x 580/640*	2	120	4 289
ETSM370NTV	-2 / +8	210	300	600	1600 x 700 x 580/640*	3	155	5 321
ETSM470NTV	-2 / +8	310	400	600	2000 x 700 x 580/640*	4	185	6 158

* selon réglage des pieds

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
TIROIR-1/2	Bloc 2 tiroirs 1/2 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	1 207
TIROIR-1/3	Bloc 3 tiroirs 1/3 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	3 369
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-SG	Moins-value sans groupe (raccordable sur centrale R407, autre fluide sur demande) largeur moindre de 370 mm	-10 %

Sur demande : dessous inox, groupe à gauche, dessus granit réfrigéré, sans dessus, profondeur 600 mm



SILVER

64

Tables de préparation
Saladettes à poser

	PRÉPARATION	Fluide vert R290	Isolation C5H10	Construction AISI441	Contrôle Silver	Particularité
SILVER	EPTSM2PT - EPTSM3PT - EPTSM4PT	✓	✓	✓	✓	Table de préparation avec bacs à ingrédients réfrigérés
	EATR140 - EATR160 - EATR180 - EATR200		✓	✓	✓	Saladettes à poser

CONSERVATION

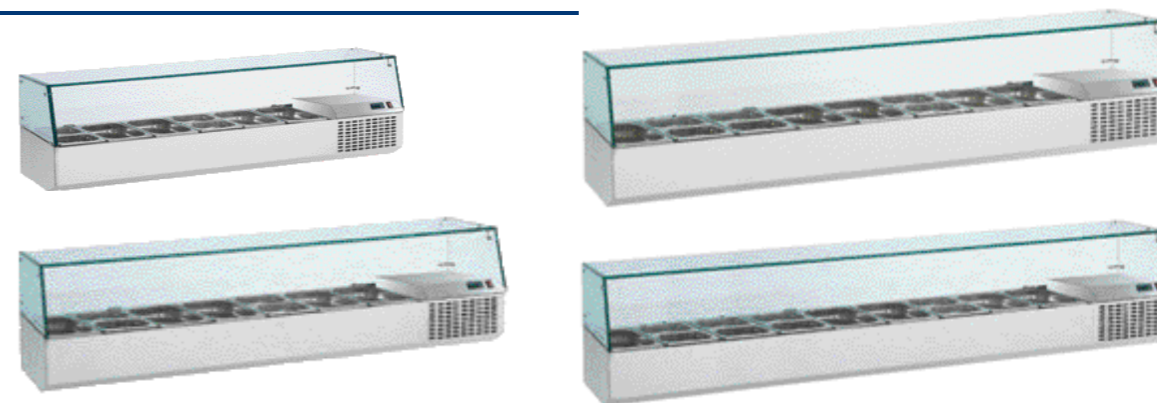
Préparation – Gamme Silver

Ingrédients réfrigérés



Préparation – Gamme Silver

Saladettes à poser



- Format grilles : GN1/1 ;
- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur vert R290 ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- Groupe monobloc accessible en façade ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 40°C ;
- Pieds réglables ABS.

- Contrôle SILVER ;
- Construction inox AISI441 ;
- Fluide caloporteur R452A ;
- Isolation au cyclopentane épaisseur 50 mm ;
- Alimentation : 230 V/50 Hz/1 Ph ;
- Classe climatique : 32°C.

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Clayettes en dotation	Capacité	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	Nombre	kg	Prix € H.T.
EPTSM2PT	0 / +10	275	200	308	1310 x 700 x 1000	2	5 bacs GN1/6*	130	5 321
EPTSM3PT	0 / +10	428	210	407	1775 x 700 x 1000	3	7 bacs GN1/6*	170	6 490
EPTSM4PT	0 / +10	581	270	581	2240 x 700 x 1000	4	10 bacs GN1/6*	200	7 476

	Plage T°	Capacité	Puissance absorbée	Puissance frigo	Dimensions extérieures	Capacité	Poids net	
Modèle	°C	L	W	W	L x P x H mm	Nombre	kg	Prix € H.T.
EATR140	-2 / +8	275	100	125	1400 x 380 x 450	3xGN1/3* + 1xGN1/2*	50	2 306
EATR160	-2 / +8	275	100	125	1600 x 380 x 450	6xGN1/2* + 1xGN2/8*	60	2 478
EATR180	-2 / +8	275	100	125	1800 x 380 x 450	8xGN1/3*	75	2 616
EATR200	-2 / +8	275	100	125	2000 x 380 x 450	9xGN1/3*	79	2 649

* non inclus

* non inclus

Options	Description	Prix € H.T.
Q32-0022	Grille plastifiée format GN1/1 avec arrêtoir	60
4080054	Glissière latérale pour desserte à la unité (commander 2 par niveau supplémentaire)	41
TIROIR-1/2	Bloc 2 tiroirs 1/2 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	1 207
TIROIR-1/3	Bloc 3 tiroirs 1/3 (cf. section « Détails de construction ») sauf position contre bloc moteur	3 369
ROU	Roulettes pivotantes dont 2 avec freins	290
SER	Serrure avec clé (commander 1 option par portillon)	45
-DOS	Dosseret H 100 mm	214

Options	Description	Prix € H.T.
PIX	Pieds inox	162
KEQ	Kits d'équerrage	221
BA13150	Bac GN1/3	40

Sur demande : dessous inox, groupe à gauche, dessus granit réfrigéré, sans dessus

Sur demande : dessous inox



Sommaire

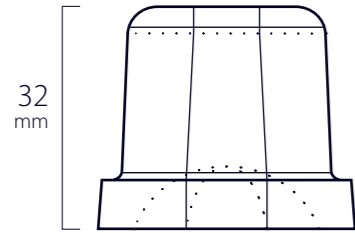
<u>GLAÇONS PLEINS</u>	68
Gamme ES	
<u>GLAÇONS CREUX</u>	74
Gamme EP	
<u>GLAÇONS MODULAIRES</u>	82
Gamme EM	
<u>GLAÇONS GRAINS</u>	88
Gamme EG	
<u>GLACE EN NUGGETS</u>	96
Gamme G-N	
<u>GLACE EN ÉCAILLES</u>	100
Gamme A-N	
<u>DISTRIBUTEURS DE GLACE</u>	106
<u>BACS DE STOCKAGE</u>	108
Gamme E-B	

SÉRIE

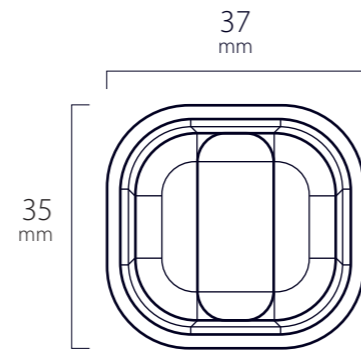
ES

Poids spécifique 20 g

GLAÇON PLEIN



Poids spécifique 20 g



SÉRIE

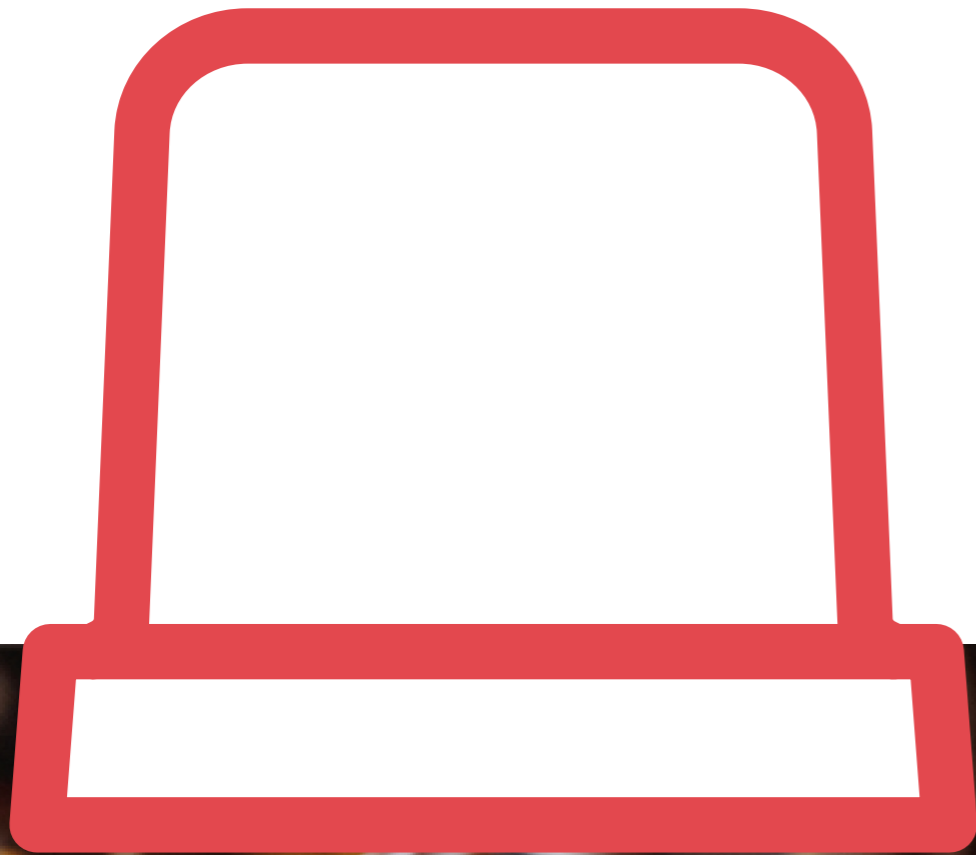
ES

GLAÇON PLEIN

Un glaçon plein et structuré, avec une surface arrondie pour un refroidissement prolongé des boissons. Sa transparence particulière est appréciée en chaque contexte d'utilisation.

Compact et transparent, ce glaçon est extrêmement élégant et efficace pour plusieurs exigences: seaux à glace, cocktails, apéritifs et whisky on the rocks.

Le système de gestion électronique de la série ES permet l'accès complet à toutes les fonctions et au réglage des paramètres de service de la machine, grâce à une simple touche du panneau touch capacitif.



LE GLAÇON



GLACE

LA MACHINE

Les machines de la série ES assurent une grande capacité de production malgré leurs dimensions réduites. Ces appareils sont caractérisés par un design essentiel, pour les positionner facilement dans tout contexte.

CARACTÉRISTIQUES

- Grande capacité du réservoir incorporé
- Acier inox
- Accès facile pour le nettoyage intérieur et l'entretien
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by & réinitialisation



OPTIONS & ACCESSOIRES



Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon.

Cycle programmable.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Kit filtre à impuretés

Filtre externe spécial pour éviter le dépôt de impuretés à l'intérieur de la machine à glaçons.

Gamme ES

Glaçons pleins

ES 28 A-W
ES 28+ A-W
ES 38 A-W
ES 46 A-W

Enodis

Gamme ES

Glaçons pleins

ES 54 A-W
ES 70 A-W
ES 90 A-W

Enodis



- Grande capacité du réservoir incorporé
- Acier inox
- Accès facile pour le nettoyage intérieur et l'entretien
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

- Grande capacité du réservoir incorporé
- Acier inox
- Accès facile pour le nettoyage intérieur et l'entretien
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques				
Modèle	ES 28 A-W	ES 28+ A-W	ES 38 A-W	ES 46 A-W
Dimensions	340 x 480 x 600 mm	400 x 480 x 600 mm	400 x 540 x 690 mm	500 x 540 x 690 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	28 (A) 27 (W)	28 (A) 28 (W)	38 (A) 36 (W)	46 (A) 41 (W)
Capacité de dépôt	6,5 kg	7 kg	11,5 kg	15 kg
Poids net	29 kg	30 kg	34 kg	38 kg
Données d'expédition	460 x 600 x 850 mm - 33 kg	460 x 600 x 850 mm - 35 kg	460 x 600 x 850 mm - 50 kg	560 x 600 x 850 mm - 47 kg
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Prix € H.T.	2 044	2 072	2 338	2 562

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**
Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

Caractéristiques			
Modèle	ES 54 A-W	ES 70 A-W	ES 90 A-W
Dimensions	500 x 580 x 800 mm	700 x 580 x 995 mm	700 x 580 x 995 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	54 (A) 54 (W)	70 (A) 75 (W)	86 (A) 88 (W)
Capacité de dépôt	22 kg	42 kg	42 kg
Poids net	42 kg	53 kg	54 kg
Données d'expédition	560 x 640 x 960 mm - 50 kg	740 x 640 x 1080 mm - 62 kg	740 x 640 x 1080 mm - 63 kg
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290
Prix € H.T.	2 912	3 682	4 032

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

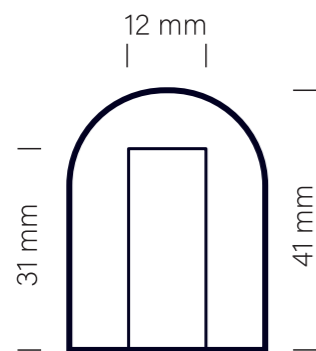
Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**
Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

SÉRIE

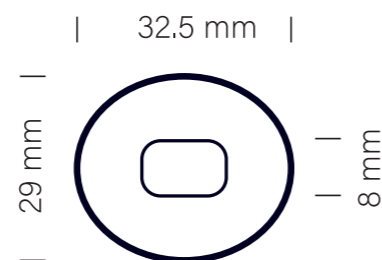
EP

GLAÇON CREUX

Poids spécifique 21 g



Poids spécifique 21 g



SÉRIE

EP

GLAÇON CREUX

Un glaçon creux, avec une vaste surface pour une fraîcheur immédiate des boissons. Une forme simple et essentielle, pour garantir une extrême flexibilité d'utilisation.

Soft drinks, cocktails, cafés et/ou autres préparations qui doivent être rapidement rafraîchies feront du glaçon creux de la série EP un allié parfait.

La technologie à palettes assure l'installation et le fonctionnement parfait de la machine également en présence de calcaire ou d'impuretés dans l'eau. La série EP est la plus polyvalente pour toutes les typologies d'installation.

LE GLAÇON



GLACE

LA MACHINE

Un design moderne: la construction de la machine est en acier inoxydable avec angles arrondis. La technologie à palettes avec un évaporateur à tiges est le seul système qui garantisse le parfait fonctionnement de la machine malgré la présence du calcaire ou des impuretés de l'eau.

CARACTÉRISTIQUES

- Grande capacité du réservoir incorporé
- Panneau touch capacitif, stand-by & réinitialisation
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Entrée et sortie frontales de l'air
- Câble avec prise Shuko



OPTIONS & ACCESSOIRES



Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



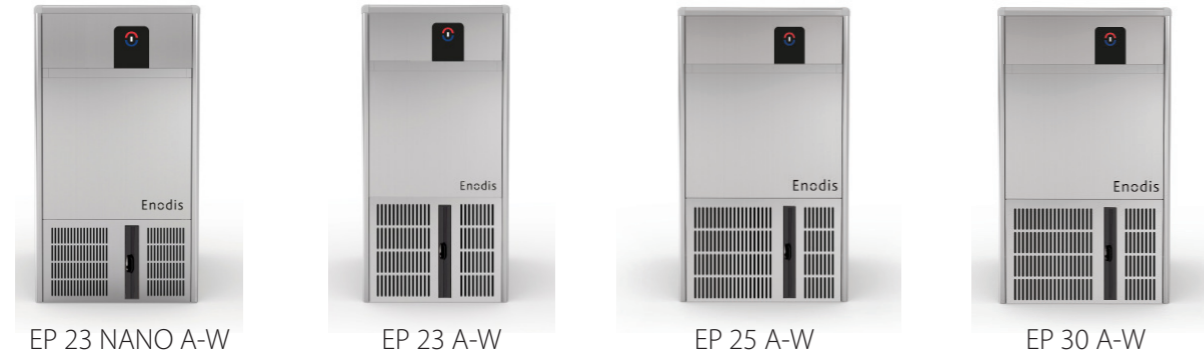
Kit filtre à impuretés

Filtre externe spécial pour éviter le dépôt de impuretés à l'intérieur de la machine à glaçons.

Gamme EP

Glaçons creux

EP 23 NANO A-W
EP 23 A-W
EP 25 A-W
EP 30 A-W



- Grande capacité du réservoir incorporé
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Entrée et sortie frontales
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques				
Modèle	EP 23 NANO A-W	EP 23 A-W	EP 25 A-W	EP 30 A-W
Dimensions	340 x 545 x 620 mm	340 x 545 x 690 mm	400 x 545 x 690 mm	400 x 545 x 690 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	23 (A) 23 (W)	23 (A) 23 (W)	25 (A) 24 (W)	28 (A) 27 (W)
Capacité de dépôt	5 kg	7 kg	10 kg	10 kg
Poids net	29 kg	30 kg	33 kg	32 kg
Données d'expédition	460 x 600 x 850 mm - 36 kg	460 x 600 x 850 mm - 37 kg	460 x 600 x 850 mm - 39 kg	460 x 600 x 850 mm - 39 kg
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Prix € H.T.	2 282	2 170	2 338	2 618

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**
Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

Enodis

Gamme EP

Glaçons creux

EP 36 A-W
EP 45 A-W
EP 50 A-W
EP 62 A-W



- Grande capacité du réservoir incorporé
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Entrée et sortie frontales
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques				
Modèle	EP 36 A-W	EP 45 A-W	EP 50 A-W	EP 62 A-W
Dimensions	450 x 545 x 690 mm	500 x 600 x 693 mm	500 x 585 x 956 mm	600 x 585 x 956 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	36 (A) 36 (W)	45 (A) 46 (W)	50 (A) 50 (W)	62 (A) 66 (W)
Capacité de dépôt	12 kg	16 kg	21 kg	28 kg
Poids net	36 kg	41 kg	51 kg	52 kg
Données d'expédition	510 x 600 x 850 mm - 42 kg	560 x 660 x 850 mm - 48 kg	560 x 640 x 1050 mm - 58 kg	660 x 640 x 1050 mm - 60 kg
Gaz réfrigérant	R290	R290	R290	R290
Prix € H.T.	2 940	3 486	3 738	3 808

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**
Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

Gamme EP

Glaçons creux

EP 80 A-W
EP 95 A-W

Enodis



EP 80 A-W

EP 95 A-W

- Grande capacité du réservoir incorporé
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Entrée et sortie frontales
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques		
Modèle	EP 80 A-W	EP 95 A-W
Dimensions	340 x 545 x 620 mm	340 x 545 x 690 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	23 (A) 23 (W)	23 (A) 23 (W)
Capacité de dépôt	5 kg	7 kg
Poids net	29 kg	30 kg
Données d'expédition	460 x 600 x 850 mm - 36 kg	460 x 600 x 850 mm - 37 kg
Gaz réfrigérant	R290	R290
Prix € H.T.	4 900	5 488

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
 Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
 Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
 Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
 Kit pieds | KP-MAG | **121**
 Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

Gamme EP

Glaçons creux

EP 150 A-W

Enodis



EP 150 A-W

- Grande capacité du réservoir incorporé
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Entrée et sortie frontales
- Câble avec prise Shuko
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques	
Modèle	EP 150 A-W
Dimensions	920 x 650 x 1280 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	150 (A) 151 (W)
Capacité de dépôt	67 kg
Poids net	105 kg
Données d'expédition	970 x 700 x 1370 mm - 116 kg
Gaz réfrigérant	R290
Prix € H.T.	6 776

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
 Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
 Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

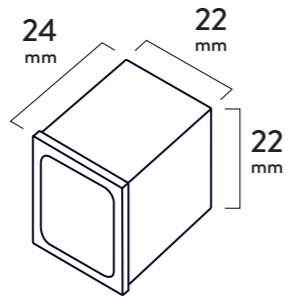
Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
 Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
 Kit pieds | KP-MAG | **121**
 Kit filtre à impuretés | FI-MAG | **34**

SÉRIE

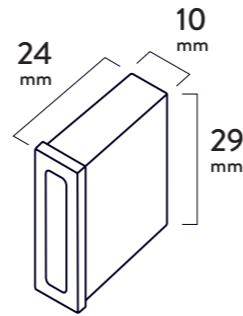
EM

GLAÇON MODULAIRE

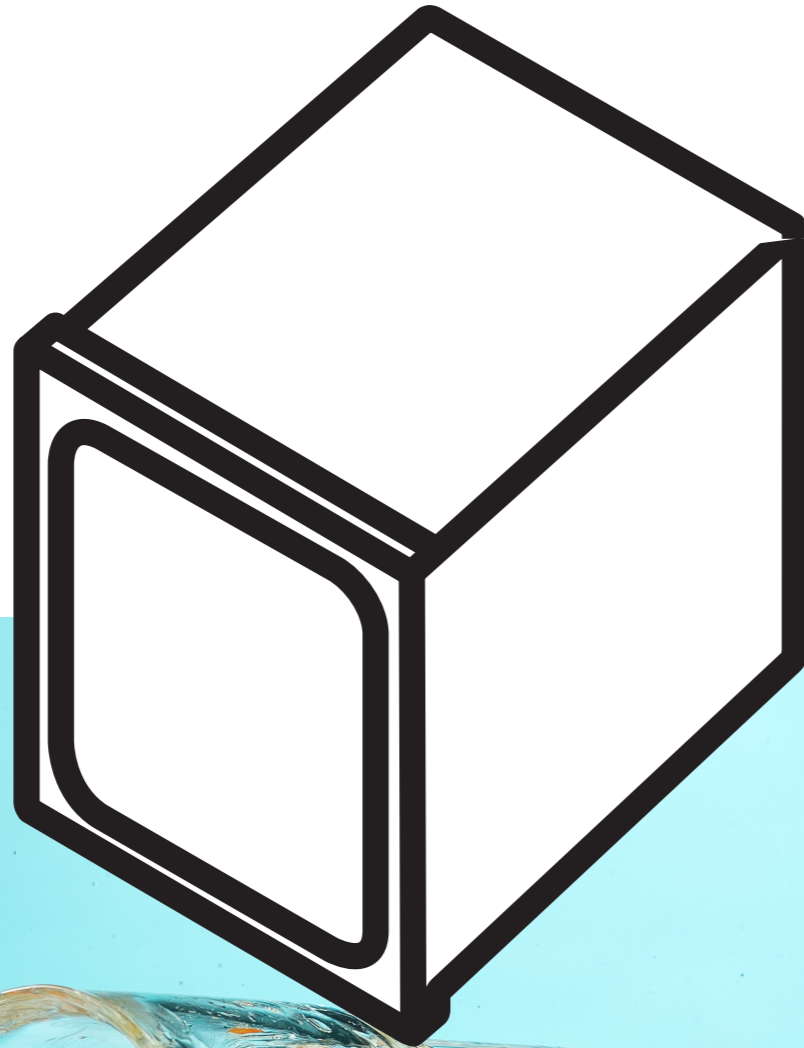
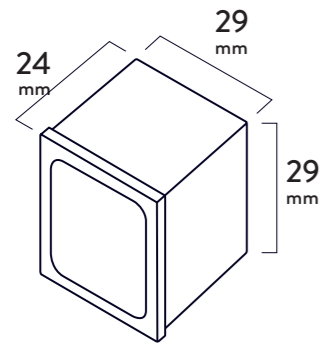
Dice
Poids spécifique 10 g



Half-dice
Poids spécifique 6 g



Large
Poids spécifique 17 g



LE GLAÇON

SÉRIE

EM

GLAÇON MODULAIRE

Un glaçon plein et rectangulaire, disponible en trois différentes dimensions, DICE, HALF-DICE et LARGE. Il est parfait pour refroidir rapidement les boissons.

La grande productivité des machines à glaçons modulaires EM avec évaporateur vertical, combinée avec les bacs de stockage Enodis, est l'idéal pour toutes les activités avec une haute consommation de glaçons.

Ces glaçons sont un choix optimal pour plusieurs secteurs d'application: les grands bars, les discothèques, les hôtels & resorts, les restaurants et fast-food.



GLACE

LA MACHINE

Nouvelle gamme des machines à glaçons pleins modulaires avec évaporateur vertical et un design linéaire et innovant.

La série EM est caractérisée par une haute fiabilité et une facilité d'utilisation particulière.

La structure est entièrement en acier inox et facile à inspecter.

CARACTÉRISTIQUES

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Panneau touch capacitif, stand-by & réinitialisation
- Acier inox
- Lavage automatique
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Filtre latéral extractible et nettoyable



OPTIONS & ACCESSOIRES



Rainbow Technology

Nanotechnologie brevetée pour renforcer et protéger l'évaporateur contre les agents agressifs et l'accumulation du calcaire.



Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.



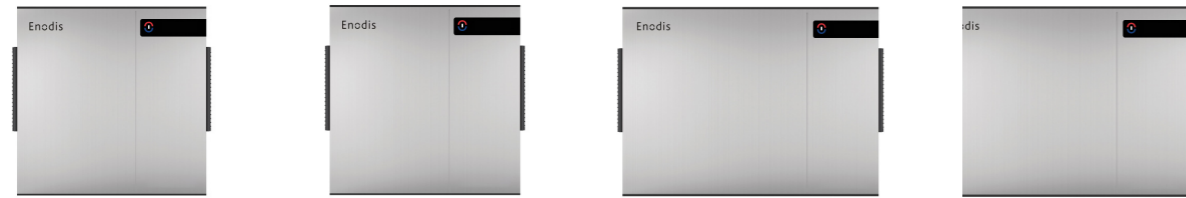
Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.

Gamme EM

Glaçons modulaires

EM 145 A-W
EM 195 A-W
EM 205 A-W
EM 305 A-W



EM 145 A-W EM 195 A-W EM 205 A-W EM 305 A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques								
Modèle	EM 145 A-W		EM 195 A-W		EM 205 A-W		EM 305 A-W	
Dimensions	560 x 620 x 575 mm		560 x 620 x 660 mm		760 x 620 x 575 mm		760 x 620 x 575 mm	
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	145 (A) 133 (W)		212 (A) 205 (W)		220 (A) 210 (W)		300 (A) 270 (W)	
Poids net	53 kg		68 kg		70 kg		71 kg	
Données d'expédition	630 x 690 x 740 mm - 65 kg		630 x 690 x 810 mm - 80 kg		690 x 830 x 740 mm - 85 kg		690 x 830 x 740 mm - 86 kg	
Gaz réfrigérant	R290		R290		R290		R290	
Prix € H.T.	version A 5 222	version W 5 264	version A 5 838	version W 5 880	version A 5 740	version W 5 796	version A 6 300	version W 6 356

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**

Type de glaçons :

Nota : référence suffixe
-6 = Half-dice
-10 = Dice
-17 = Large

Exemple : EM145A-10
= modèle production 145kg/24 à air glaçon type Dice

Version A : à air
Version W : à eau

Enodis

Gamme EM

Glaçons modulaires

EM 405 A-W
EM 505 F A-W



EM 405 A-W EM 505 F A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Lavage automatique
- Filtre frontal extractible et nettoyable
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques				
Modèle	EM 405 A-W		EM 505 F A-W	
Dimensions	760 x 620 x 725 mm		760 x 620 x 725 mm	
Alimentation standard	400V/3N/50Hz		220-240V/1N/50Hz 400V/3N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	400 (A)		460 (A) 415 (W)	
Poids net	88 kg		98 kg	
Données d'expédition	690 x 830 x 900 mm - 106 kg		690 x 830 x 900 mm - 116 kg	
Gaz réfrigérant	R290		R290	
Prix € H.T.	version A 7 728	version W 7 784	version A 9 506	version W 9 576

Options

Rainbow Technology | RT-MAG | **209**
Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**

Type de glaçons :

Nota : référence suffixe
-6 = Half-dice
-10 = Dice
-17 = Large

Exemple : EM405A-10
= modèle production 400 kg/24 à air glaçon type Dice

Version A : à air
Version W : à eau

SÉRIE

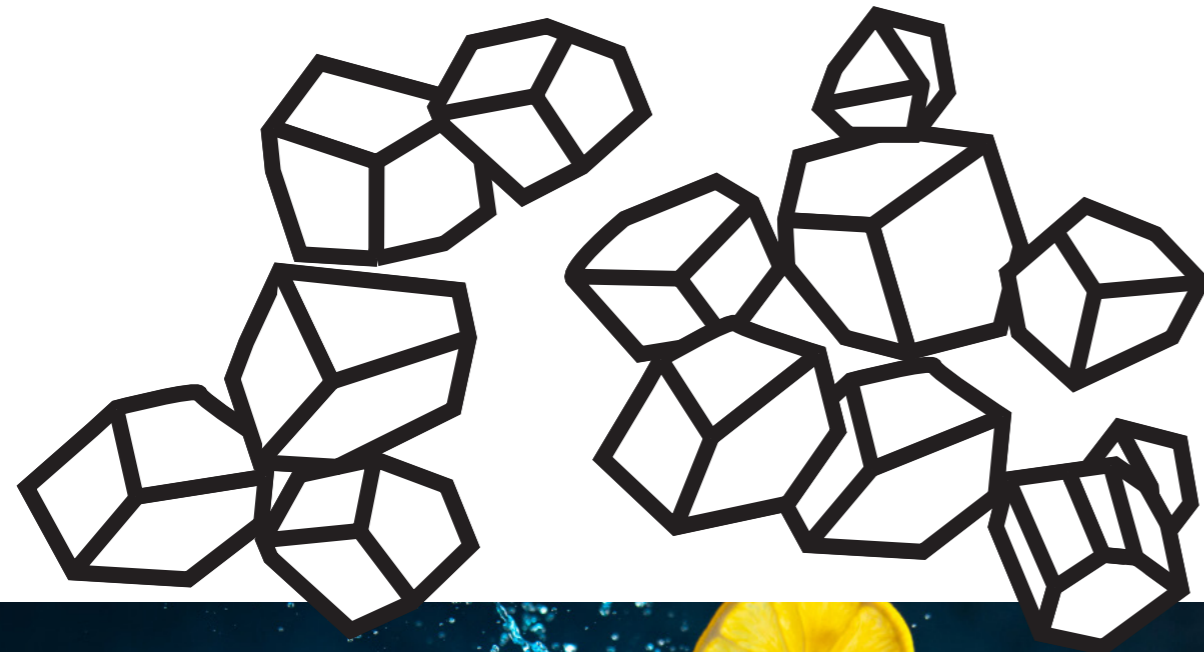
EG

GLACE EN GRAINS

Grains

Humidité
de glace réglable

Avec le 25%-15% de teneur
en eau



SÉRIE

EG

GLACE EN GRAINS

La glace en grain est une ressource importante dans plusieurs secteurs, grâce à ses différentes utilisations possibles: de la conservation et exposition des aliments à la création de cocktails, de l'utilisation dans les centres du bien-être et dans le monde de la cosmétique au secteur de la médecine et hospitalier.

Cette typologie de glace très humide est particulièrement appréciée également dans le secteur de la boulangerie pour refroidir les pâtes.

La glace en grain est facile à manipuler, stocker et peser. Sa particularité est la haute teneur en eau résiduelle qui, selon le modèle, peut varier entre 25% et 15%.

LE GLACE



GLACE

LA MACHINE

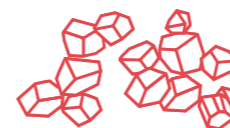
La nouvelle gamme de machines à glace en grains – à paillettes – se compose de modèles avec bac de stockage incorporé et de modèles de grande capacité jusqu'à 1.000 kg par jour avec bacs de stockage séparés. La glace est créée par un évaporateur cylindrique vertical, équipé d'une vis sans fin qui racle la glace de la surface interne de l'évaporateur, en l'amenant jusqu'à la sortie du cylindre où se trouve un pic à glace qui produit une glace en grains. Ce système permet de produire une glace constamment uniforme et très humide avec une consommation d'eau réduite.

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inox
- Intérieur facile à inspecter
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation
- Compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Accès interne USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement

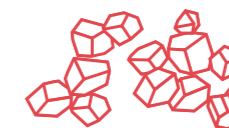


OPTIONS & ACCESSOIRES



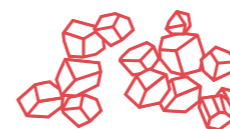
Kit pieds

Pour adapter la machine à la hauteur idéale dans le contexte d'installation.



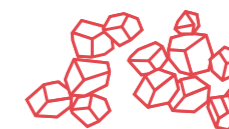
Kit nettoyage

Kit de nettoyage qui inclut une bouteille en plastique pour doser correctement l'acide citrique et un paquet d'acide citrique de 1 kg. Très utile pour effectuer un nettoyage efficace.



Désinfection à l'Ozone

Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.



Kit pompe de vidange

Pompe de vidange extérieure et optionnelle, adaptable à toutes les machines de la gamme.

Gamme EG

Glace en grains

EG 95 C A-W
EG 130 C A-W
EG 160 C A-W
EG 200 C A-W



EG 95 C A-W



EG 130 C A-W



EG 160 C A-W



EG 200 C A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Intérieur facile à inspecter
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques								
Modèle	EG 95 C A-W		EG 130 C A-W		EG 160 C A-W		EG 200 C A-W	
Dimensions	500 x x 597 x 694 mm		500 x 597 x 694 mm		700 x 650 x 995 mm		700 x 650 x 995 mm	
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	90 (A) 84 (W)		130 (A) 120 (W)		165 (A) 168 (W)		210 (A) 195 (W)	
Capacité de dépôt	18 kg		18 kg		50 kg		50 kg	
Poids net	48 kg		50 kg		65 kg		65 kg	
Données d'expédition	560 x 650 x 970 mm - 55 kg		560 x 650 x 970 mm - 57 kg		760 x 690 x 1070 mm - 72 kg		760 x 690 x 1070 mm - 72kg	
Gaz réfrigérant	R290		R290		R290		R290	
Prix € H.T.	version A 5 148	version W 5 228	version A 5 497	version W 5 578	version A 5 927	version W 5 994	version A 6 209	version W 6 290

Options

Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales sur demande | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**

Version A : à air
Version W : à eau

Enodis

Gamme EG

Glace en grains

EG 125 A-W
EG 165 A-W
EG 205 A-W



EG 125 A-W



EG 165 A-W



EG 205 A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Intérieur facile à inspecter
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques						
Modèle	EG 125 A-W		EG 165 A-W		EG 205 A-W	
Dimensions	570 x x 545 x 535 mm		570 x 545 x 535 mm		570 x 545 x 535 mm	
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz		220-240V/1N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	130 (A) 120 (W)		165 (A) 168 (W)		210 (A) 195 (W)	
Poids net	53 kg		55 kg		57 kg	
Données d'expédition	620 x 600 x 710 mm - 60 kg		620 x 600 x 710 mm - 62 kg		620 x 600 x 710 mm - 64 kg	
Gaz réfrigérant	R290		R290		R290	
Prix € H.T.	version A 5 497	version W 5 564	version A 6 061	version W 6 142	version A 6 357	version W 6 424

Options

Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales sur demande | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**

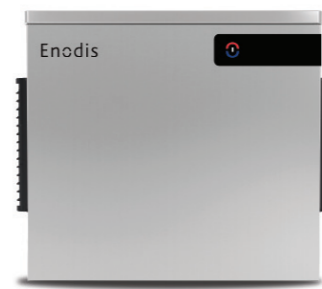
Version A : à air
Version W : à eau

Gamme EG

Glace en grains

EG 305 A-W

Enodis



EG 305 A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Intérieur facile à inspecter
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques		
Modèle	EG 305 A-W	
Dimensions	538 x 663 x 650 mm	
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	280 (A) 280 (W)	
Poids net	78 kg	
Données d'expédition	600 x 750 x 800 mm - 87 kg	
Gaz réfrigérant	R290	
Prix € H.T.	version A 9 005	version W 9 072

Options

Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales sur demande | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**

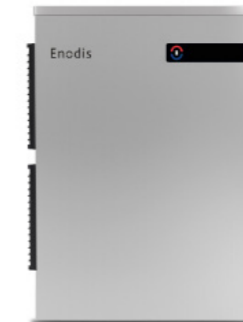
Version A : à air
Version W : à eau

Gamme EG

Glace en grains

EG 505 A-W

Enodis



EG 505 A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Intérieur facile à inspecter
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques		
Modèle	EG 505 A-W	
Dimensions	538 x 663 x 790 mm	
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	
Production kg/24h (10°/10°)	400 (A) 400 (W)	
Poids net	95 kg	
Données d'expédition	600 x 750 x 930 mm - 104 kg	
Gaz réfrigérant	R290	
Prix € H.T.	version A 10 980	version W 11 145

Options

Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**
Tensions spéciales sur demande | **sur demande**

Accessoires

Kit nettoyage | CK-MAG | **68**
Kit pompe de vidange | PE-MAG | **807**
Kit pieds | KP-MAG | **121**

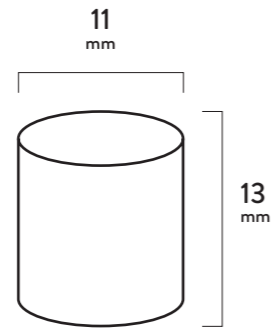
Version A : à air
Version W : à eau

SÉRIE

G-N

Poids spécifique 1 g,
Avec teneur en eau de environ 8%

GLACE EN NUGGETS



SÉRIE

G-N

GLACE EN NUGGETS

La glace en nuggets (à pépites) a la caractéristique d'être à la fois compacte et agréable à croquer, en étant un juste milieu entre la glace en grains et le glaçon. Il s'agit de la glace idéale pour la création de cocktails comme la caïpirinha, le mojito, les caïpiroskas, etc, et pour les buffets sur lit de glace.

La glace en nugget a une faible teneur en eau (environ 8%) et elle peut être utilisée dans différents secteurs: bars à cocktails et discothèques, restauration collective, cuisines centrales et également dans le secteur médical.

LE GLACE



GLACE

LA MACHINE

La gamme de machines à glaçons en nuggets se compose de deux modèles avec différentes capacités de production et qui doivent être combinés avec un bac de stockage séparé. La glace en nuggets est créée par un évaporateur cylindrique vertical équipé d'une vis sans fin qui racle la glace de la surface interne de l'évaporateur, en l'amenant jusqu'à la sortie du cylindre où se trouve une extrudeuse qui comprime la glace sous la forme d'une pépite (nugget). Le bac de stockage peut être sélectionné parmi la vaste gamme des bacs Enodis.

OPTIONS

Désinfection à l'Ozone



Pour la désinfection sûre et profonde de votre machine à glaçon. Cycle programmable.

CARACTÉRISTIQUES

- Grande capacité de production
- Acier inox
- Entrée et sortie frontales de l'air
- Gestion facile de la glace
- Glace avec faible teneur en eau, environ 8%
- Compatibilité avec les bacs de stockage Enodis



Gamme G-N Glace en nuggets

G-N 270 F A-W
G-N 470 F A-W



G-N 270 F A-W



G-N 470 F A-W

- Grande capacité de production et compatibilité avec les bacs de stockage Enodis
- Intérieur facile à inspecter
- Acier inox
- Accès latéral USB pour visualiser les paramètres de fonctionnement
- Panneau touch capacitif, stand-by et réinitialisation

Caractéristiques		
Modèle	G-N 270 F A-W	G-N 470 F A-W
Dimensions	538 x 663 x 645 mm	538 x 663 x 794 mm
Alimentation standard	220-240V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz 400V/3N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	320 (A) 305 (W)	570 (A) 640 (W)
Poids net	78 kg	94 kg
Données d'expédition	610 x 760 x 820 mm - 87 kg	610 x 760 x 960 mm - 103 kg
Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Prix € H.T.	9 623	11 142

Options

Désinfection à l'Ozone | OS-MAG | **1 062**

Version A : à air
Version W : à eau

SÉRIE

A - N

GLACE EN ÉCAILLES

Épaisseur écaille

Température

0,9 - 1,2 mm

-7°C



SÉRIE

A - N

GLACE EN ÉCAILLES

La glace produite par les machines de la série A-N est unique en son genre car elle est la plus froide et sèche, avec une température d'environ -7°C et une épaisseur qui peut varier de 0,9 à 1,2 mm. Solides et sèches, les écailles ont une grande surface de contact pour un refroidissement rapide.

La glace des machines A-N est parfaite pour différentes applications, comme les supermarchés, restauration collective, charcuteries, boucheries et industrie de la viande, poissonneries et criées, ports de mer, secteur pharmaceutique et plus encore.

La glace à écailles plates, sèches et sous-refroidie, a une couleur blanche pure et est idéale pour prolonger la fraîcheur maximale de chaque produit.

LE GLACE



GLACE

LA MACHINE

La nouvelle gamme des machines à glaçons à écailles plates est caractérisée par une présence d'humidité considérablement réduite (environ 2%), en assurant donc une fraîcheur absolue. Le système de production de la série A-N prévoit un évaporateur cylindrique vertical en acier inox et une spatule libre pivotante qui racle la glace produite, en donnant naissance aux écailles. Les machines à glaçons de la série A-N peuvent être associées aux bacs de stockage Enodis.

CARACTÉRISTIQUES

- Acier inox
- Évaporateur cylindrique vertical fixe
- Commandes on/off intégrées
- Unité de condensation intégrée
- Accès intérieur pour un nettoyage facile

OPTION



Capteur du niveau de la capacité du bac de stockage

Gamme A-N Glace en écailles

A-N 250 F A
A-N 400 F A



A-N 250 F A



A-N 400 F A

- Évaporateur cylindrique vertical fixe
- Commandes ON/OFF intégrées
- Acier inox
- Unité de condensation intégrée
- Accès intérieur pour un nettoyage facile

Caractéristiques		
Modèle	A-N 250 F A	A-N 400 F A
Dimensions	1015 x 590 x 815 mm	1015 x 590 x 815 mm
Alimentation standard	230V/1N/50Hz	220-240V/1N/50Hz
Production kg/24h (15°/15°)	250 (A)	409 (A)
Poids net	170 kg	175 kg
Données d'expédition	1300 x 850 x 1200 mm - 200 kg	1300 x 850 x 1200 mm - 205 kg
Gaz réfrigérant	R452a	R452a
Prix € H.T.	13 709	14 502

Options

Capteur du niveau de la capacité du bac de stockage | CN-MAG | **1 613**

Gamme A-N

Glace en écailles

A-N 600 F A
A-N 950 F A
A-N 1500 F A

Enodis



A-N 600 F A



A-N 950 F A



A-N 1500 F A

- Évaporateur cylindrique vertical fixe
- Commandes ON/OFF intégrées
- Acier inox
- Unité de condensation intégrée
- Accès intérieur pour un nettoyage facile

Caractéristiques			
Modèle	A-N 600 F A	A-N 950 F A	A-N 1500 F A
Dimensions	1110 x 640 x 850 mm	1100 x 640 x 890 mm	570 x 545 x 535 mm
Alimentation standard	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz	400V/3N/50Hz
Production kg/24h (105°/15°)	630 (A)	988 (A)	1600 (A)
Poids net	205 kg	230 kg	380 kg
Données d'expédition	1300 x 850 x 1200 mm - 235 kg	1300 x 850 x 1200 mm - 260 kg	1540 x 940 x 1360 mm - 420 kg
Gaz réfrigérant	R452a	R452a	R452a
Prix € H.T.	17 539	21 343	31 382

Options

Capteur du niveau de la capacité du bac de stockage | CN-MAG | **1 613**



GLACE

DISTRIBUTEURS DE GLACE

Pratiques, compacts et efficaces, les distributeurs automatiques de glace Enodis sont disponibles en deux modèles:

- distributeur vertical DX 35 avec glaçon plein gourmet
- distributeur sur table TD130 avec glace de type nuggets

Ces distributeurs sont la solution parfaite pour les cantines d'entreprise, restaurants self-service, hôtels, buffets et lieux publics où la disponibilité immédiate de glace parfaitement dosée est nécessaire.



Distributeurs

DX 35-N
TD 130-N



DX 35-N

Pratique et avec des dimensions compactes, c'est la solution idéale pour les locaux où les clients peuvent de façon autonome se servir de la glace (cantines d'entreprises, self-service, hôtels).

Caractéristiques	
Modèle	DX 35-N
Dimensions	380 x 515 x 1696 mm
Alimentation standard	230V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	29 kg (A) 30 kg (W)
Capacité de dépôt	12,6 kg
Poids net	51 kg
Données d'expédition	470 x 660 x 1710 mm - 60 kg
Gaz réfrigérant	R134
Prix € H.T.	6 532



TD 130-N

Un distributeur de glace sur table simple et linéaire, le TD130 fournit des petits nuggets, idéals pour la création rapide de cocktails ou granités pour rafraîchir rapidement les boissons.

Caractéristiques	
Modèle	TD 130-N
Dimensions	390 x 662 x 874 mm
Alimentation standard	230V/1N/50Hz
Production kg/24h (10°/10°)	135 kg
Capacité de dépôt	5 kg
Poids net	61 kg
Données d'expédition	460 x 730 x 1090 mm - 70 kg
Gaz réfrigérant	R134
Prix € H.T.	7 567



SÉRIE

E-B

BACS DE STOCKAGE

Les bacs de stockage Enodis sont complètement projetés et produits dans notre usine et répondent à toutes les exigences des utilisateurs.

La grande qualité des matériaux utilisés garantit une conservation idéale et prolongée des grandes/moyennes productions de glace de toutes les formes.

L'acier inox, le plastique pressé et traité avec le système antibactérien à base de sels d'argent, ainsi que la possibilité d'installer la désinfection à l'ozone, rendent les bacs de stockage Enodis extrêmement sûrs d'un point de vue alimentaire et très faciles à nettoyer.

BACS DE STOCKAGE



GLACE

Gamme E-B

Bacs de stockage

EB 105
EB 155
EB 205
EB 255

Enodis

Gamme E-B

Bacs de stockage

EB 305
EB 405
EB 505
EBB 500

Enodis



EB 105



EB 155



EB 205



EB 255



EB 305



EB 405



EB 505



EBB 500

Caractéristiques				
Modèle	EB 105	EB 155	EB 205	EB 255
Dimensions	568 x 848 x 1048 mm	568 x 880 x 1270 mm	768 x 848 x 1048 mm	770 x 880 x 1270 mm
Capacité de dépôt	129 en grains / 101 glaçons	168 en grains / 132 glaçons	181 en grains / 141 glaçons	243 en grains / 191 glaçons
Poids net	36 kg	48 kg	43 kg	55 kg
Données d'expédition	620 x 885 x 1050 mm - 50 kg	620 x 940 x 1310 mm - 62 kg	822 x 885 x 1050 mm - 56 kg	830 x 950 x 1310 mm - 70 kg
Prix € H.T.	1 814	2 204	2 150	2 621

Caractéristiques				
Modèle	EB 305	EB 405	EB 505	EBB 500
Dimensions	1081 x 824 x 968 mm	1235 x 873 x 1270 mm	1331 x 880 x 1270 mm	1120 x 1125 x 1428 mm
Capacité de dépôt	252 en grains / 197 glaçons	406 en grains / 319 glaçons	478 en grains / 375 glaçons	553 en grains / 434 glaçons
Poids net	48 kg	73 kg	77 kg	142 kg
Données d'expédition	1140 x 910 x 960 mm - 63 kg	1300 x 940 x 1310 mm - 97 kg	1395 x 940 x 1310 mm - 100 kg	1180 x 1270 x 1590 mm - 162 kg
Prix € H.T.	2 984	3 387	3 951	10 470

Gamme E-B

Bacs de stockage

EBB 700
EBB 1000
EBC 140
EBC 320



EBB 700

EBB 1000



EBC 140

EBC 320

EBC 620

Caractéristiques		
Modèle	EBB 700	EBB 1000
Dimensions	1524 x 1125 x 1735 mm	1830 x 1470 x 1290 mm
Capacité de dépôt	812 en grains 637 glaçons	1063 en grains 838 glaçons
Poids net	206 kg	212 kg
Données d'expédition	1180 x 1570 x 1890 mm - 230 kg	1880 x 1525 x 1450 mm - 248 kg
Prix € H.T.	11 115	13 480

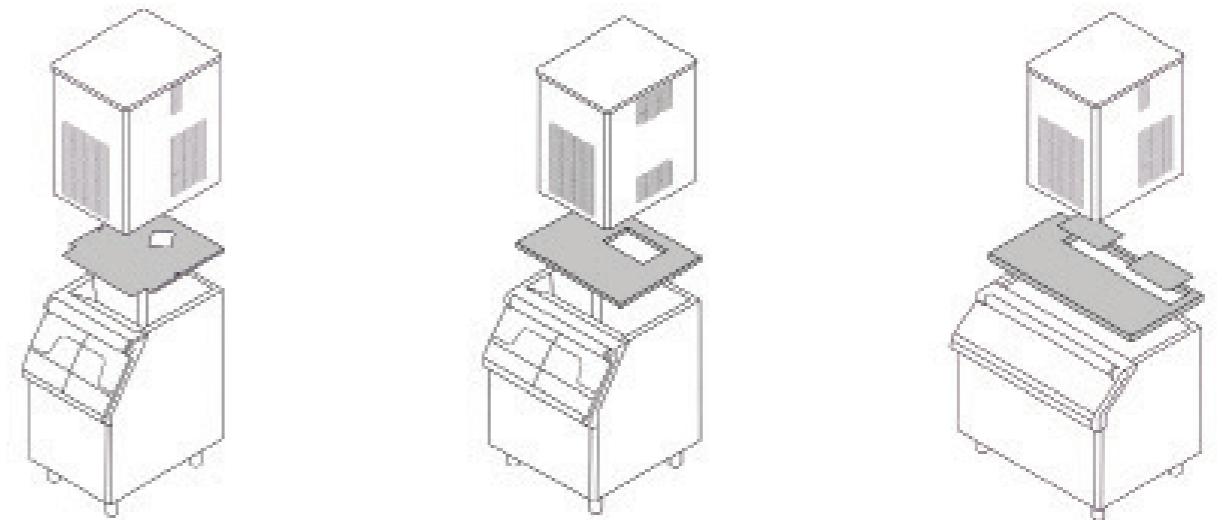
Caractéristiques			
Modèle	EBC 140	EBC 320	EBC 620
Dimensions	884 x 1025 x 1343 mm	885 x 1267 x 1803 mm	1753 x 1267 x 1803 mm
Capacité de dépôt	137/210 en grains 107/164 glaçons	318/391 en grains 249/306 glaçons	613/759 en grains 481/595 glaçons
Poids net	120 kg	161 kg	347 kg
Données d'expédition	1130 x 1325 x 1495 mm - 162 kg	1130 x 1330 x 1070 mm - 198 kg	1130 x 1330 x 1940 mm - 390 kg
Prix € H.T.	9 381	11 814	19 098

Enodis

Adaptateurs

Enodis

Modèle	Description	Prix € H.T
KFC 105-155	Adaptateur en acier inoxydable pour dépôts EB105 et EB155 avec machines de la série EG	182
KM 205-255	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB205 et EB255 avec machines de la série EM	639
KF 205-255	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB205 et EB255 avec machines de la série EG	639
KM 305	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB305 avec machines de la série EM	666
KB 305	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB305 avec machines de la série EG	...
KFM 405	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB405 avec machines de la série EG & EM	693
KFM 505	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB505 avec machines de la série EG & EM	693
KA 405	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB405 avec machines de la série A-N	...
KA 505	Couvercle en acier inoxydable pour dépôts EB505 avec machines de la série A-N	...



Bacs de stockage

Enodis

Compatibilité avec le bac de stockage aucun couvercle nécessaire

K... Nom du couvercle

* Inclus

	BACS DE STOCKAGE	EB 105	EB 155	EB 205	EB 255	EB 305		EB 405	EB 505	EBB 500	EBB 700	EBB 1000	EBC 140	EBC 320	EBC 620
MODÈLES	Kg /24 h	129	168	181	243	252		406	478	553	812	1068	210	391	759
EM 145	145 (A) 133 (W) 143 (A) 129 (W)			KM 205-255	KM 205-255										
EM 195	212 (A) 205 (W) 212 (A) 205 (W)			KM 205-255	KM 205-255										
EM 205	220 (A) 210 (W) 240 (A) 215 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
EM 305	300 (A) 270 (W) 300 (A) 265 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
EM 405	400 (A) 430 (A) 352 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
EM 505	460 (A) 415 (W)					KM 305		KFM 405	KFM 505						
EG 125	130 (A) 120 (W) 112 (A) 112 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
EG 165	165 (A) 168 (W) 152 (A) 154 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
EG 205	210 (A) 195 (W) 190 (A) 190 (W)	*KBD 105-155	*KBD 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
EG 305	280 (A) 280 (W) 300 (A) 300 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
EG 505	400 (A) 400 (W) 450 (A) 450 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
G-N 270	320 (A) 305 (W)	KGC 105-155	KGC 105-155	KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
G-N 470	570 (A) 640 (W)			KB 205-255	KB 205-255	KB 305		KFM 405	KFM 505						
A-N 250	250 (A)							KA 405	KA 505						
A-N 400	409 (A)							KA 405	KA 505						
A-N 600	630 (A)							KA 405	KA 505						
A-N 950	988 (A)							KA 405	KA 505						
A-N 1500	1600 (A)														

GLACE

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : APPLICATION DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les présentes conditions générales de vente (CGV) régissent toutes les ventes et prestations de la société ENODIS FRANCE (ci-après « ENODIS » ou « le Constructeur ») ; elles sont systématiquement adressées ou remises à chaque Acheteur (ci-après « l'Acheteur » ou « le Client ») pour lui permettre de passer commande. En conséquence, le fait de passer commande implique l'adhésion entière et sans réserve de l'Acheteur à ces CGV à l'exclusion de tous autres documents, renseignements portés sur les prospectus, catalogues et tarifs émis par le Constructeur (1), qui n'ont qu'une valeur indicative, celui-ci se réservant d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception ou de matière à ses appareils dont les gravures ou les descriptions figurent sur ces imprimés de publicités.

Les propositions faites par le Constructeur sont remises à titre indicatif : aucune réception de fonds préalable à la vente ne peut constituer engagement.

Aucune condition particulière ne peut, sauf acceptation formelle et écrite du Constructeur, prévaloir sur les présentes CGV. Toute condition contraire posée par l'Acheteur sera, donc, à défaut d'acceptation expresse, inopposable au Constructeur, quel que soit le moment où elle aura pu être portée à sa connaissance. Par ailleurs, toute acceptation ne serait valable que dans le cadre d'une vente déterminée. Le fait que le Constructeur ne se prévale pas à un moment donné de l'une quelconque des présentes CGV ne peut être interprété comme valant renonciation à se prévaloir ultérieurement de l'une quelconque desdites conditions.

ARTICLE 2 : COMMANDES

Toute commande qui a fait l'objet d'un accusé de réception de commande est définitivement enregistrée. Les com- mandes sont notées sans engagement de délai ni de conditions, elles prennent rang selon l'ordre d'arrivée et sont facturées au prix de base en vigueur au moment de la livraison, porté préalablement à la connaissance du Client.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DE COMMANDE

Les modifications, compléments, suppressions ou autres aménagements d'une commande ferme n'ont pas valeur contractuelle et seront pris en compte dans la mesure des possibilités du Constructeur. Elles ne seront valables et opposables qu'après et sous réserve de l'acceptation expresse du Constructeur, la commande initiale demeurant valable.

Si le Constructeur n'accepte pas la modification ou l'annulation de commande définitive pour quelque motif que ce soit par l'Acheteur, 20 % du montant net de cette commande resteront dus au Constructeur au titre de dommages-intérêts. Le cas échéant, les dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en partie avec les acomptes déjà versés par l'Acheteur.

ARTICLE 4 : LIVRAISON - MODALITÉS

Quelles que soient la destination du matériel et les conditions de vente, la livraison est réputée effectuée lors de la mise à disposition du matériel dans les usines, magasins ou dépôts du Constructeur.

Il en est de même lorsque le prix comprend les frais de montage ou de réassemblage sur place ou encore lorsqu'il s'agit de livraisons partielles.

ARTICLE 5 : LIVRAISON - DÉLAIS

Les délais de livraison dans les usines ou magasins du Constructeur sont maintenus dans la limite du possible, mais ces délais étant donnés à titre indicatif, les retards ne peuvent en aucun cas justifier l'annulation de la commande, ni l'octroi d'une indemnité quelle qu'elle soit.

Si la livraison ou l'expédition sont retardées pour une cause quelconque indépendante de la volonté du Constructeur, et si ce dernier y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné s'il y a lieu, aux frais et risques de l'Acheteur, le Constructeur décline toute responsabilité relative à ce retard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent pas novation. Le Constructeur est déchargé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison.

En toute hypothèse, la livraison dans les délais ne peut intervenir que si l'Acheteur est à jour de ses obligations envers le Constructeur, quelle qu'en soit la cause.

Le Client ne pourra se prévaloir d'un décalage de livraison sous prétexte d'un décalage de chantier ou toute autre raison. Le matériel fabriqué dans les délais demandés par le Client et acceptés par le Constructeur sera facturé dès mise à disposition dans les locaux du Constructeur.

Les frais d'entreposage seront à la charge du Client à raison de 60 euros la tonne par mois.

ARTICLE 6 : LIVRAISON - TRANSFERT DE RISQUES

Quel que soit le mode d'expédition du matériel, celui-ci voyage dans tous les cas aux risques et périls du destinataire, auquel il appartient, conformément à l'article 105 du Code du Commerce en cas d'avarie ou de manquant constatés au déballage du matériel, de faire toutes constatations nécessaires et de confirmer ses réserves par acte extra-judiciaire ou par lettre recommandée avec AR auprès du transporteur dans les 3 jours qui suivent celui de la réception des marchandises, non compris les jours fériés.

Passé ce délai, aucune réclamation ne pourra être prise en considération. La réclamation sera formulée selon les règlements internationaux en vigueur, le cas échéant. En tout état de cause, nos Clients ne peuvent invoquer aucune cause que ce soit pour modifier les conditions de paiement, notamment une contestation sur la qualité, la quantité, le poids des fournitures, ou un retard de livraison.

ARTICLE 7 : RÉCEPTION

Sans préjudice des dispositions à prendre vis-à-vis du transporteur, les réclamations sur les vices apparents ou sur la non-conformité du produit livré au produit commandé doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de l'arrivée des produits auprès du Constructeur.

A la réception des colis, l'Acheteur doit contrôler en présence du transporteur l'état des colis, le matériel à l'intérieur des colis même si l'emballage paraît intact, la conformité du matériel avec le bon de livraison. Toute réclamation n'ayant pas fait l'objet de cette procédure ne sera pas prise en compte. Les mentions "sous réserve" et "emballage en bon état" ou mentions similaires n'ont aucune valeur juridique.

Il appartiendra à l'Acheteur de fournir toute justification quant à la réalité des vices ou anomalies constatés. Il devra laisser au Constructeur toute facilité pour procéder à la constatation des vices et pour y porter remède. Il s'abstiendra d'intervenir lui-même ou de faire intervenir un tiers à cette fin.

Toute réclamation qui ne respecterait pas cette procédure empêcherait le remplacement ou l'établissement de l'avoir correspondant aux produits détériorés ou manquants.

Lorsque le matériel est installé par ENODIS, aucune réclamation ne sera acceptée (en dehors des cas de mise en jeu de la garantie) après la signature du document constatant la réception définitive de l'installation.

ARTICLE 8 : RETOUR - MODALITÉS

Tout retour de produit doit faire l'objet d'un accord formel entre le Constructeur et l'Acheteur et à la condition que les produits soient livrés depuis moins d'un mois et rendus dans un parfait état de revente.

Sont exclus de cette possibilité : - les personnalisations, - les fabrications spéciales, - les produits ayant fait l'objet d'approvisionnement spécifiques.

Tout produit retourné sans cet accord serait tenu à la disposition de l'Acheteur et ne donnerait pas lieu à l'établissement d'un avoir.

Les frais et risques de retour sont toujours à la charge de l'Acheteur.

ARTICLE 9 : RETOUR - CONSÉQUENCES

Toute reprise en stock après acceptation du Constructeur supportera d'une pénalité de 20 % du montant net facturé. En cas de vices apparents ou de non-conformité des produits livrés, dûment constatés par le Constructeur dans les conditions prévues à l'article relatif à la réception (article 7), l'Acheteur pourra obtenir le remplacement gratuit ou la constitution d'un avoir au choix du Constructeur, à l'exclusion de toute indemnité ou de dommages-intérêts.

ARTICLE 10 : MATÉRIEL SPÉCIFIQUE

Toute commande dûment acceptée par le Constructeur de matériel sur mesure ou spécifique ne pourra faire l'objet d'annulation SANS l'accord du Constructeur.

Le Constructeur pourra éventuellement, à l'analyse du dossier, procéder à l'acceptation de l'annulation de la commande moyennant une pénalité de 50% du montant facturé.

ARTICLE 11 : PRIX

Toute livraison de matériel catalogué est facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition. Nos prix figurent sur nos tarifs à disposition de la clientèle.

Nos prix sentendent nets, emballage compris, sauf emballage spécial pour exportation du type emballage maritime.

Tous impôts et taxes, droits ou autres prestations à payer en application des règlements français ou ceux d'un pays importateur ou d'un pays de transit sont à la charge de l'Acheteur. Aucun compte prorata ne pourra être facturé au Constructeur SANS l'accord express et préalable du Constructeur. Le Constructeur se réserve de fixer un minimum de facturation pour les commandes de faibles importances en conséquence des frais administratifs y afférant. Le matériel est livré franco de port à partir d'une valeur livrée de 650 euros HT.

ARTICLE 12 : CONDITIONS DE RÈGLEMENT

Sauf stipulations contraires, nos marchandises sont réputées vendues "au comptant". En conséquence, nos factures sont payables comptant à réception, à notre siège de Fleury-Mérogis. Tout matériel sur mesure fera l'objet d'un acompte de 40% à la commande et le solde sera payable en totalité le jour de l'expédition

En cas de paiement différé, échelonné ou à terme, ne constitue pas un paiement la remise de traites acceptées ou d'autres titres créant une obligation de payer, mais le règlement à l'échéance convenue.

Le Constructeur conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires, selon clause de réserve de propriété "loi 83-335 du 12 mai 1980". (Cf Article 14)

L'Acheteur assume néanmoins à compter de la date de livraison les risques de perte ou de détérioration de ces biens ainsi que la responsabilité des dommages qu'ils pourraient occasionner.

ARTICLE 13 : INCIDENTS DE PAIEMENT

Sans préjudice du droit de propriété ou de tout autre recours, tout incident de paiement ou faits significatifs, en particulier:

- le fait pour nos Clients de ne pas retourner dans les 5 jours de leur envoi, dûment acceptées et portant une domiciliation bancaire, les traites soumises à leur acceptation,
 - le non-paiement d'une seule échéance,
 - toute atteinte notoire au crédit entraine de plein droit la déchéance du terme, sans mise en demeure, la totalité des sommes dues devenant immédiatement exigibles et nous autorise en conséquence :
 - à demander le paiement comptant sur facture pro forma ou à rechercher des conditions de règlements appropriées, et à rechercher des conditions d'exécution des ordres en cours les mieux appropriés
- En outre, le défaut de règlement au terme convenu fait courir de plein droit, dès la date d'exigibilité et après mise en demeure, des intérêts de retard calculés comme suit (conformément à l'article L441-6 du Code de

commerce):

1-Application d'un intérêt de retard égal au taux de refinancement le plus récent de la Banque centrale européenne majoré de dix points (loi de modernisation de l'économie – LME - N°2008-776 du 4 août 2008), Les intérêts courront jusqu'au paiement complet.

2-Application d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d'un montant de 40 euros (directive européenne 2011/7 du 16 février 2011, loi 2012-387 du 22 mars 2012 et décret 2012-1115 du 2 octobre 2012),

3-Lorsque les frais de recouvrement exposés sont supérieurs au montant de cette indemnité forfaitaire, une indemnisation complémentaire, sur justification.

Toute prorogation exceptionnellement accordée à la demande du Client donne obligatoirement lieu au remboursement des frais d'agios dans les conditions de l'alinéa précédent.

En cas d'incident de paiement, le Constructeur pourra également suspendre toutes les commandes et livraisons en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action

Dans tous les cas qui précèdent, les sommes qui seraient dues pour d'autres livraisons ou pour toute autre cause, deviendraient immédiatement exigibles.

Toute facture recouvrée par service contentieux sera majorée à titre de clause pénale d'une indemnité forfaitaire calculée sur le taux de l'escompte en vigueur majoré de 5 points et sur la durée totale du retard de règlement, à laquelle s'ajouteront les frais légaux - y compris les honoraires d'officiers ministériels.

ARTICLE 14 : CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Notre société conserve la propriété des produits vendus jusqu'au paiement effectif de l'intégralité du prix en principal et accessoires (loi du 12 mai 1980).

L'Acheteur ne pourra, pour quelque raison ou cause que ce soit, et s'interdit de procéder à la revente des marchandises, sans l'accord écrit et préalable du Constructeur, tant que leur prix n'aura pas été intégralement réglé au Constructeur.

La simple remise d'un titre créant une obligation de payer ne constitue pas un paiement, la créance originaire du Constructeur sur l'Acheteur subsiste avec toutes les garanties qui y sont attachées, y compris la réserve de propriété jusqu'à ce que ledit effet de commerce ait été effectivement payé.

Toute modification, transformation ou altération des marchandises est interdite. Si l'Acheteur contrevenait à cette interdiction, le Constructeur serait autorisé à reprendre les marchandises encore en stock chez l'Acheteur.

Tant que le prix n'aura pas été intégralement payé, l'Acheteur devra individualiser les marchandises livrées et ne pas les mélanger avec d'autres marchandises de même nature provenant d'autres fournisseurs. A défaut d'individualisation, le Constructeur pourra en exiger le remboursement ou reprendre celles encore en stock.

En cas de saisie ou de toute autre intervention d'un tiers sur les marchandises, l'Acheteur devra impérativement en informer le Constructeur sans délai afin de lui permettre de s'y opposer et de préserver ses droits.

L'Acheteur s'interdit en outre de donner en gage ou de céder à titre de garantie la propriété des marchandises. Les dispositions ci-dessus ne font pas obstacle dès la livraison des marchandises, au transfert à l'Acheteur de la garde, des risques de perte ou de détérioration des biens dont la propriété reste réservée au complet paiement du prix ainsi que des dommages qu'ils pourraient occasionner.

-Il est rappelé que conformément aux dispositions de l'article 13 ci-avant, le défaut de paiement entraine l'exigibilité immédiate du prix et il est expressément convenu que le Constructeur pourra immédiatement revendiquer tout ou partie des marchandises.

En outre, à défaut de paiement, la vente sera résolue de plein droit, si bon semble au Constructeur, après une simple mise en demeure restée sans effet, sans préjudice de tous dommages-intérêts qui pourraient être réclamés. Ces dommages-intérêts pourront être compensés en totalité ou en parties avec les acomptes déjà versés par l'Acheteur.

En tout état de cause, en cas de revente ou de transformation par le Client de nos produits restés impayés, la réserve de propriété sera de plein droit transférée sur le prix des produits, vendus et facturés par lui à sa clientèle. Le Constructeur disposera en ce cas du droit de notifier au sous-acquéreur sa réserve de propriété et de pratiquer toute mesure d'exécution en vue du paiement direct des sommes lui restant dues.

ARTICLE 15 : GARANTIE - ÉTENDUE

Les produits sont garantis contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 1 an, à compter de la date de livraison.

Les pièces détachées sont garanties contre tout défaut de fabrication pendant une durée de 90 jours à compter de la date de livraison. L'absence de paiement ou le défaut de complet paiement du prix n'a pas pour effet de proroger le point de départ de la garantie. Les interventions au titre de la garantie ne sauraient non plus avoir pour effet de prolonger la durée de celle-ci. La présentation de la facture sera exigée lorsque la garantie sera invoquée et la mise en œuvre de la garantie est subordonnée au paiement intégral du prix ;

La garantie du Constructeur est strictement limitée au remplacement gratuit de la pièce ou des pièces recon- nues défectueuses.

Le Constructeur est déchargé de toute obligation de remplacement si la réclamation du Client ne parvient pas dans le délai de garantie susvisé.

Dès que l'accord de principe est donné par le Constructeur pour le retour des pièces, celles-ci doivent être expédiées franco de port et d'emballage dans les quinze jours : les frais de démontage et de remontage ne peuvent en aucun cas être à la charge du Constructeur et aucune indemnité ne peut lui être demandée à titre de dommages-intérêts pour quelque cause que ce soit.

La garantie légale de l'article 1641 du Code Civil concernant les vices cachés est également applicable.

ARTICLE 16 : GARANTIE - EXCLUSION

Le Constructeur ne peut être rendu responsable des conséquences directes ou indirectes des défauts ou des dommages tant sur les personnes et les biens et il est par ailleurs expressément stipulé que la charge de l'installation des appareils ne lui incombe aucunement. Les joints, vitres, ampoules et les pièces d'usure sont hors garantie.

La garantie enfin ne peut intervenir si les appareils ont fait l'objet d'un usage anormal et ont été utilisés dans les conditions d'emploi autres que celles pour lesquelles ils ont été construits.

Elle ne s'appliquera pas non plus en cas de détérioration ou d'accident provenant de négligence, défaut de surveillance, d'entretien ou provenant d'une transformation de matériel.

Sur les appareils émaillés, les craquelures ne sont jamais considérées comme un défaut de fabrication. Elles sont la conséquence des différences de dilatation "tôle-émail" et ne changent en rien la valeur de l'adhérence.

De même la garantie ne jouera pas pour les vices apparents dont l'acquéreur devra se prévaloir dans les conditions de l'article relatif à la réception (Article 7 et suivants).

Le Constructeur ne pourra être tenu responsable d'aucun dommage, notamment spécial, direct, indirect, accessoire, exceptionnel ou dérivé, d'aucune dépense, manque à gagner, perte d'économie, interruption d'exploitation ou perte d'exploitation ni de tout autre dommage résultant de l'utilisation ou de l'impossibilité d'utiliser les produits du Constructeur, et ce, même si le Constructeur ou ses concédants, ses distributeurs et ses fournisseurs ont été informés de l'éventualité de tels dommages. Le Client reconnaît que le prix d'achat des produits tient compte de cette répartition des risques. En cas de livraison sur site, si l'installateur n'est pas présent pour réceptionner le matériel, ENODIS se dégage de toute responsabilité en cas d'avarie. Les horaires de livraison sont donnés à titre indicatif et ne peuvent donner lieu à aucune compensation financière en cas d'attente.

ARTICLE 17 : ASSURANCE DU PERSONNEL

En cas d'accident survenant à quelque moment que ce soit et pour quelque motif que ce soit, la responsabilité du Constructeur est strictement limitée à son propre personnel et à sa fourniture.

ARTICLE 18 : DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES (DEEE)

Conformément au code de l'environnement (Article R543-128-4 et articles R543-195 à R543-206), ENODIS est enregistrée au registre national des producteurs d'équipements électriques et électroniques. A défaut d'accord contraire conclu entre ENODIS et le Client, ENODIS assure l'organisation et le financement de l'enlèvement et du traitement des déchets issus des équipements électriques et électroniques professionnels mis sur le marché après le 13 août 2005 et avant cette date dans le cadre du remplacement d'un équipement équivalent ou assurant la même fonction. Pour les appareils mis sur le marché avant le 13 août 2005 et non remplacés par des appareils équivalents ou assurant la même fonction, les utilisateurs enlèvent et traitent, à leur frais, les déchets issus de ces équipements électriques et électroniques professionnels. La filière de collecte et de recyclage mis en place par ENODIS est gérée par Recy'stem-Pro.

Le Client s'engage à transmettre ces modalités à tout utilisateur ultérieur des DEEE. En fin de vie des DEEE, le Client et/ou l'utilisateur s'engage(nt) à transmettre à ENODIS les éléments nécessaires à la localisation des DEEE à l'adresse suivante : ENODIS FRANCE, 23 rue Condorcet, 91700 Fleury-Mérogis. Le Client et/ou l'utilisateur garanti(ssent) ENODIS contre toutes conséquences liées au non-respect des obligations stipulées au présent article. ENODIS ne pourra en aucun cas et pour quelque cause que ce soit être tenue ou responsable du manquement du Client et/ou de l'utilisateur aux obligations prévues au présent article.

ARTICLE 19 – ETUDES ET PROJETS

Les Etudes et documents de toute nature, remis ou envoyés par ENODIS, restent sa propriété exclusive. Ils doivent lui être restitués à première demande. ENODIS conserve intégralement la propriété intellectuelle de ses projets qui ne peuvent être communiqués ni exécutés sans son autorisation écrite. Les plans détaillés d'exécution ne sont pas fournis au Client.

ARTICLE 20 : CLAUSE ATTRIBUTIVE DE COMPÉTENCE

Pour tout litige susceptible de s'élever entre les parties quant à la formation, l'exécution ou l'interprétation du contrat de vente, SEUL LE TRIBUNAL DE COMMERCE D'EVRY (91) SERA COMPÉTENT.

Cette clause s'applique même en cas de référé, de demande incidente ou de pluralité de défendeurs quelles que soient les conditions et les modalités de paiements consenties.

(1) On entend par Constructeur les entreprises exerçant sur le territoire français une activité de production dans leurs ateliers ou qui effectuent sur l'ensemble du territoire français sous leur marque ou sous leur responsabilité la commercialisation (sans les fabriquer) de matériels de cuisine collective au stade intermédiaire entre la production et le commerce proprement dit.

Enedis

Tarif froid 2024



ENODIS

Parc d'Activités des Radars
23 Rue Condorcet
91700 FLEURY-MÉROGIS, FRANCE

Tél. : 01 69 02 25 25
Service après-vente : 01 69 02 25 15
Email : contact@enedis.fr
www.enedis.fr

