

Tarif

---

2026



# Aide à la consultation



## TARIF INTERACTIF

Tout à portée de clic

1. Cliquez sur les sections du **sommaire** pour y **accéder directement**

MODULAR COOKING ICON7000 ..... →

2. Cliquez sur la **référence commerciale** pour accéder directement à la **page Web du produit**

OSOFAO ..... →

3. Cliquez et **retournez au sommaire**



4. Cliquez et **retournez au début de la section**



## SYMBOLES



Dimensions LxPxH



Alimentation Gaz



Alimentation Électrique



Branchements Électriques



Produit disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.



Produit connectable au portail APO.LINK dès sortie d'usine



Produit pre-equipé pour groupe frigorifique à distance



Années de garantie sur les pièces de détachées

Contactez nos bureaux pour plus d'informations, pour la garantie, veuillez vous référer aux conditions standard.

## ALIMENTATION GAZ

Les appareils sont testés au gaz naturel ou au gaz type GPL selon la commande.

## ALIMENTATION ÉLECTRIQUE

Les tensions et les fréquences des appareils sont conformes à la norme européenne EN. Pour la disponibilité d'autres tensions, fréquences et devis correspondants, consulter l'entreprise.

Conformément au règlement 517/2014 F-GAS les produits refroidissants qui contiennent des fluides HFC sont soumis aux dispositions du Protocole de Kyoto. Le GWP des fluides HFC est supérieur à 150.

# Sommaire

SOCIÉTÉ .....	5
---------------	---

## Cuisson

CUISSON MODULAIRE ICON7000 .....	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM .....	
CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM .....	
CUISSON AVEC PLAN DE TRAVAIL UNIQUE MONOLITHE .....	

## Fours

FOURS - INTRODUCTION .....	
FOURS MIXTES ACT.O .....	
FOURS MIXTES TAST.O .....	
FOURS MIXTES PRACTICO .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - TRAITEMENT DE L'EAU .....	
ACCESSOIRES FOURS MIXTES - PRODUITS LESSIVIELS .....	
SALAMANDRE .....	

## Appareils multifonctions

MULTIFONCTIONS FROID/CHAUD ARI.O .....	
--	--

## Froid

CELLULES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE - INTRODUCTION .....	
CELLULE MIXTE REFROIDISSEMENT RAPIDE AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES IDE.O .....	
CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE CHILLSTAR ECO+ .....	
CELLULES MIXTES AVEC DES FONCTIONS SPÉCIALES BLITZ ROLL-IN .....	
ACCESSOIRES POUR CELLULES MIXTES DE REFROIDISSEMENT RAPIDE .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES - INTRODUCTION .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-CEL .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES X-TRA PLUS .....	
ARMADI FRIGORIFERI QSR .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES FREE-GO PLUS .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES ROLL-IN .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES - INTRODUCTION .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 70 CM GN 1/1 .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES DIV.A PROFONDEUR 60 CM .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES VOICE .....	
CHAMBRES FROIDES .....	
MACHINES À GLAÇONS .....	

## Ligne Pizza

LIGNE PIZZA - INTRODUCTION .....	
FOURS À PIZZA, SUPPORTS ET CHAMBRES DE POUSSE .....	
SALADETTE .....	

## Pâtisserie et Crème Glacée

PÂTISSERIE ET CRÈME GLACÉE - INTRODUCTION .....	
ARMOIRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉE .....	
ARMOIRES FRIGORIFIQUES .....	
BANQUES RÉFRIGÉRÉES .....	
ARMOIRES FRIGO CONSERVATION CRÈME GLACÉ .....	
CELLULE DE SURGELATION RAPIDE CRÈME GLACÉE .....	

## Exposition

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE .....	
--	--

## Préparation

PRÉPARATION - INTRODUCTION .....	
PRÉPARATION MASTER 700 .....	
PRÉPARATION MASTER 600 .....	
ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES .....	
APPAREILS MÉCANIQUES .....	

## Distribution

DISTRIBUTION - INTRODUCTION .....	
SELF-SERVICE EN LIGNE .....	
ÉLÉMENTS DROP-IN .....	
CHARIOTS .....	

## Laverie

LAVERIE FRONTALE - INTRODUCTION .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KE .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KLE .....	
LAVE-VAISSELLE SÉRIE KNE .....	
LAVE-OBJECTS SÉRIE LPE .....	
ACCESSOIRES LAVE-VAISSELLE .....	
LAVE-VAISSELLE À AVANCEMENT AUTOMATIQUE DU PANIER SÉRIE TE .....	

## Ventilation

VENTILATION - INTRODUCTION .....	
VENTILATION - SÉRIE ECO .....	
VENTILATION - SÉRIE PLUS .....	
MOTEURS D'ASPIRATION - DE VENTILATION .....	



# Angelo Po, pour toute *la* cuisine

Une cuisine est bien plus qu'un lieu de travail. C'est un laboratoire d'idées, un espace de relations où la précision et l'efficacité prennent tout leur sens lorsqu'elles réussissent à générer des expériences inoubliables.


Depuis 100 ans, Angelo Po concilie performance et beauté en proposant des solutions et des esthétiques modernes, basées sur des intuitions continues qui reposent sur un engagement sincère envers la durabilité et sur une écoute active du client.

Des lignes de cuisson horizontales

et verticales aux systèmes pour la conservation des aliments, Angelo Po conçoit et produit des installations complètes pour la restauration professionnelle, en imaginant des solutions et des services qui transforment, dès le premier jour, la cuisine en lieu d'expression par excellence et de créativité.

Angelo Po fait partie de Marmon Foodservice Technologies, groupe de la holding américaine Berkshire Hathaway Inc. L'entreprise se targue d'une présence internationale avec plusieurs filiales à l'étranger et un réseau commercial tentaculaire.

 **ANGELO PO**

Made in Italy 



## Une large gamme de certifications à la disposition de nos clients

### CERTIFICATIONS D'ENTREPRISE



**ISO 9001**  
Certification d'entreprise du système de qualité.



**ISO 14001**  
Certification d'entreprise du système de gestion ambiante.



**ISO 45001**  
Certification d'entreprise du système de gestion de la sécurité et de la santé au travail.



**EAC:** elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes russes.



**ETL:** applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes de sécurité des Etats-Unis et Canada.

### CERTIFICATIONS DE PRODUIT

Consultez le site Web ou contactez le fabricant pour plus de détails sur les produits.



**AGA:** applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



**BELGAQUA:** applicable au marché du Belgique. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



**CB SCHEME:** elle garantit la conformité des composants électriques et électroniques aux normes de sécurité internationales IEC.



**CE:** la certification CE garantit le respect et la conformité aux normes de sécurité pour les produits mis sur le marché de l'UE.



**CSQA:** applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



**IAPMO:** applicable au marché australien, elle garantit la conformité aux normes de sécurité de l'Australie.



**KGS:** elle garantit le respect aux réquisits de sécurité et de protection de la santé des citoyens, en conformité aux normes coréennes.



**KIWA:** applicable au marché du Royaume-Uni. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.



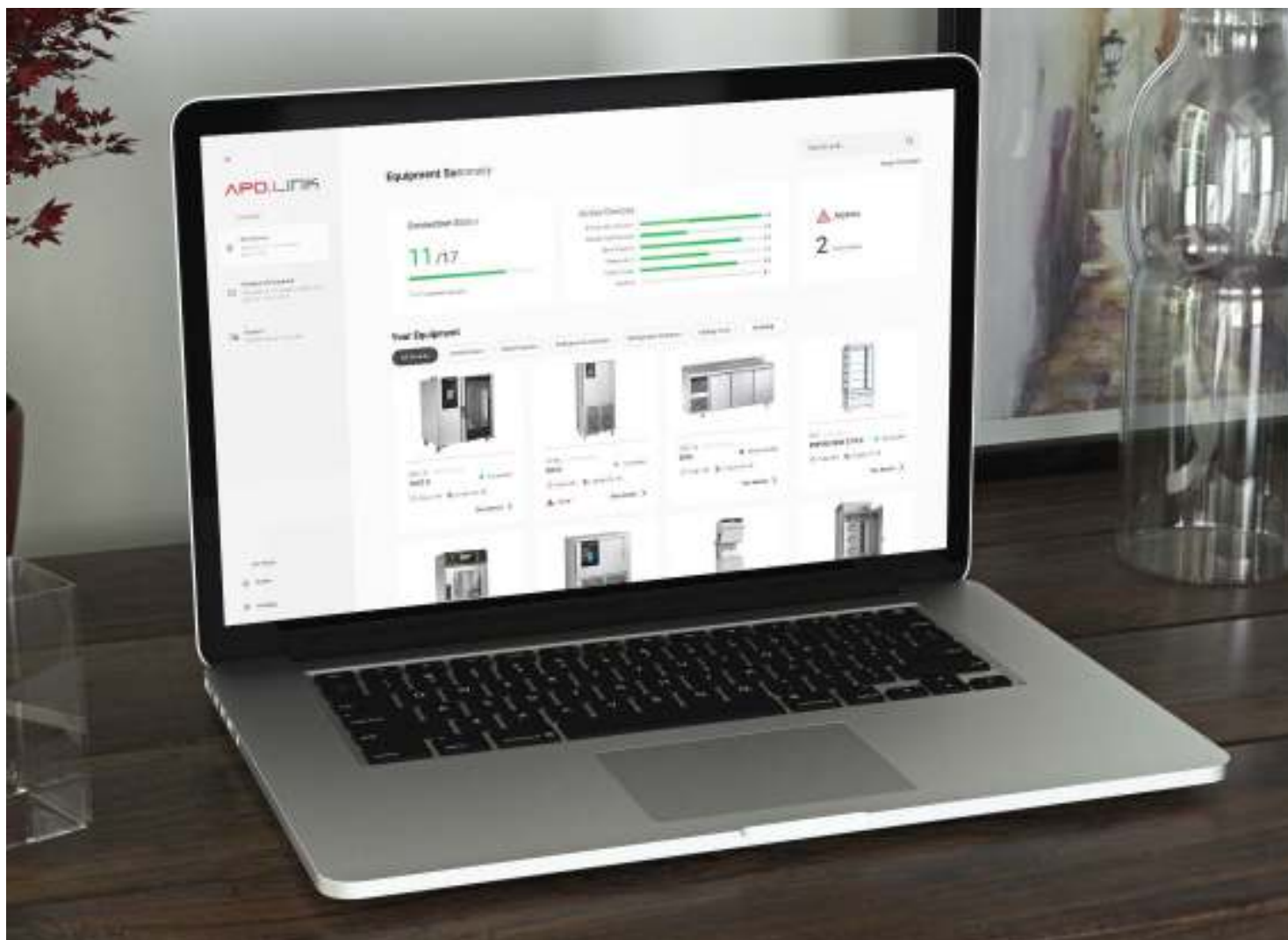
**NSF:** applicable au marché nord-américain (Etats-Unis et Canada), elle garantit la conformité aux normes d'hygiène définies par ENF/ANSI.



**WATERMARK:** applicable au marché australien. Elle garantit la conformité aux règles de sécurité relatives au réseau hydraulique. Elle prévient des risques de dépression susceptibles de polluer ou d'endommager le réseau.

# APO.LINK & INDUSTRY 4.0

Connectez les produits au portail APO.LINK et découvrez d'innombrables avantages !



## APO.LINK , UN LOGICIEL DE GESTION DÉDIÉ ET GRATUIT POUR OPTIMISER LES PROCESSUS EN CUISINE



Alarmes  
HACCP



Notifications par  
courriel et/ou  
smartphone



Toutes les  
données pour  
le meilleur  
télédiagnostic



Modifier  
les paramètres



Indicateurs  
de processus



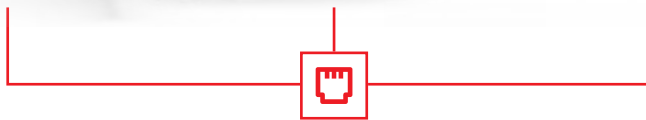
Consommations



Cybersécurité et  
Confidentialité  
garanties

Données en temps réel et historiques, affichage de l'état de la machine en temps réel, modification des paramètres, archive de l'historique, consommation (selon le produit), pour améliorer l'efficacité de la cuisine et mieux gérer les activités.

## ACCESSOIRE DE CONNECTIVITÉ MONTÉ EN USINE



Câble Ethernet

### Fours

ACT.O AT...  
ou  
accessoire **KIOT =**



TAST.O AX...



PRACTICO TT...

Armoires frigorifiques  
**X-TRA PLUS**

**TX...LI**

Banques réfrigérées  
**DIV.A**

L7... / L6... / M7... / M6...

Lave-vaisselle

**KE...LI**

**TE...**

## OPTION CONNECTIVITÉ



Câble Ethernet

APOLINK

### Cellules mixte de refroidissement rapide

ARI.O  
IDE.O  
CHILLSTAR ECO+  
BLITZ Roll-In

Armoires frigorifiques

X-CEL  
X-TRA PLUS (à partir de janvier 2024)  
QSR

Banques réfrigérées DIV.A

P7... / P6... / PR... / N7... / N6... / NR...

Pâtisserie et Crème Glacée

Armoires de fermentation contrôlée AF...HC  
Armoires frigorifiques FS...  
Armoire crème glacée AGL6HC...  
Surgélateur rapide HPA51M

Vitrines verticales réfrigérées

**EMPIRE NEW STYLE**

La gamme de produits connectables au portail est en constante évolution.

Contactez l'entreprise pour recevoir de plus amples informations sur la possibilité de bénéficier des avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le marché italien et pour vérifier la disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

# CHEF4YOU

Formation, efficacité, résultats,  
avec un Chef à votre service.



## Service Corporate Chef Après vente

### TERMES ET CONDITIONS

#### Objet de la consultation

Angelo Po fournit un service de conseil professionnel assuré par un Chef qualifié afin de soutenir le client utilisateur et/ou le partenaire commercial dans l'utilisation optimale **des équipements installés**.

Le service vise à améliorer l'efficacité opérationnelle, la qualité du travail et la sécurité dans l'intégration des équipements aux processus de cuisson.

#### Prix net du service

Référence commerciale pour devis et commandes :



- **CHEFDAY\* € 650 (prix net)** journée entière (max. 6 h de conseil)
- **CHEFHALF\* € 400 (prix net)** demi journée (max. 3 h de conseil)
- Frais de déplacement inclus\* : les frais de voyage du chef sont à la charge d'Angelo Po

\* Conditions valables pour l'Italie et les pays de l'UE. Pour les pays hors UE, contacter le représentant commercial.



#### Délais de réalisation du service

Pour les nouvelles installations, le partenaire commercial Angelo Po **communiquera lors de la commande la date prévue d'installation au service gestion des commandes ou au représentant commercial.**

**Pour l'Italie et les pays de l'Union Européenne :** Angelo Po communiquera la première date disponible pour la réalisation du service après vérification de l'organisation interne ; le Client et/ou le partenaire commercial devra confirmer cette date.

**Pour les pays hors UE :** contacter le représentant commercial.

**Replanification :** toute modification de date demandée par le Client et/ou le partenaire commercial dans les 10 jours précédant la réalisation du service entraînera la facturation des frais déjà engagés et documentés par Angelo Po.



#### Langues de réalisation du service

Le service peut être fourni en italien, anglais, espagnol et français.

Le service est fourni en tant que conseil professionnel et ne peut être considéré comme garantissant des résultats spécifiques en termes de performance commerciale du Client.

# ICON7000

Un concentré de puissance et de robustesse à la mesure de la restauration de demain

ICON7000 est un **système complet polyvalent**, configurable pour composer la solution la plus adaptée à chaque espace et à tous types de lieux de restauration.

Les modules de **40 cm de large** sont parfaitement compatibles à la ligne de cuisson ICON9000.

Dessus réalisé en acier inox AISI 304 de **2 mm d'épaisseur** ; surfaces embouties, dossier arrière rayonné intégré au plan : hygiène et longue durée de vie garanties.

Plusieurs modules de cuisson sont disponibles en **versions tops, sur soubassements ouverts intégrés ou sur fours statiques ou ventilés**, gaz ou électriques.

Un grand choix de soubassements inférieurs : **neutres ouverts, à conception hygiénique H2**, avec portes ou avec tiroirs; **réfrigérés**, à température positive ou négative ; **chauffants pour assiettes** ; **four électrique ventilé indépendant JOLLY-E, polyvalent** grâce à son système d'expulsion forcée des vapeurs de cuisson

**CLIMA-PRO**, évitant l'accumulation de l'humidité dans la chambre de cuisson.

Éléments grillades et sauteuses (modèles électriques), dotés du système **EVEN-PRO** garantissant une très grande uniformité de cuisson, une stabilité des températures, une montée en chauffe rapide. ainsi qu'une transmission de la chaleur très efficace.

Grillades barreaudées en fonte avec **revêtement de type nanotechnologie** favorisant le glissement des graisses de cuisson, garantissant un nettoyage facile et des cuissons parfaites. Couvercle BBQ accessoire adaptable sur les modèles à gaz.

**Fonction Easy-Wash pour éléments grillades électriques** : permet de ramener automatiquement la température de la plaque de cuisson à une température de 75°C, ce qui permet optimiser l'efficacité du lavage avec peu d'eau et peu de détergent.

ICON7000 peut être équipé du **système**

**Chef Comfort-Pro qui développe une barrière d'air invisible entre la zone de cuisson et le chef**, diminution de la chaleur dégagée et assainissement de l'ambiance en cuisine.

ICON7000 propose plusieurs solutions d'installation : au sol sur pieds, sur roulettes, sur structure pluri-éléments, sur n'importe quel plan d'appui (éléments top), en pont, sur structure de soutien, sur étagères supérieures barreaudées.

ICON7000 propose aussi plusieurs types de finition : **avec plan hygiénique sans raccord HYDESIGN**, avec bandeau de commande unique et avec peinture, dans **une couleur RAL au choix**, des portes, des bandeaux de commande ou des deux.



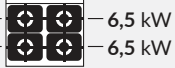


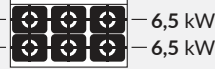
Design **MADE IN ITALY** : attention maximale à l'ergonomie, aux matériaux et aux finitions, avec **conception hygiénique certifiée** UNI EN 1672-2 et UNI 8421 par CSQA.

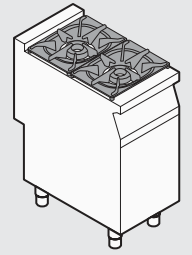


# ICON7000


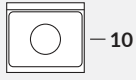
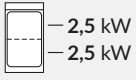
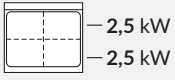
## COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

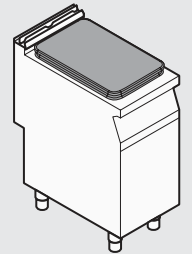
### Feux Vifs

 <p>6,5 kW 6,5 kW</p> <p>OS0FA0 - OS1FA0</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 4 kW</p> <p>1S0FA0 • 1S1FA0 • 1S1FA0G • 1S1FA0GV</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW</p> <p>1S0FA0B • 1S1FA0B</p>
 <p>6,5 kW 6,5 kW 5,5 kW</p> <p>1S1FAPG</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 4 kW 6,5 kW</p> <p>2S0FA0 • 2S1FA0 • 2S1FA0G • 2S1FA0GV</p>	 <p>6,5 kW 6,5 kW 6,5 kW</p> <p>2S0FA0B • 2S1FA0B</p>

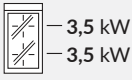
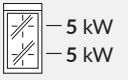
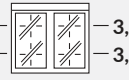
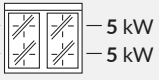



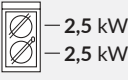
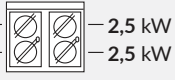


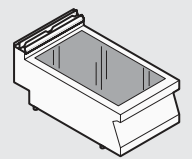
### Plaque Coup de Feu

 <p>5,5 kW</p> <p>OS0TPG</p>	 <p>10 kW</p> <p>1S0TPG • 1S1TPG</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW</p> <p>OS0TPE</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW</p> <p>1S0TPE • 1S1TPEE</p>
---	---	--	--










### Éléments Vitro-Ceramique

 <p>3,5 kW 3,5 kW</p> <p>OS0VT1E • OS1VT1E</p>	 <p>5 kW 5 kW</p> <p>OS0VT1EB • OS1VT1EB</p>	 <p>3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW</p> <p>1S0VT1E • 1S1VT1E</p>	 <p>5 kW 5 kW 5 kW 5 kW</p> <p>1S0VT1EB • 1S1VT1EB</p>	
 <p>5 + 5 kW</p> <p>1S1VT1ET</p>	 <p>7 + 7 kW</p> <p>1S1VT2ET</p>	 <p>5 kW</p> <p>OS0VT1W</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW</p> <p>OS0VTR</p>	 <p>2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW</p> <p>1S0VTR</p>






### Éléments Plaques Grillades


FT □ .....

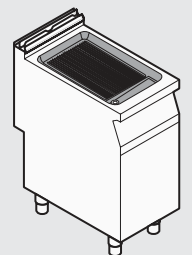
 <p>4 Cr</p>	 <p>7 Bimétal</p>	 <p>5 Cr</p>	 <p>4 Cr</p>	 <p>7 Bimétal</p>	 <p>5 Cr</p>	 <p>6 Cr</p>
---	--	---	---	--	---	---

FT □ .....

 <p>1 Fe</p>	 <p>2 Fe</p>	 <p>3 Fe</p>
---	---	---


 Disponible uniquement pour les pays hors Communauté Européenne. Contactez nos bureaux pour plus d'informations.



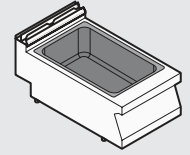
# ICON7000

## COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

### Bain Marie

1/1 GN      2/3 GN      1/2 GN      1/3 GN      1/6 GN

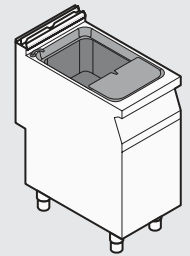
TRA16    TRA12



### Polycuiseur à Eau - Paniers et jeu de paniers

C23CP      C13CP      C29CP      C16CP      C19CP      C19CP  
C29CP      C16CP      C13CP

KC329CP: 3xC29CP      KC216CP: 2xC16CP      KC319CP: 3xC19CP



### Friteuses

F88 .....      FR .....      D

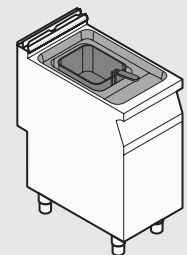
1      2      3      4      7      8

↻ | 8+8      ↻ | 15      ↻ | 15+15      ↻ | 16      ↻ | 16+16      ↻ | 14      ↻ | 14+14

↑ | 11      ↑ | 11+11

modèle à 1 cuve	modèle à 2 cuves	Paniers friteuse	
	OS1F88E   8+8	CFR8	
OS0FR3E OS1FR3E   11	1S0FR4E 1S1FR4E   11+11	KCFR9	
OS1FR3G OS1FR3GD   16	1S1FR4G 1S1FR4GD   16+16	KCFR16	
OS1FR7G   14	1S1FR8G   14+14	KCFR9	
OS1FR1E OS1FR1ED   15	1S1FR2E 1S1FR2ED   15+15	KCFR15	
		CFR91214	
		CFR16	
		CFR91214	
		CFR15	

Chaque cuve est fournie en standard avec 1 panier.



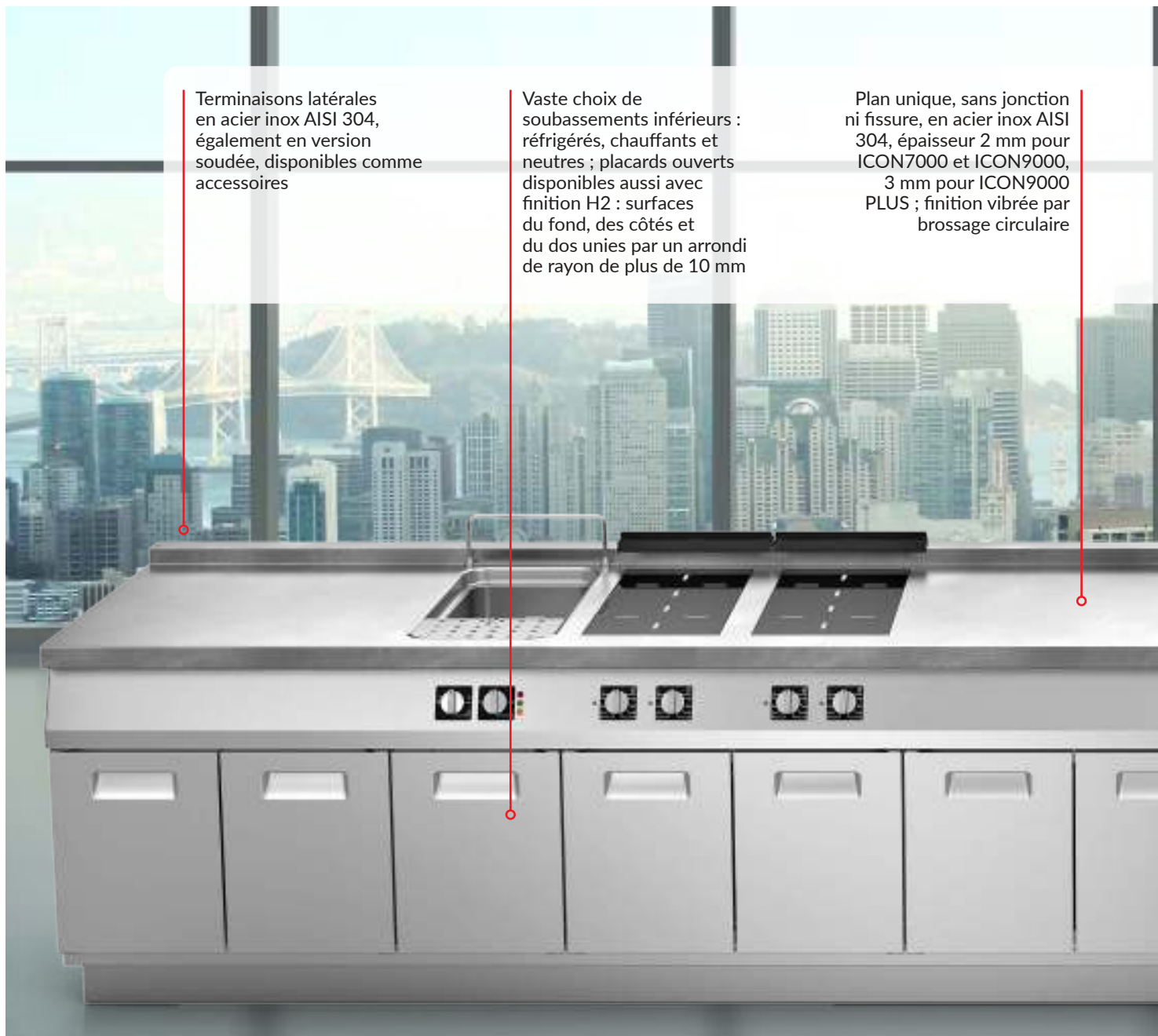
# ICON7000

## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

Terminaisons latérales en acier inox AISI 304, également en version soudée, disponibles comme accessoires

Vaste choix de soubassements inférieurs : réfrigérés, chauffants et neutres ; placards ouverts disponibles aussi avec finition H2 : surfaces du fond, des côtés et du dos unies par un arrondi de rayon de plus de 10 mm

Plan unique, sans jonction ni fissure, en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm pour ICON7000 et ICON9000, 3 mm pour ICON9000 PLUS ; finition vibrée par brossage circulaire



### Commandez votre **ICON HYDESIGN**

1

Envoyer à nos bureaux le dessin du plan de cuisson, la liste des machines, le nombre de raccords entre les modules (HD7 ou HD9), les accessoires et les options.

Nos bureaux définiront à part le prix des options : coloration, bandeau de commande unique (en deux parties au-delà de 2,8 m) et plan divisé en deux parties si la largeur du plan dépasse 4 m, sauf autres accords.

2

Vous recevrez un document technico-commercial avec :

- la configuration HYDESIGN,
- le devis incluant les options demandées,
- les indications sur l'éventuel besoin de séparation en deux du plan de cuisson.

Ce devis N'inclut PAS la valeur des éléments fonctionnels ni les accessoires du bloc de cuisson.

3

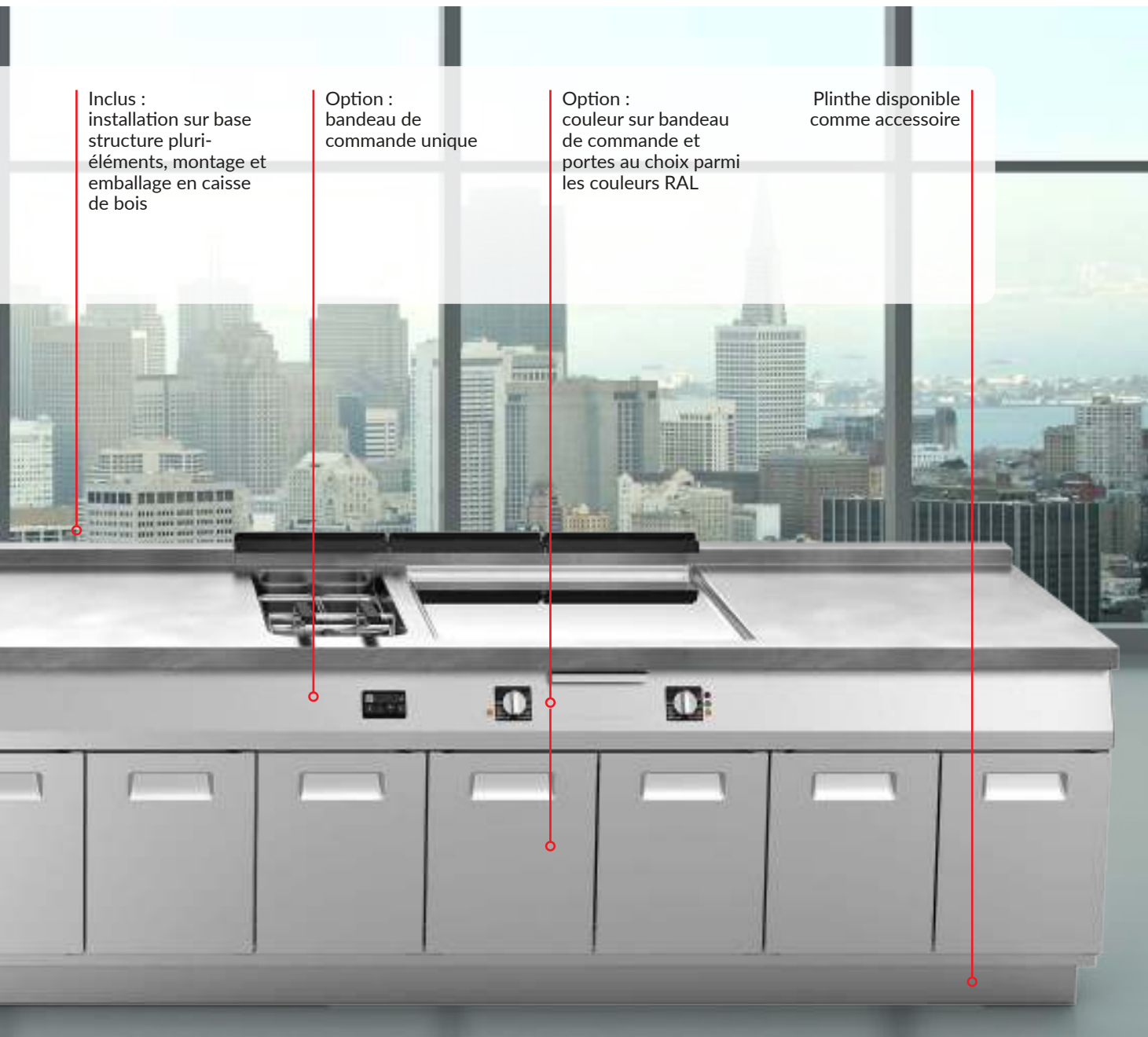
Envoyer aux bureaux commerciaux Angelo Po le document technico-commercial reçu, avec acceptation de son contenu, de sorte à recevoir la confirmation de commande.

Inclus :  
installation sur base  
structure pluri-  
éléments, montage et  
emballage en caisse  
de bois

Option :  
bandeau de  
commande unique

Option :  
couleur sur bandeau  
de commande et  
portes au choix parmi  
les couleurs RAL

Plinthe disponible  
comme accessoire



# ICON7000

## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

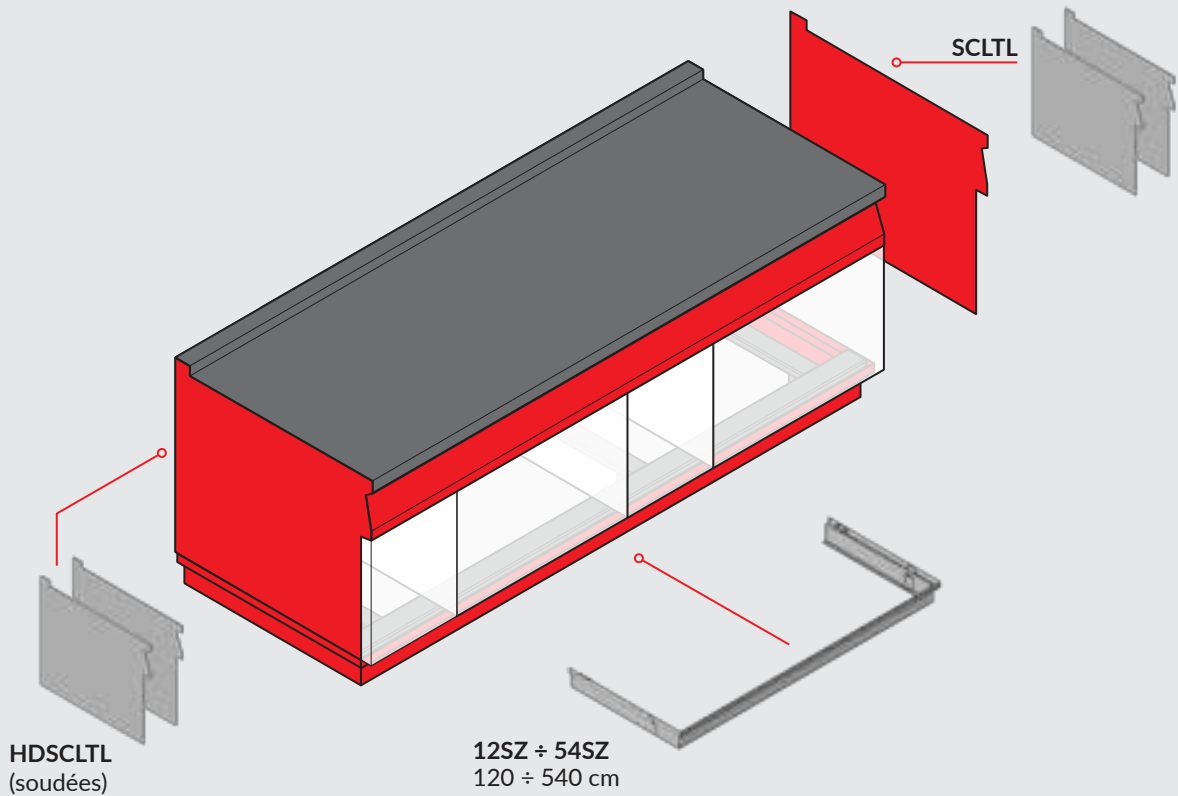
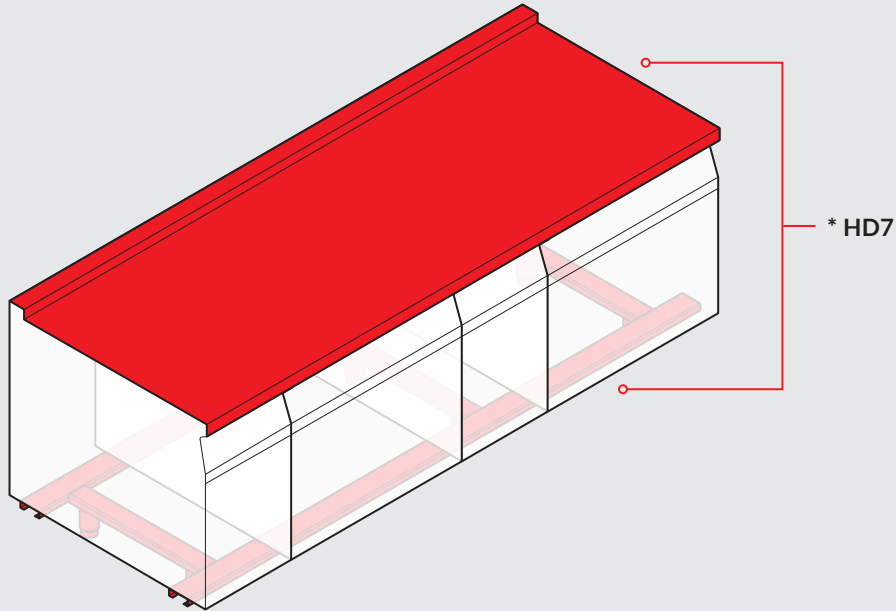
La référence **HD7** inclut :

- le **SOUDEAGE** du dessus, finition vibrée par broissage circulaire : pour un plan composé de N modules, calculer N-1 fois la référence HD7 ;
- la **BASE STRUCTURE** pluri-éléments sur laquelle les éléments sont installés ;

- le **MONTAGE** ;
- la **FINITION** vibrée du plan par broissage circulaire ;
- l'**EMBALLAGE** en caisse de bois.

Sur demande : bandeau de commande unique et coloration. Contactez nos

bureaux pour un devis.



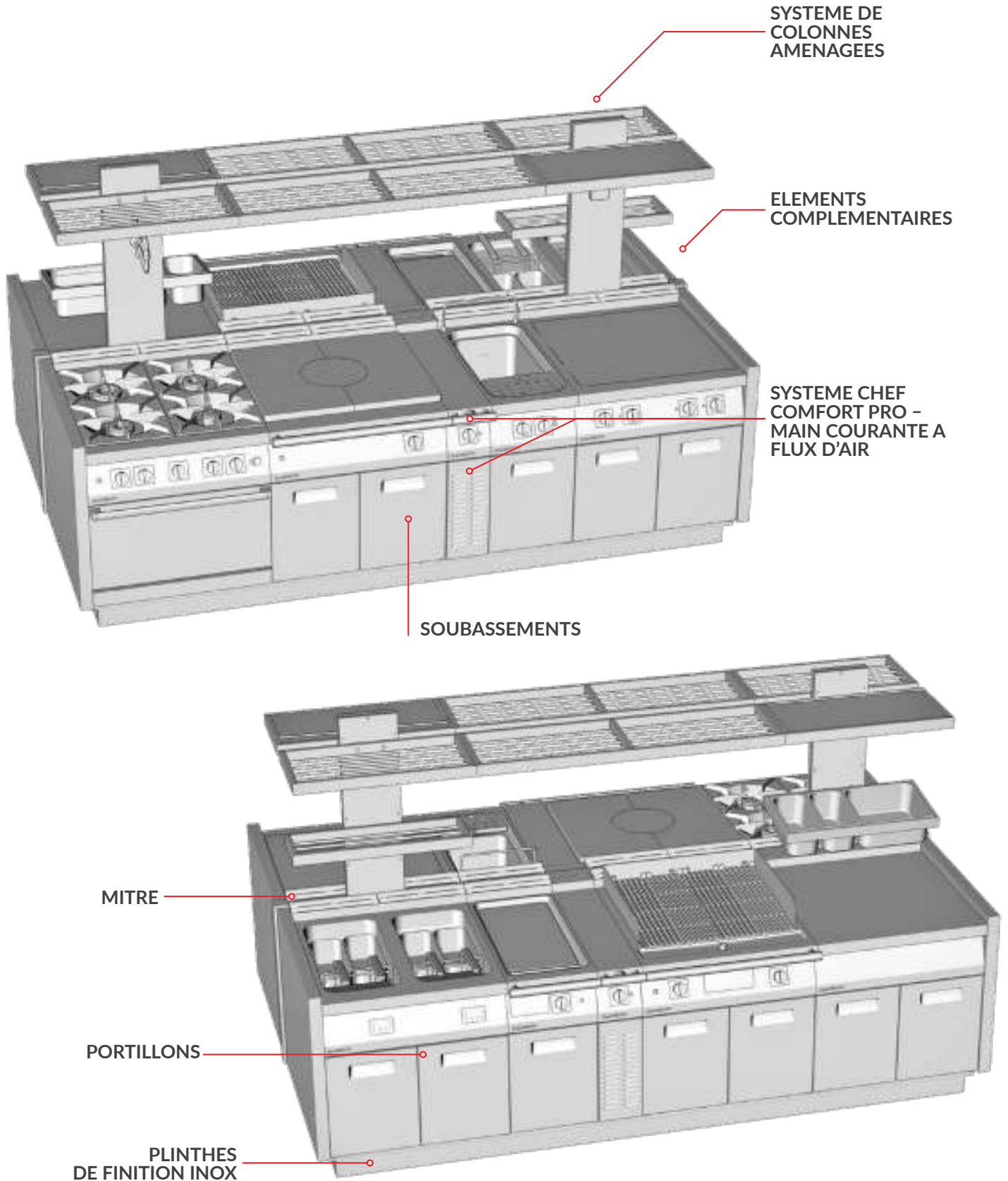
**\* CONTRAINTES D'INSTALLATION :**

- l'union/le soudage du plan ne peut pas se faire sur des blocs de cuisson comprenant: les sauteuses à cuve basculante, 1S1FBEV soubassement four électrique, élément 1S1TT623;
- il n'est pas possible d'unir/de souder entre eux deux blocs de cuisson dos à dos.



# ICON7000

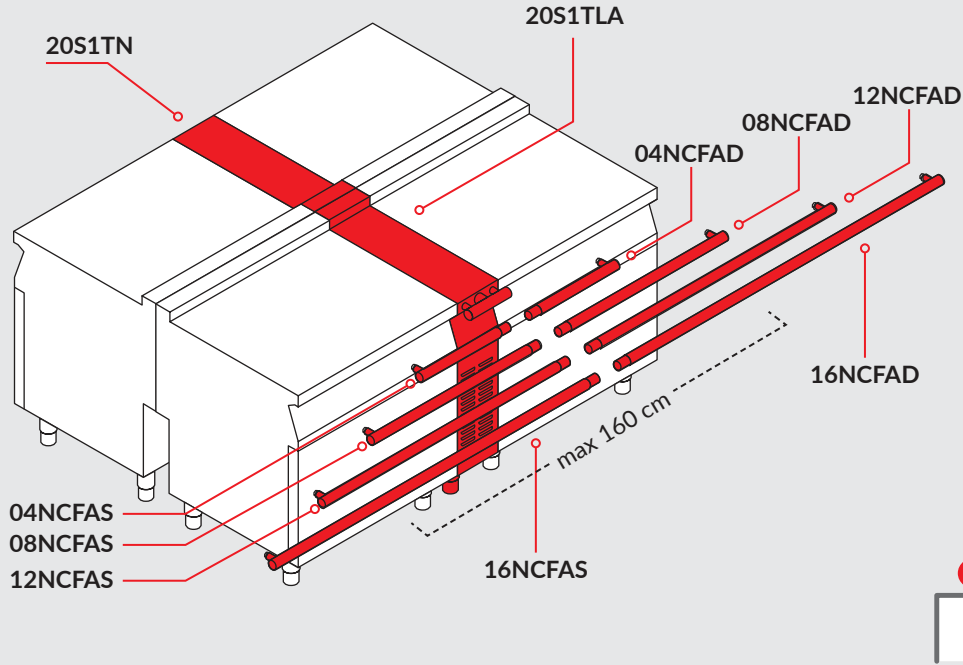
Un large choix d'accessoires et de solutions diverses pour équiper votre cuisine



# ICON7000

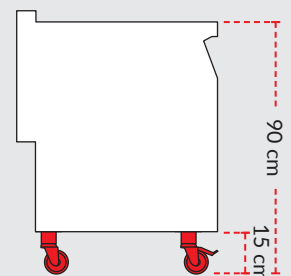
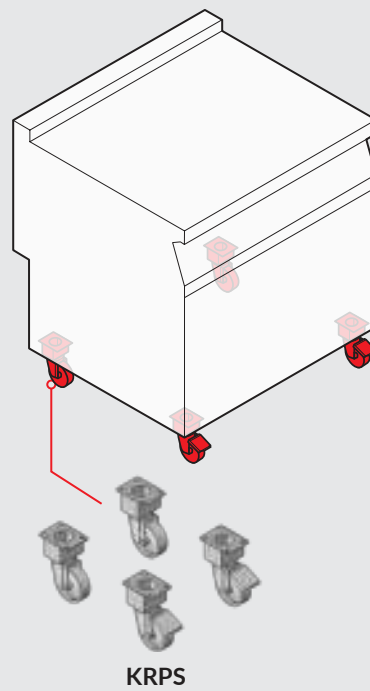
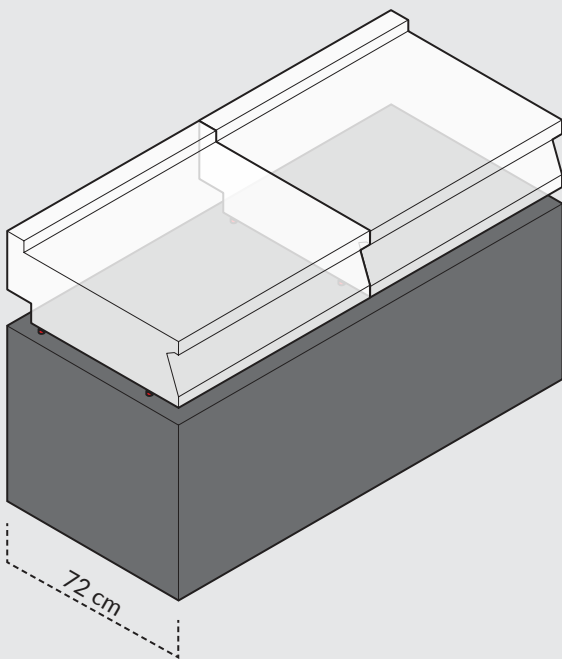
## ACCESSOIRES

### Main courantes à flux d'air - CHEF COMFORT-PRO



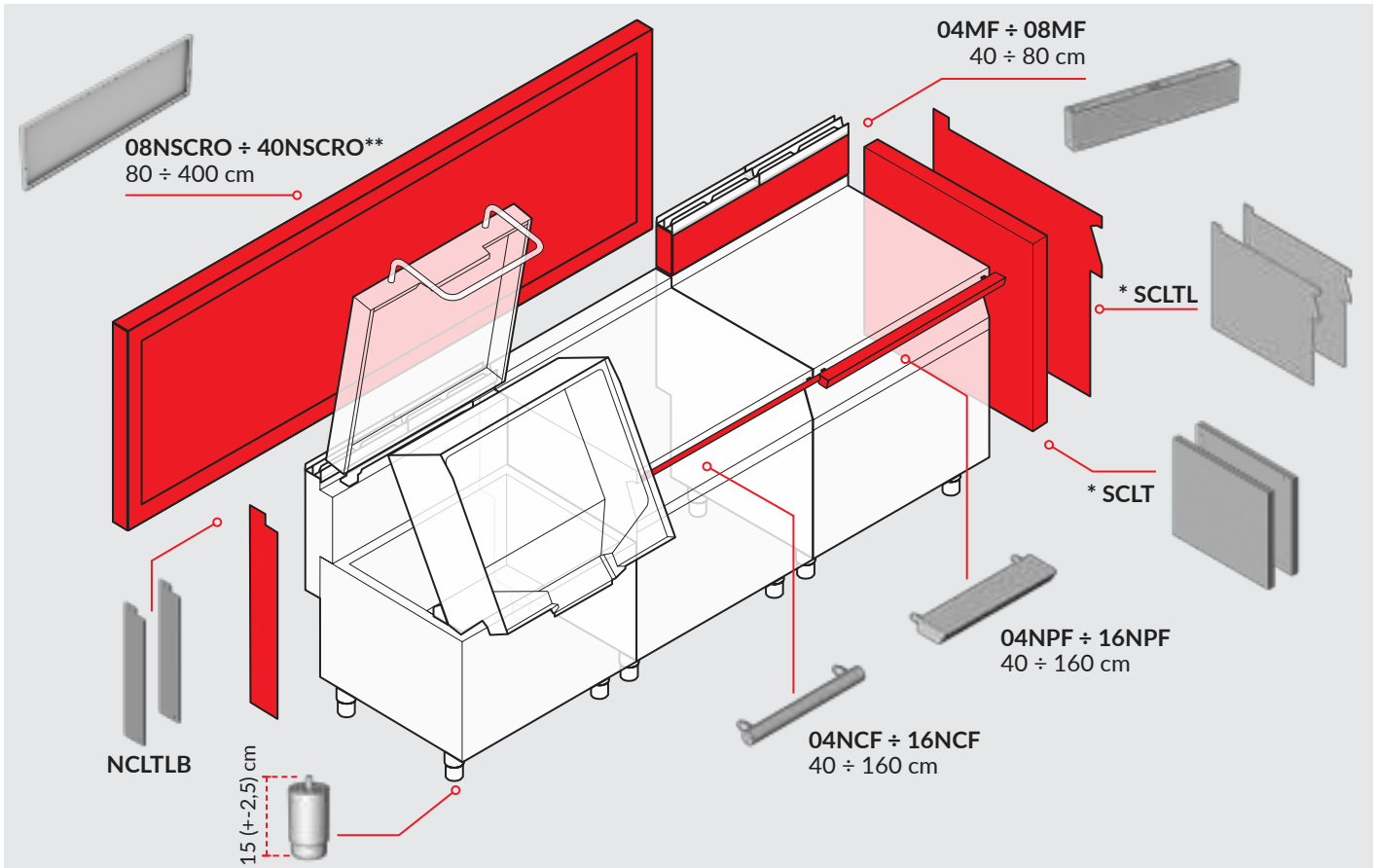
**CONTRAINTES D'INSTALLATION** : il n'est pas possible d'installer la main courante sur les sauteuses à cuve basculante.

### Installation sur surfaces d'appui et sur roulettes



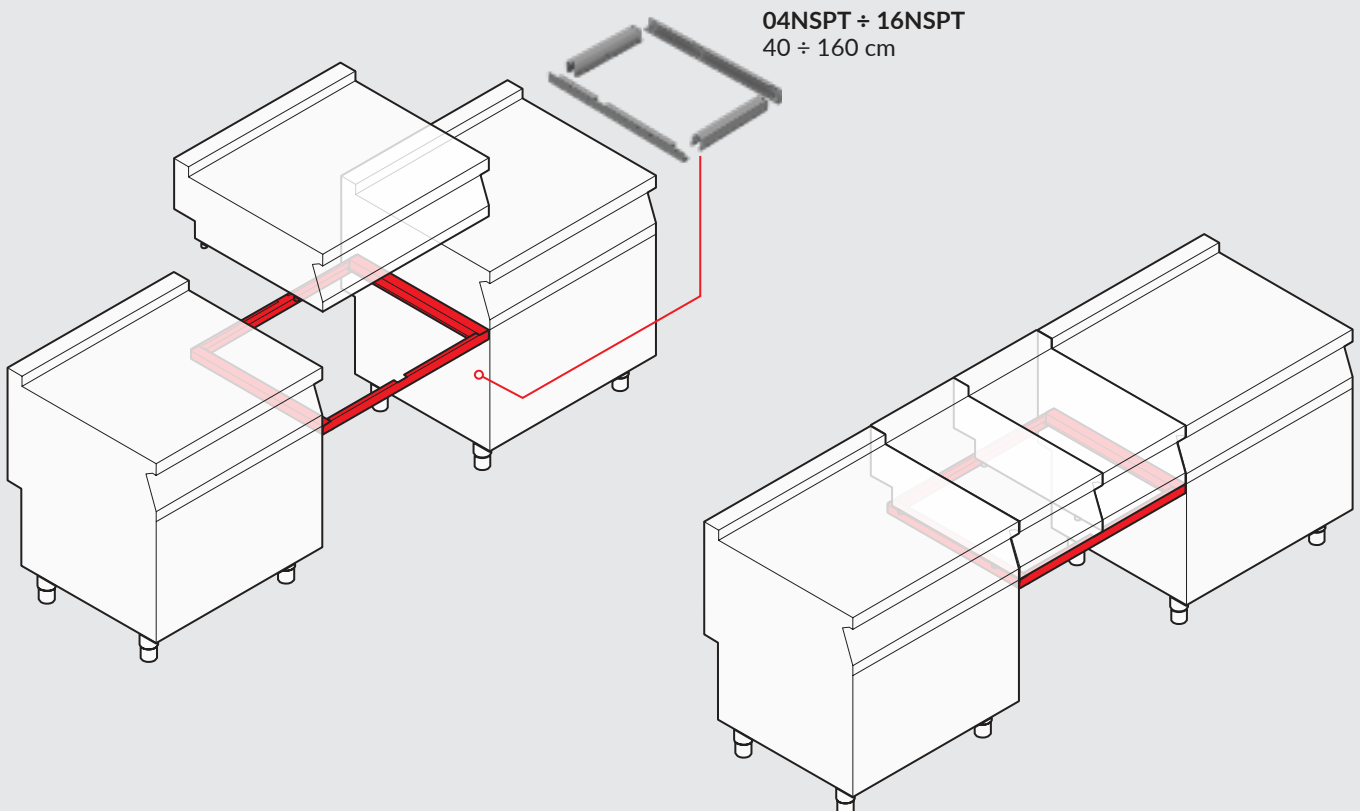
# ICON7000

## ACCESSOIRES



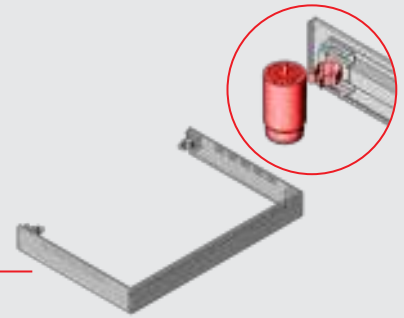
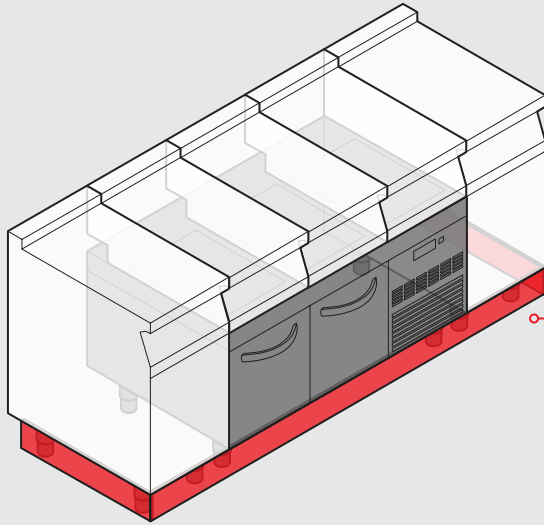
**⚠** CONTRAINTES D'INSTALLATION : \* accessoires non positionnables à côté de la sauteuse à cuve basculante • \*\* Installation possible uniquement avec les panneaux latéraux SCLT.

### Solution en pont sur baies libres

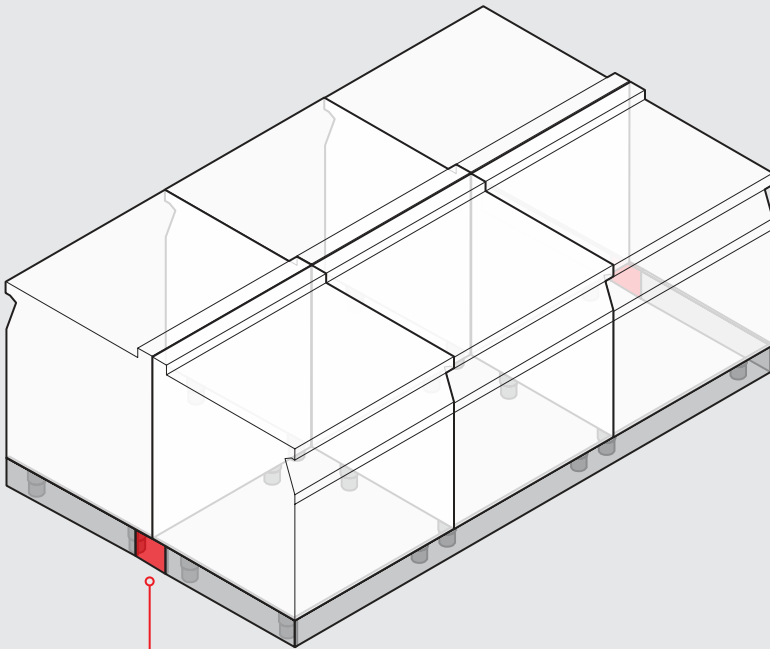


# ICON7000

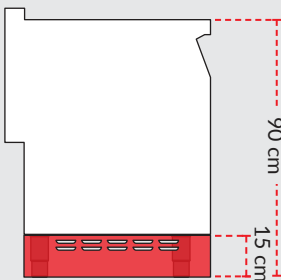
## ACCESSOIRES PLINTHES EN ACIER INOX



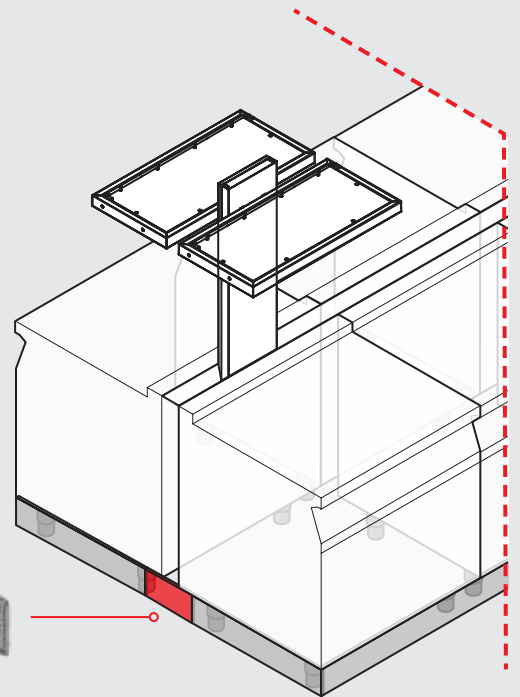
\* 12SZC ÷ 28SZC  
120 ÷ 280 cm



NZC



90 cm  
15 cm



NZCC

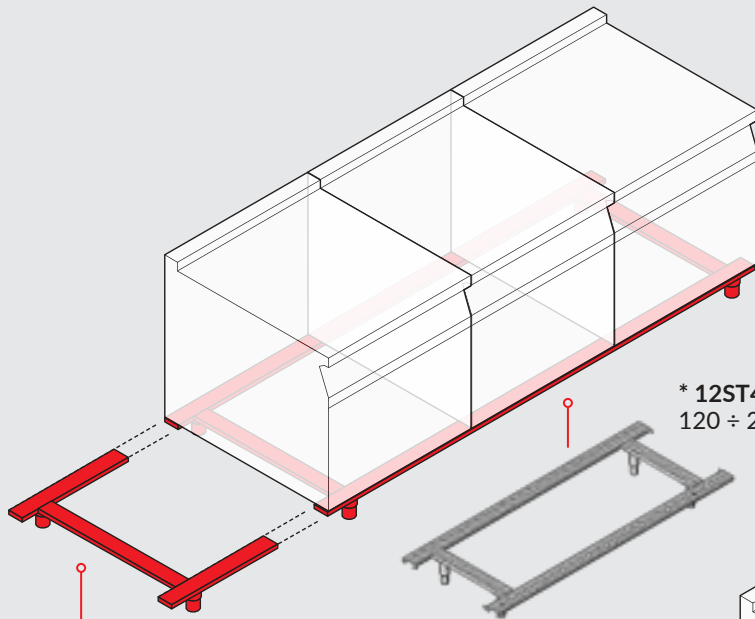
Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.



\* CONTRAINTES D'INSTALLATION: la plinthe peut être installée sur des banques réfrigérées uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds; pas de montage sur l'élément 1S1TT623.

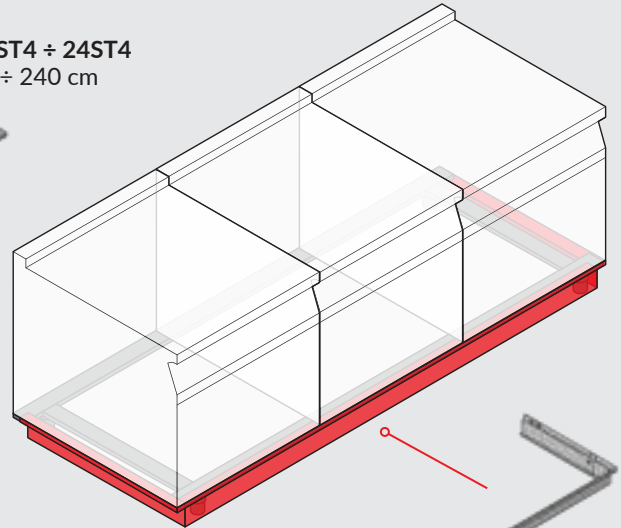
# ICON7000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE INOX PLURI-ÉLÉMENTS

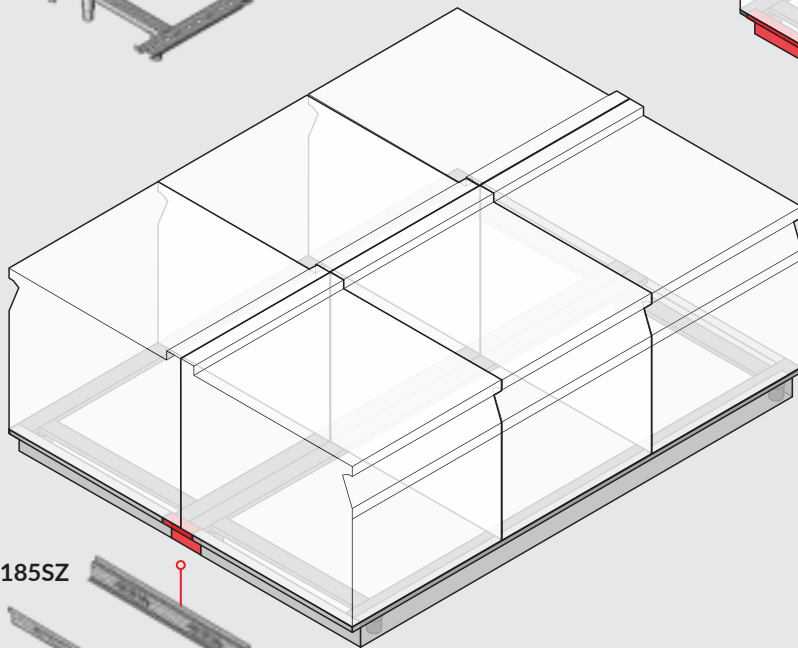


\* 12ST4 ÷ 24ST4  
120 ÷ 240 cm

\* 04ST2E ÷ 20ST2E  
40 ÷ 200 cm

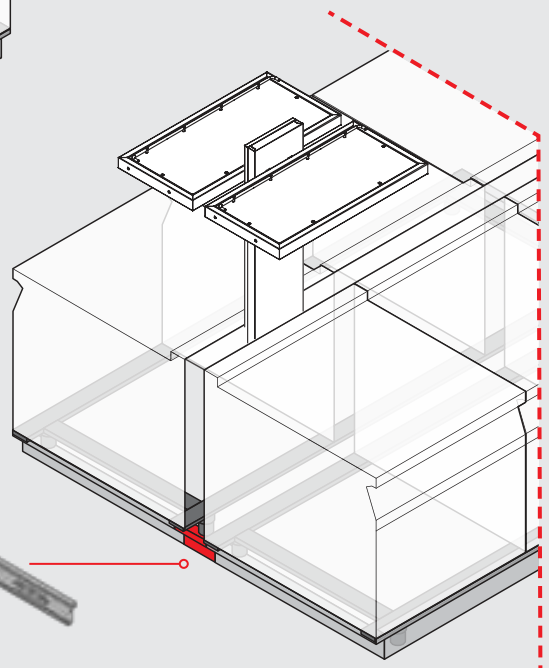


12SZ ÷ 54SZ  
120 ÷ 540 cm

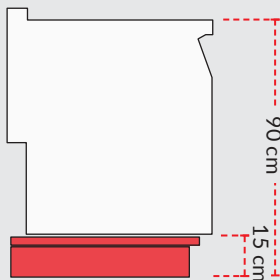


185SZ

185SNZ  
(pour blocs cuisson ICON7000/9000 dos à dos)



185SZC



90 cm  
15 cm

Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

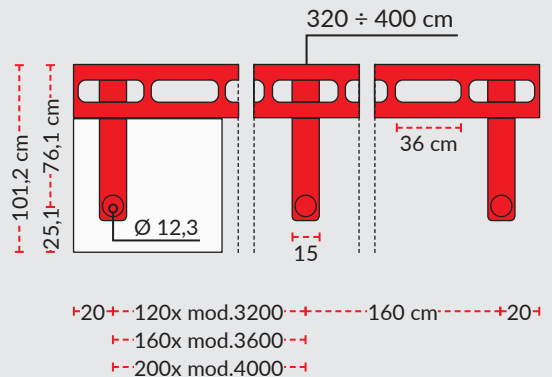
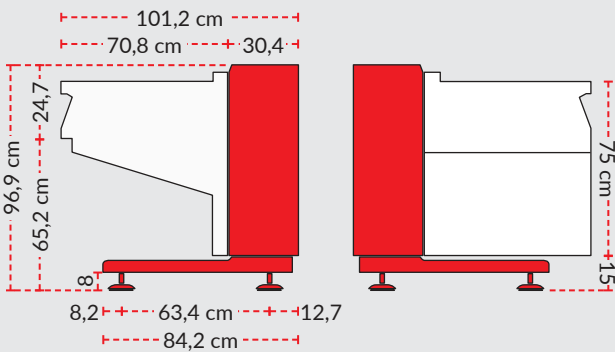
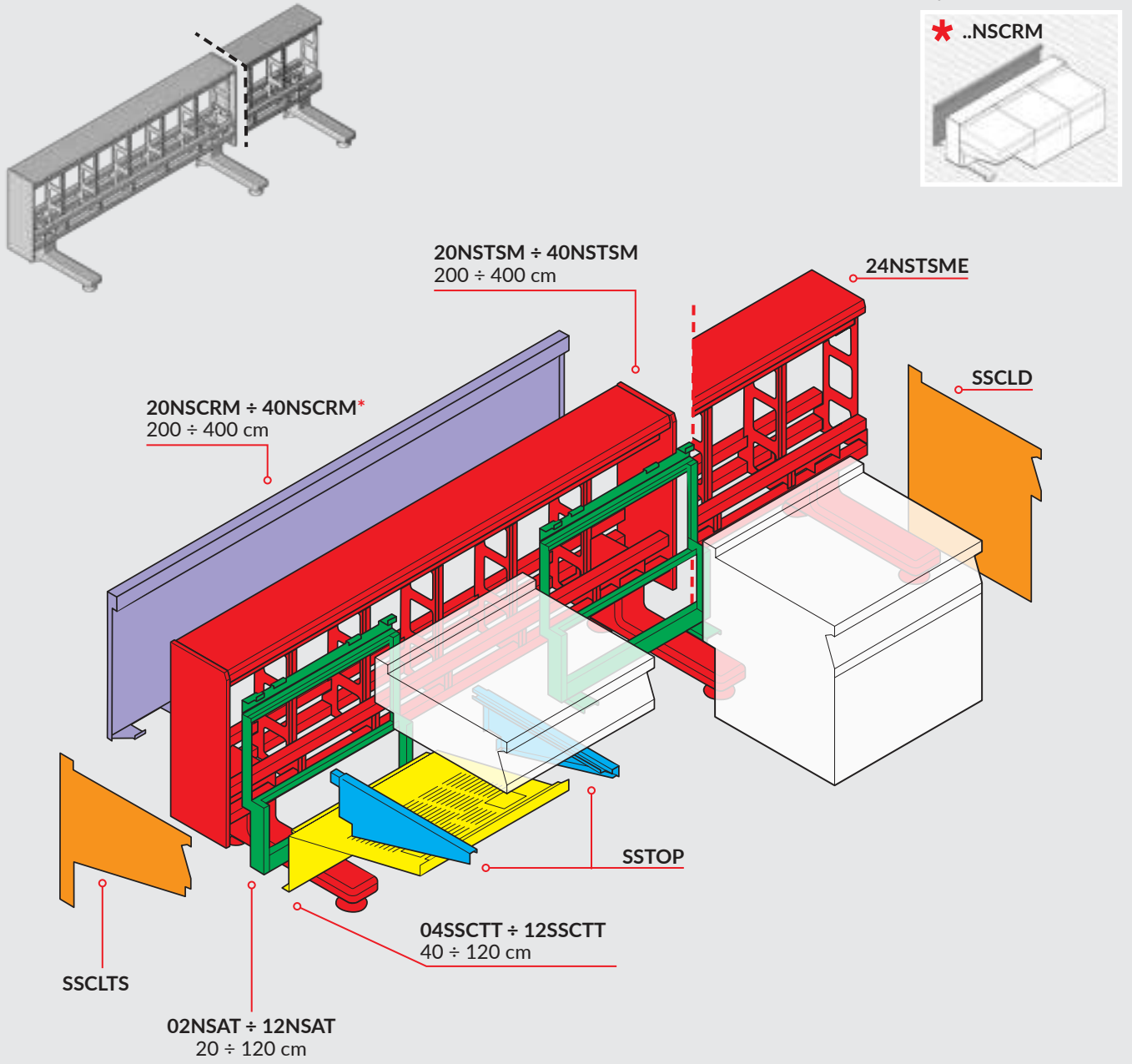
\* CONTRAINTES D'INSTALLATION: il n'est pas possible d'installer: soubassements réfrigérés (sauf en solution HYDESIGN), élément 1S1TT623.



# ICON7000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE UNE FACE

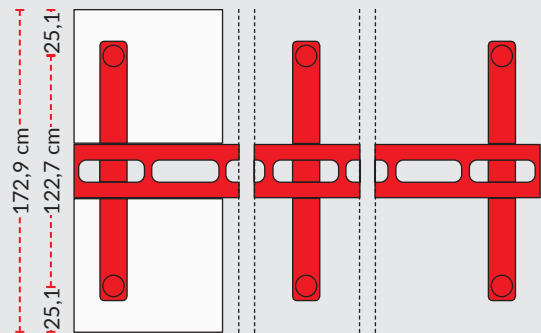
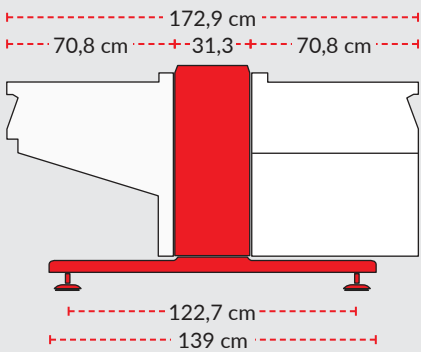
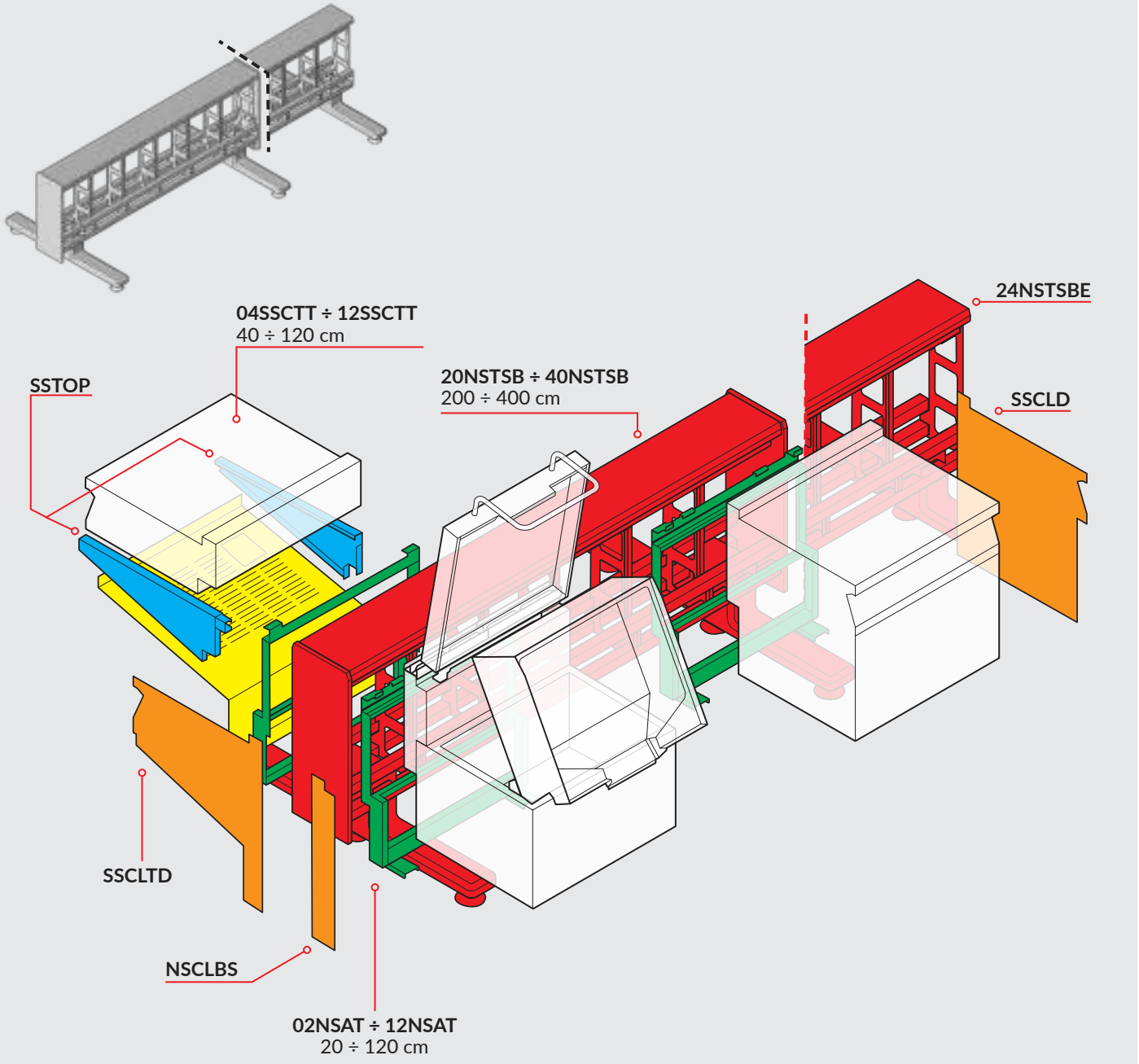
Implantation adossée centrale



**⚠** CONTRAINTES D'INSTALLATION - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :  
1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV-1S1TPG-1S1TPEE-1S1PE4E-1S1PE2E-20S1TLA-20S1TN-1S1FBEV,  
soubassements réfrigérés, colonnes aménageables, 60S1TTC, 1S1TT623.

# ICON7000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE CENTRALE DEUX FACES



**CONTRAINTES D'INSTALLATION** - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :  
1S1FA0G-1S1FAPG-1S1FA0GV-2S1FA0G-2S1FA0GV-1S1TPG-1S1TPEE-1S1PE4E-1S1PE2E-20S1TLA-20S1TN-1S1FBEV,  
soubassements réfrigérés, colonnes aménageables, 60S1TTC, 1S1TT623.

# ICON7000

## COLONNES AMENAGEABLES

Elles peuvent être intégrées individuellement ou en couple, avec ou sans grille de raccord.

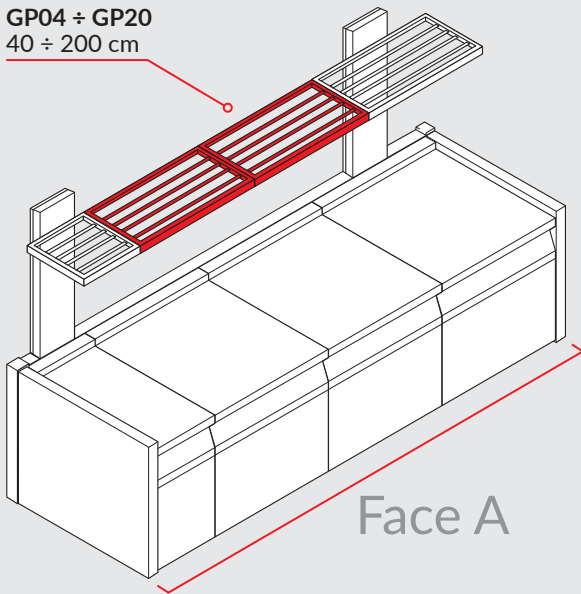
**1.** Pour linéaire de cuisson simple adossé : choisir les colonnes avec

référence commerciale CM...

**2.** Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les colonnes avec référence commerciale CB...

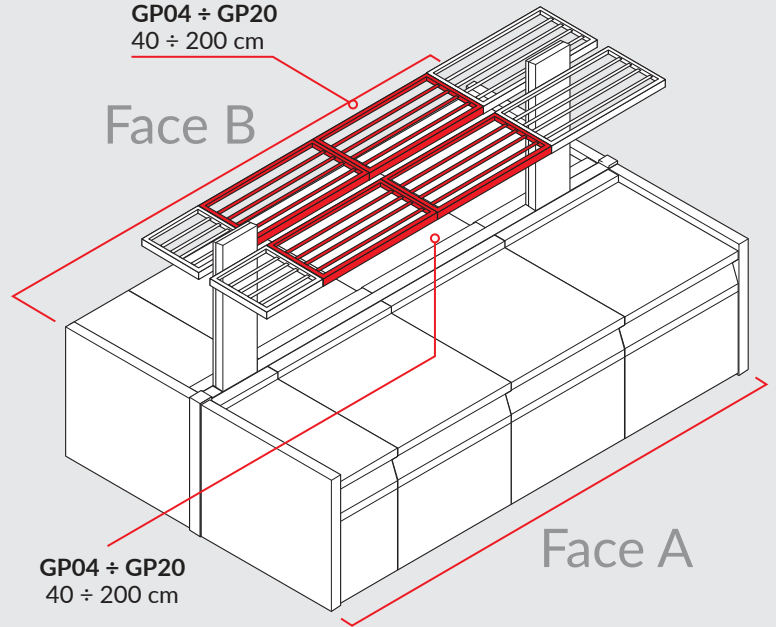
Les colonnes qui comprennent une étagère au niveau supérieur, peuvent être également intégrées aux blocs de cuisson positionnés sur une structure pluri-éléments.

GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm



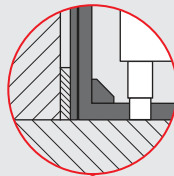
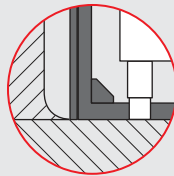
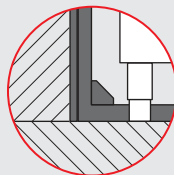
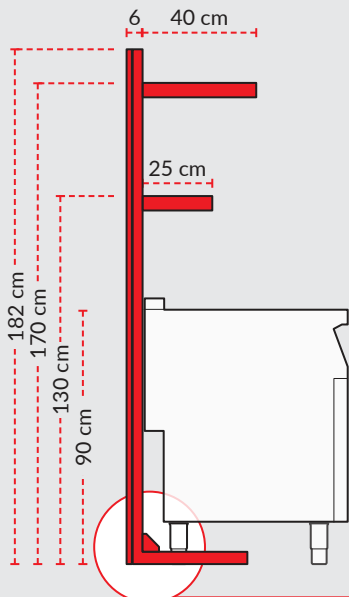
GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

Face B



GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

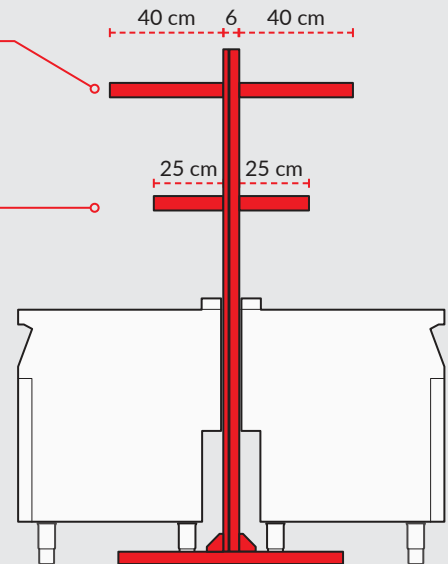
CM...



CB...

Niveau Supérieur

Niveau Inférieur



# ICON7000

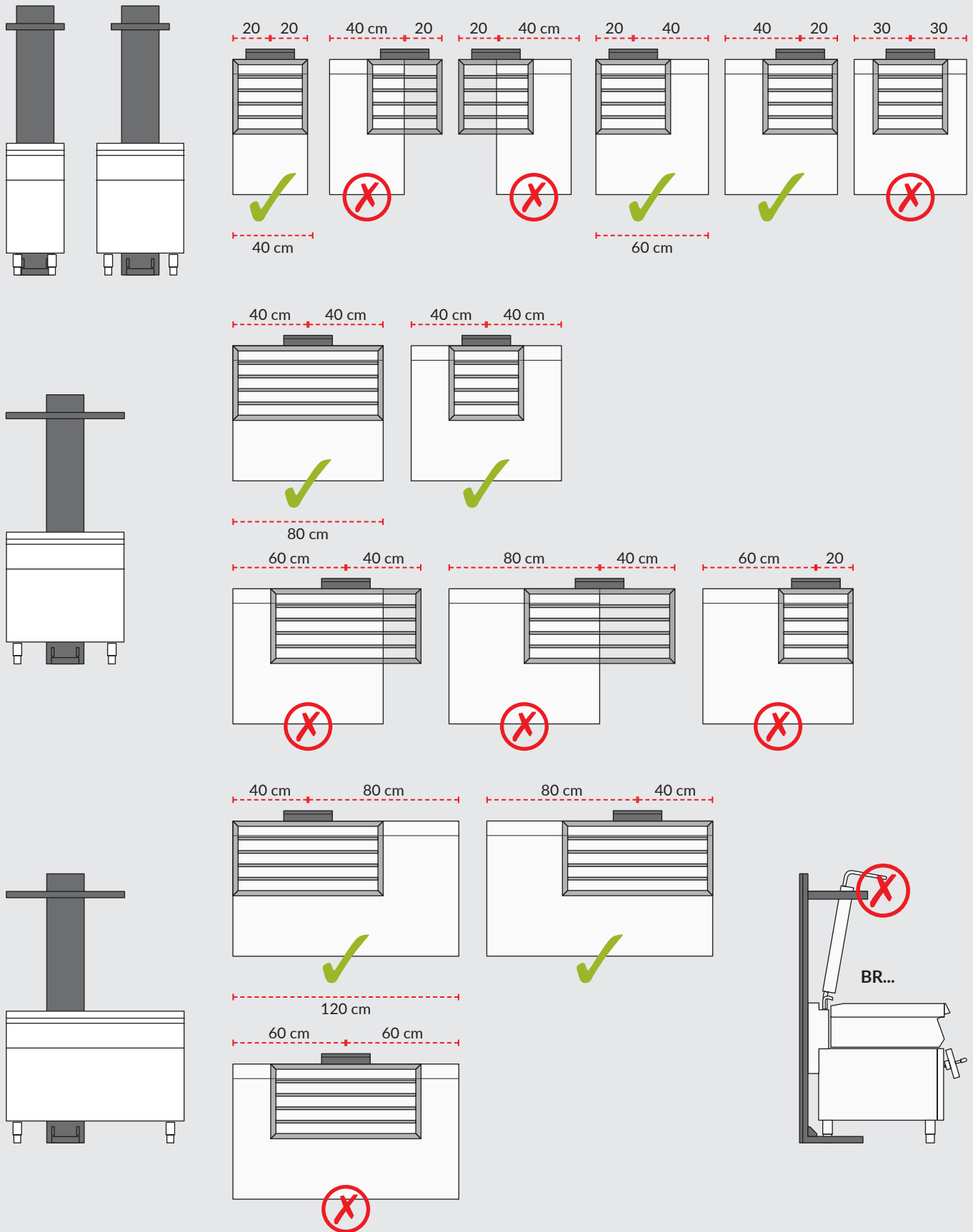
## COMMENT CONFIGURER LA COLONNE

Adapter la colonne à l'arrière des modules dans la largeur 40, 80 cm afin que l'étagère de niveau supérieur puisse être rajoutée à la colonne sans dépasser du module (voirs schémas de faisabilité pour détail).

Pour la configuration des deux blocs de cuisson dos à dos, choisir un appareil sur l'un des deux blocs.

### CONTRAINTES D'INSTALLATION :

- la sauteuse à cuve basculante **ne peut pas** être insérée sous l'étagère de niveau supérieur fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture;
- module 60S1TTC: installation pas possible.



# ICON7000

## COMMENT AMENAGER LES NIVEAUX

**ÉQUIPEMENT DU NIVEAU SUPÉRIEUR**  
deux ou plusieurs colonnes peuvent être reliées par des étagères barreaudées d'une longueur de 40 à 200 cm.

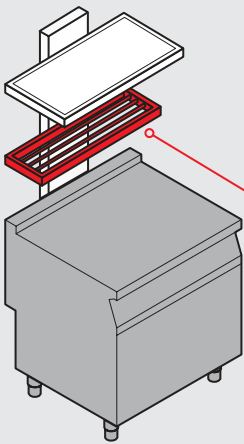
**ÉQUIPEMENT DU NIVEAU INFÉRIEUR**  
Possibilité de compléter les colonnes du niveau inférieur par

différents accessoires : étagère pleine ou barreaudée, robinet d'arrivée d'eau, structure porte-bacs, prises électriques et lampes chauffantes.

**Pour un bloc de cuisson adossé:** choisir les accessoires avec la référence commerciale **A**.

**Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos :** choisir les accessoires à positionner sur l'un des blocs de cuisson avec référence commerciale **A** ; sur l'autre bloc, choisir les accessoires avec référence commerciale **B**.

### Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR choix des combinaisons compatibles



<b>R04IA/B</b> <b>R08IA/B</b> Étagère pleine		Induction Wok, Grillades Barreaudée Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silo à Frites Électrique, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
<b>G08IA/B</b> Étagère barreaudée		Induction Wok, Grillades Barreaudées Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silos à Frites Électriques, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres
<b>TGNIA/B</b> Cadre support-bacs		A positionner de préférence au dessus des éléments neutres
<b>CRAIA/B<sup>1</sup></b> Robinet d'arrivée d'eau		Feux Vifs, Éléments Neutres, Plaques Électriques, Plaques Coup de Feu Électriques, Induction
<b>RBE208IA/B<sup>12</sup></b> Box prises électriques		Éléments Neutres
<b>PE1IA/B<sup>12</sup></b> Prises électriques		Éléments Neutres
<b>RPE104IA/B<sup>12</sup></b> <b>RPE108IA/B<sup>12</sup></b> Prises électriques		Éléments Neutres
<b>CCIA/B</b> Habillage		<b>TOUS LES APPAREILS</b>

<sup>1</sup> avec deux blocs dos à dos, cet accessoire NE peuvent PAS être positionné au dessus des: **appareils à gaz avec cheminée, grillades barreaudées gaz type GRG.**

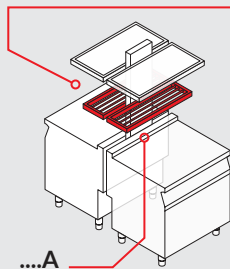
<sup>2</sup> PRISE ELECTRIQUE IP44  
- La prise est positionnable au dessus de l'élément neutre seulement si au côté de l'élément neutre sont juxtaposés les appareils suivants : neutres, GRE / GRG, ETP, FTG, FR. Tous appareils avec cuves et les

appareils cuisant par cuisson indirecte sont interdits.  
- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est intégrée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

**BOX PRISES ELECTRIQUES IP66**  
- Il NE PAS être juxtaposé au neutre au dessus duquel est positionné la box prises, les appareils suivants: CP, BM, Marmites, BR. Tous appareils avec cuves sont interdits.

- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est insérée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

### Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR: combinaisons pour BLOCS DE CUISSON ADOSSES



		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

# ICON7000

## FINITION DES COLONNES

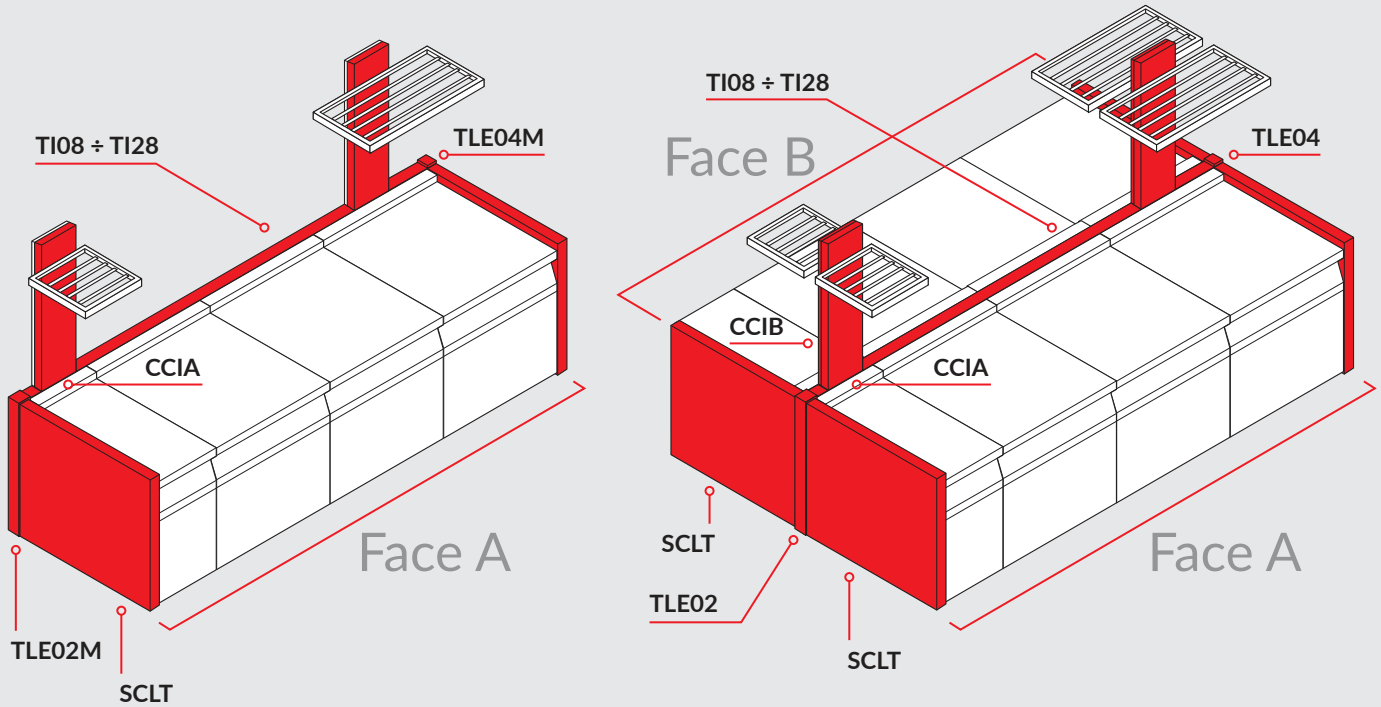
Si le niveau inférieur des colonnes n'est pas équipé d'accessoires, il faudra compléter la colonne d'un **HABILLAGE** :

- **CCIA** pour bloc de cuisson adossé;
- **CCIA + CCIB** pour blocs de cuisson dos à dos.


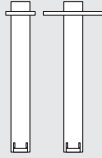
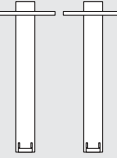
**Finitions laterales extérieures:**

- **TLE02/TLE04** à utiliser sur blocs de cuisson dos à dos;
- **TLE02M/TLE04M** à utiliser sur un bloc de cuisson adossé.

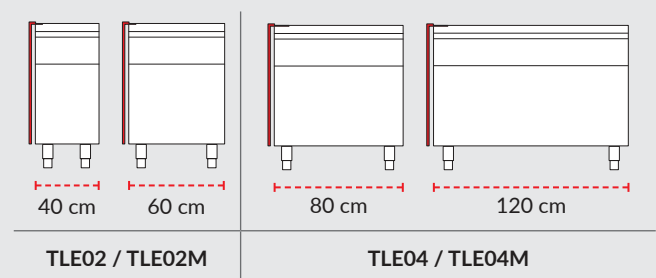
Les terminaisons latérales **SCLT**: elles doivent toujours être insérées dans des blocs de cuisson avec des colonnes.



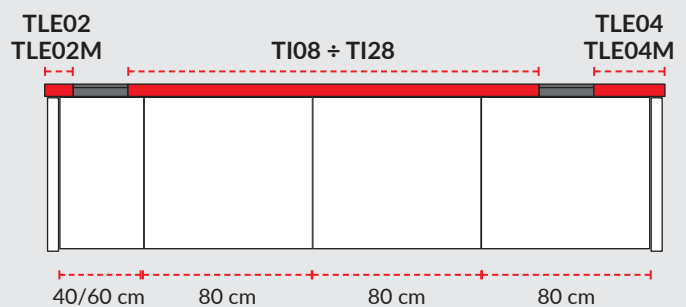
**FINITION INTERMEDIAIRE : comment calculer la longueur de la finition en fonction du nombre de colonnes insérées**


			
	nr.2 40cm	nr.1=40cm nr.1=80cm	nr.2 80cm
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI12
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI14
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI16
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI18
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI20
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI22
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI24
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI26
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI28

**FINITION LATERALE EXTERNE TLE...**



**Exemple**



 \* Avec un module de 60 cm, choisissez la grille de raccordement de longueur + 20 cm.

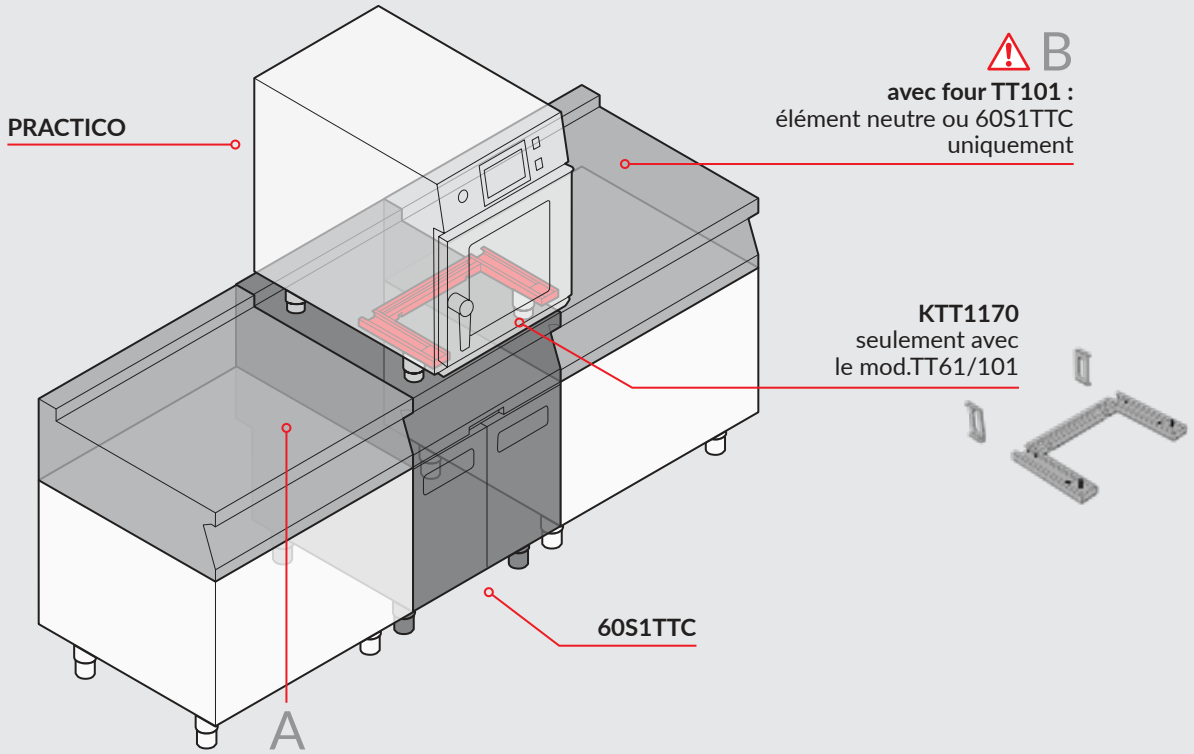
# ICON7000

## INSTALLATION DU FOUR PRACTICO

### BLOC DE CUISSON UNE FACE

- l'accessoire KTT1170 est toujours nécessaire pour le modd.TT61/101 ;
- avec four mod. TT101, l'élément à droite ne peut être QUE neutre ou 60S1TTC ;

- les accessoires du four sont à fournir uniquement si des éléments chauffants sont placés à côté du module 60S1TTC ; aucun accessoires si le dessus est neutre.



### Accessoires et configurations possibles

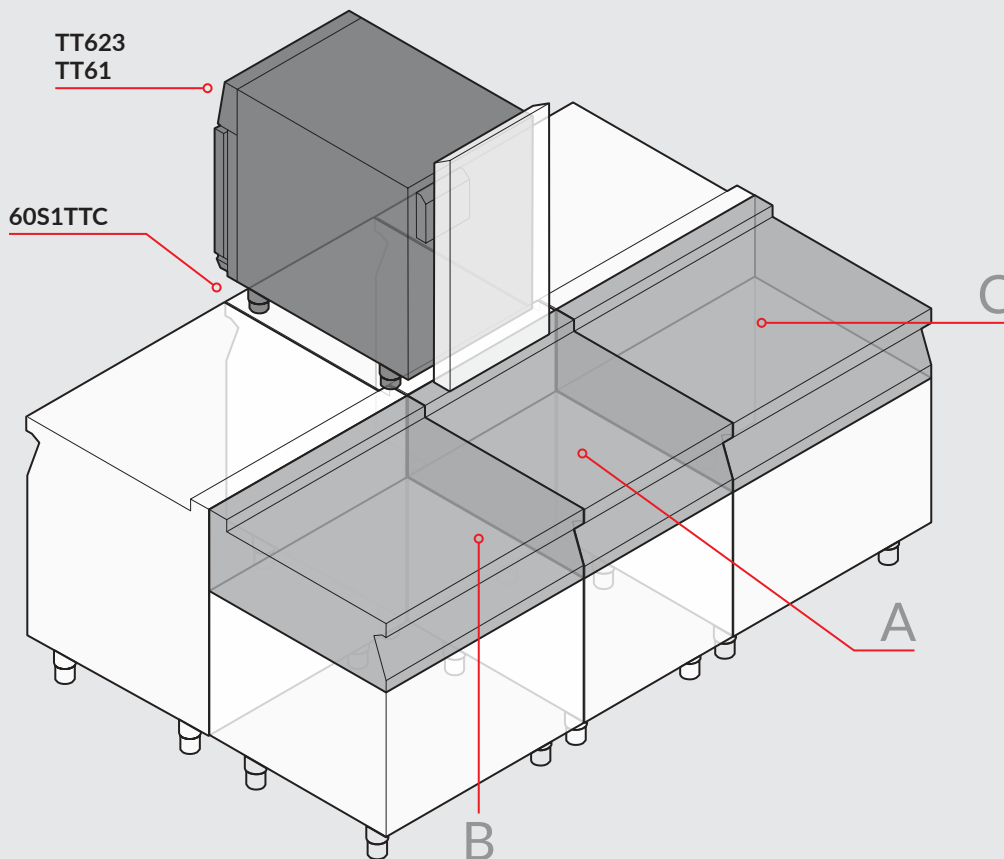
Mod. four	Accessoire	A		B		A		B	
		A	B	A	B	A	B	A	B
TT623 TT623R	PPTT6	-	-	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1
	SCTT623	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	q.té 2 (pour les côtés droit et gauche du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)
TT61 TT61R	KTT1170	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1
	PPTT6	-	-	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1
	SCTT61	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	q.té 2 (pour les côtés droit et gauche du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)
TT101 TT101R	KTT1170	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé
	KRATT11	-	-	q.té 1	q.té 1				
	SCTT101	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	q.té 1 (pour le côté gauche du four)				

### BLOCS DE CUISSON DOS À DOS

- prévoir les contraintes et/ou les accessoires pour bloc de cuisson une face;
- pour le bloc de cuisson adossé au four :

- les accessoires pour four doivent être

fournis uniquement si des éléments top chauffants sont présents ; aucun d'accessoires si le dessus est neutre ;  
- les accessoires pour les éléments de cuisson doivent être fournis s'ils sont chauffés.



### Accessoires et configurations possibles

Mod. four	Accessoire	TT			TT			TT			TT		
		B	A	C	B	A	C	B	A	C	B	A	C
TT623 TT623R TT61 TT61R	PPTT6	-	-	-	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)
	MB40CP	-	-	-	q.té 1 avec Flexiplate, Plaques Électriques, Vitrocéramique infrarouge, Polycuiseur à gaz, Éléments grillade à gaz	-	-	-	-	-	-	-	-
	MB40FR	-	-	-	q.té 1 avec Plaque coup de feu à gaz et électrique, Bain-marie à gaz, Friteuse à gaz	-	-	-	-	-	-	-	-

# ICON7000

## INSTALLATION DU FOUR PRACTICO TT101

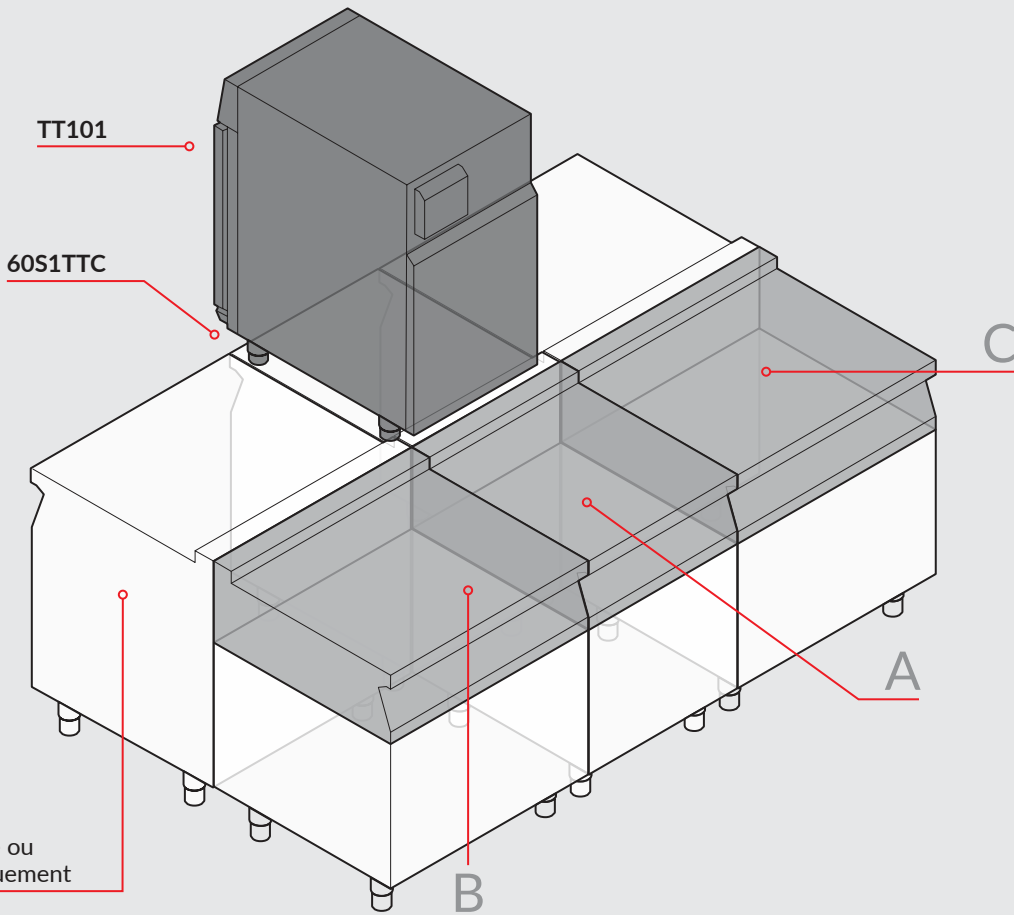
### BLOCS DE CUISSON DOS À DOS

- prévoir les contraintes et/ou les accessoires pour bloc de cuisson une face ;
- pour le bloc de cuisson adossé au four :
- les accessoires pour four doivent être

fournis uniquement si des éléments top chauffants sont présents ; aucun d'accessoires si le dessus est neutre ;

- les accessoires pour les éléments de cuisson doivent être fournis s'ils sont chauffés ;
- le module positionné à l'arrière du four

peut être **UNIQUEMENT** bain-marie neutre ou électrique.



### Accessoires et configurations possibles

Mod. four	Accessoire				
TT101 TT101R	KRATT11 	-	q.té 1 · sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) · Bain-marie électrique : seul élément chauffant installable !	q.té 1 · sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) · avec tous les dessus chauffants	q.té 1 · sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) · avec tous les dessus chauffants











# CUISSON MODULAIRE ICON7000
















## FEUX VIFS

Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW avec tête de brûleurs à simple couronne. Brûleurs de 6,5 kW avec tête de brûleurs à double couronnes. Modèle 1S1FAPG avec plaque « coup de feu » réalisée en acier 16MO5, d'une grande épaisseur de 15 mm, garantissant une plus grande longévité et l'indéformabilité de la plaque. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G) ou













VENTILÉ (...GV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux. Capacité four: statique GN 2/1 (ou GN 1/1), ventilé GN 1/1. Placard latéral avec porte, équipé de guides porte-bacs pour 4 bacs GN 1/1. Soubassement placard ouvert. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-

suspendue. 1S1FA0G - 1S1FAPG - 1S1FA0GV - 2S1FA0G - 2S1FA0GV.












	MOD.	DESCRIPTION		 		
	0S0FA0	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x72x25	13		
	1S0FA0	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x72x25	23,5		
	1S0FA0B	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x72x25	26		
	2S0FA0	ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS	120x72x25	34		
	2S0FA0B	ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS	120x72x25	39		
	0S1FA0	FOURNEAU GAZ 2 FEUX VIFS SUR PLACARD	40x72x90	13		
	1S1FA0	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x72x90	23,5		
	1S1FA0B	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x72x90	26		

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2S1FA0	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x72x90	34			
	2S1FA0B	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x72x90	39			
	1S1FA0G	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x72x90	29,5			
	1S1FA0GV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ AIR PULSÉ	80x72x90	29,5	0,05	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	1S1FAPG	FOURNEAU 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE SUR FOUR STATIQUE GAZ	80x72x90	24,5			
	2S1FA0G	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE ET PLACARD	120x72x90	40			
	2S1FA0GV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ AIR PULSÉ ET PLACARD	120x72x90	40	0,05	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, DIAM. 180 MM					
	BLFA	PLAQUE RADIANTE LISSE	28x32,5x0				
	BRFA	PLAQUE RADIANTE NERVURÉE	28x32,5x0				
	RWFA	ADAPTATEUR POUR POELE WOK	25x25x2				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>SGA</b>	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	56x58x6				<input type="checkbox"/>
	<b>VSX2</b>	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					<input type="checkbox"/>
	<b>VSX4</b>	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					<input type="checkbox"/>
	<b>NCEA</b>	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	<b>NCEAM</b>	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	<b>TPV</b>	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				<input type="checkbox"/>
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000




## FLEXI-PLATE

Appareil avec plaque multifonctionnelle adaptée à la cuisson directe (type grillade) et à la cuisson indirecte (type plaque coup de feu). Plaque de cuisson en acier inoxydable poli AISI 430. 2 zones de cuisson indépendantes contrôlées par thermostat de température, réglable 110-360°C. Chauffe de la plaque par résistances soudo-brasées. Modèles pré

équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 1S0FPE. Contraintes d'installation: il n'est pas possible d'installer sur four électrique 1S1FBEV.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S0FPE	PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE	80x72x25	8,3	400V 3N~50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	RFT	RACLETTTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000






## PLAQUE COUP DE FEU

Plaque «coup de feu» réalisée en acier 16MO5, d'une grande épaisseur de 15 mm, garantissant une plus grande longévité et l'indéformabilité de la plaque. Pour modèles à GAZ, chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central, allumage piezzo-électrique. Pour modèles ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par éléments chauffants infrarouges, zones

de cuisson indépendantes. Four inférieur gaz ou électrique STATIQUE, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité GN 2/1 (ou 2 x GN 1/1), en dotation 1 grille GN 2/1. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 1S1TPG - 1S1TPEE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x72x25	5,5			<input type="checkbox"/>
	1S0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x72x25	10			<input type="checkbox"/>
	1S1TPG	PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x72x90	16			<input type="checkbox"/>
	0S0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x72x25	5		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x72x25	10		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1TPEE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR STATIQUE ELECTRIQUE	80x72x90	17,9		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>






# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## PLAQUES ÉLECTRIQUES






Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à 7 positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique STATIQUE, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité GN 2/1 (ou 2 x GN 1/1), en dotation 1 grille GN 2/1.

Soubassement placard ouvert. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 1S1PE4E - 1S1PE2E.

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>OS0PE4</b>	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	40x72x25	5,2	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>OS0PE2</b>	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES - 230V	40x72x25	5,2	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>1S0PE4</b>	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x72x25	10,4	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>1S0PE2</b>	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 230V	80x72x25	10,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>OS1PE4</b>	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x72x90	5,2	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>OS1PE4C</b>	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x72x90	5,2	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>1S1PE4</b>	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD- 400V	80x72x90	10,4	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>1S1PE2</b>	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 230V	80x72x90	10,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>	
	<b>1S1PE4C</b>	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD- 400V	80x72x90	10,4	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>	

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S1PE4E	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE- 400V	80x72x90	18,3	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz		
	1S1PE2E	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE - 230V	80x72x90	18,3	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		











## ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000




## ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE

Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Modèles ...VT1E/B = chauffe par induction par zones. Modèles ...VT2E... = chauffe par induction toute surface. Modèles ...VT1W = wok à induction Ø 30 cm. Modèles ...VTR = chauffage infrarouge. L'électromagnétique de l'induction nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0S0VT1W	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION WOK	40x72x25	5	400V 3N ~ 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0S0VT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x72x25	7	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0S0VT1EB	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x72x25	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1S0VT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x72x25	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1S0VT1EB	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x72x25	20	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0S1VT1E	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x72x90	7	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0S1VT1EB	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x72x90	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1S1VT1E	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x72x90	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1S1VT1EB	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x72x90	20	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S1VT1ET	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	80x72x90	10	400V 3~/ 50Hz ÷ 60Hz		
	1S1VT2ET	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	80x72x90	14	400V 3~/ 50Hz ÷ 60Hz		
	0S0VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x72x25	5	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		
	1S0VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 4 ZONES	80x72x25	10	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		

#### ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000







## ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES

Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson d'une épaisseur 12 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par







brûleurs à trois rampes, allumage piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0S0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x72x25	7			<input type="checkbox"/>
	0S0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x72x25	7			<input type="checkbox"/>
	0S0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x72x25	7			<input type="checkbox"/>
	1S0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	80x72x25	14			<input type="checkbox"/>
	1S0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x72x25	14			<input type="checkbox"/>
	1S0FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x72x25	14			<input type="checkbox"/>
	1S0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x72x25	14			<input type="checkbox"/>
	0S0FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x72x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	0S0FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x72x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	0S0FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x72x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0FT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	0SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				<input type="checkbox"/>
	1SPS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>KPP</b>	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	<b>RFT</b>	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	<b>KLRL</b>	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000















## ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES SUR PLACARD

Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson d'une épaisseur 12 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Bac de récupération des graisses amovible dans le compartiment inférieur. Chauffe gaz par brûleurs à trois

rampes, allumage piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro. Soubassement placard ouvert. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0S1FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	7			<input type="checkbox"/>
	0S1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	40x72x90	7			<input type="checkbox"/>
	0S1FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	7			<input type="checkbox"/>
	1S1FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	14			<input type="checkbox"/>
	1S1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	14			<input type="checkbox"/>
	1S1FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	14			<input type="checkbox"/>
	1S1FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	14			<input type="checkbox"/>
	0S1FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	0S1FT4EC	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	0S1FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	40x72x90	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	0S1FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	0S1FT7EC	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	40x72x90	5,1	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT4EC	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1FT7EC	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	80x72x90	10,2	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0SPS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				
	<b>1SPS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				
	<b>RFT</b>	RACLETTE DE NETTOYAGE					
	<b>KLRL</b>	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000















## ÉLÉMENTS GRILLADES AVEC PLAQUE EN ACIER DOUX

Plan embouti avec plaque de cuisson soudée étanche. Plaque de cuisson en acier spécial Fe510D épaisseur 12 mm. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage

piézoélectrique. Chauffe électrique par résistances blindées en acier inoxydable AISI 309, système Even-Pro. Modèles disponibles uniquement pour les pays hors Communauté Européenne.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S0FT1G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x72x25	7			-
	0S0FT2G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x72x25	7			
	1S0FT1G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x72x25	14			-
	1S0FT3G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x72x25	14			
	0S0FT1E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x72x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-
	0S0FT2E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x72x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-
	1S0FT1E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-
	1S0FT3E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x72x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-
	1S1FT1E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX SUR PLACARD	80x72x90	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0SPS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM	50x37x10				
	<b>1SPS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM	50x77x10				
	<b>RFT</b>	RACLETTE DE NETTOYAGE					
	<b>KLRL</b>	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					



















# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## GRILLES BARREAUDÉES

Grille de cuisson inclinée en fonte émaillée dotée d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Pour les modèles à gaz, la grille de cuisson est chauffée par rayonnement de pierres en

céramique chauffées par des brûleurs en acier inoxydable, avec robinet de sécurité, veilleuse et thermocouple. Allumage piezzo-électrique. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de

fumes. Soubassement placard ouvert. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	050GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x72x25	7			
	150GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x72x25	14			
	050GRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x72x25	3,9		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	150GRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x72x25	7,7		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	051GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	40x72x90	7			
	151GRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	80x72x90	14			
	151GRE	GRILLADE ELECTRIQUE SUR PLACARD	80x72x90	7,7		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BBQ40GS	COUVERCLE BARBECUE POUR GRILLE BARRÉAUDÉE GAZ 40 CM	40x61x22				









ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>BBQ80GS</b>	COUVERCLE BARBECUE POUR GRILLE BARRÉAUDÉE GAZ 80 CM	76x59x19				<input type="checkbox"/>
	<b>MGGRG</b>	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					<input type="checkbox"/>
	<b>TPV</b>	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				<input type="checkbox"/>
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>







# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## MARMITES

Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Cuve cylindrique réalisée en acier inox AISI 304. Chauffe indirecte, gaz ou électrique.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S1P11G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 60 L	80x72x90	12			
	1S1P11E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 60 L	80x72x90	9		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	

## ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	CPX6	PASSOIRE INOX 1 COMPARTIMENT	35x35x36				

# CUISSON MODULAIRE ICON7000









## POLYCUISEURS À EAU

Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontales de dépose paniers. Capacité cuve 30 lt; GN 2/3. Gestion du remplissage de la cuve par manette sur le tableau de bord et d'un bec de distribution sur le dessus. Pour les










modèles à gaz allumage piezzo-électrique. Paniers non fournis. Modèles électriques ...C pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1CP1G	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 30 L	40x72x90	12			<input type="checkbox"/>
	1S1CP2G	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 30+30 L	80x72x90	24			<input type="checkbox"/>
	0S1CP1E	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 L	40x72x90	9	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	0S1CP1EC	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 30 L	40x72x90	9	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1S1CP2E	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 30+30 L	80x72x90	18	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SCV30	COUVERCLE POUR CUVE CUISEUR A PATES 30 L	37x39x4				<input type="checkbox"/>
	C13CP	PANIER GN 1/3 POUR POLYCUISEUR À EAU	29x16x20				<input type="checkbox"/>
	C29CP	PANIER GN 2/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x29,7x20				<input type="checkbox"/>
	C16CP	PANIER GN 1/6 POUR POLYCUISEUR À EAU	14x14x20				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>C23CP</b>	PANIER GN 2/3 POUR POLYCUISEUR À EAU	29x29x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C19CP</b>	PANIER GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x9,3x20				<input type="checkbox"/>
	<b>KC319CP</b>	3 PANIERS GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	32x30x20				<input type="checkbox"/>
	<b>KC329CP</b>	3 PANIERS GN 2/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	30x48x30				<input type="checkbox"/>
	<b>KC216CP</b>	2 PANIERS GN 1/6 POUR POLYCUISEUR À EAU	16x33x40				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000









## FRITEUSES À GAZ 14-16 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe par brûleurs externes à la cuve (versions... 7... et... 8... cuve du type "V") ou internes à la cuve (versions... 3... et... 4...). Allumage piézoélectrique pour les modèles avec

commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles avec commandes digitales ...D. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1FR7G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 14 L TYPE V	40x72x90	14			<input type="checkbox"/>
	0S1FR3G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L	40x72x90	16,5			<input type="checkbox"/>
	0S1FR3GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x72x90	16,5	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1FR8G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 14+14 L TYPE V	80x72x90	28			<input type="checkbox"/>
	1S1FR4G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L	80x72x90	33			<input type="checkbox"/>
	1S1FR4GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x72x90	33	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES












	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR9	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 9/11/14 L	46x12x19				<input type="checkbox"/>
	KCFR16	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				<input type="checkbox"/>
	CFR91214	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				<input type="checkbox"/>
	CFR16	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000






## FRITEUSES ÉLECTRIQUES 8-15 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe directe par résistances électriques. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles avec commandes digitales ...D. Dotation par











cuve: 1 panier et couvercle et pour les modèles OS1FR3E-1S1FR4E filtre et conteneur pour la collecte d'huile. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: OS1FR1E - OS1FR1ED - 1S1FR2E - 1S1FR2ED. Silo à frites avec chauffe radiant, pour garder les aliments frits au chaud.

	MOD.	DESCRIPTION					
	OS0FR3E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 L	40x72x25	7,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S0FR4E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 11+11 L	80x72x25	15,6		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	OS1F88E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 8+8 L	40x72x90	14		400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	OS1FR3E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 11 L	40x72x90	7,8		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	OS1FR1E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L	40x72x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	OS1FR1ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x72x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1FR4E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 11+11 L	80x72x90	15,6		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1FR2E	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L	80x72x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1FR2ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x72x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	OS0SPE	SIL0 À FRITES ELECTRIQUE	40x72x25	1		230V 1N~/ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CFR8	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 8 L	12x30x12				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>CFR91214</b>	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				<input type="checkbox"/>
	<b>CFR15</b>	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				<input type="checkbox"/>
	<b>KCFR9</b>	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 9/11/14 L	46x12x19				<input type="checkbox"/>
	<b>KCFR15</b>	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					<input type="checkbox"/>
	<b>RO</b>	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>
	<b>FO</b>	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	<b>KBRPFRBM</b>	KIT DE DEBIT LIQUIDES FRITEUSE ET BAIN MARIE SUR SOUBASSEMENT REFRIGERE	15x14x11				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000






## SAUTEUSES

Appareil polyvalent pour cuisson des sauces, viandes braisées, risottos et recettes crémeuses, cuissons à filet d'huile Cuve en acier inoxydable AISI 304 avec fond en acier inoxydable AISI 430, capacité maximale 60 litres. Chauffage à gaz/électrique, indirecte. Relevage manuel de la cuve. Système Even-Pro dans les modèles électriques. Modèles

électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1S1BR1G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x72x90	14	0,001	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	1S1BR1E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x72x90		9	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CB21	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES	75,5x81,2x78				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000










## BAIN MARIE

Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304, avec une bordure pour le confinement de la condensation. Remplissage manuel de la cuve. Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Cuve utile à contenir des bassins GN 1/1.

Paniers non fournis. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OS0BME	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x72x25	1,6	220V/230V/240V	0V 1N~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				<input type="checkbox"/>
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				<input type="checkbox"/>
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				<input type="checkbox"/>
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				<input type="checkbox"/>
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				<input type="checkbox"/>
	B11F2	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				<input type="checkbox"/>
	B11F4	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				<input type="checkbox"/>
	B11F6	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				<input type="checkbox"/>
	TRA12	TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				27
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	KBRPFRBM	KIT DE DEBIT LIQUIDES FRITEUSE ET BAIN MARIE SUR SOUBASSEMENT REFRIGERE	15x14x11				<input type="checkbox"/>







# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR







CHEF COMFORT PRO. Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé

dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. Les

produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 20S1TLA - 20S1TN.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>20S1TLA</b> ÉLÉMENT MOTORISÉ POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x72x90	0,2	230V 1N~ / 50 ± 60Hz		<input type="checkbox"/>
	<b>20S1TN</b> ÉLÉMENT NEUTRE	20x72x90				<input type="checkbox"/>













### ACCESSOIRES









MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>04NCFAD</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>08NCFAD</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>12NCFAD</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>16NCFAD</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>04NCFAS</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>08NCFAS</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>12NCFAS</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	<b>16NCFAS</b> MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000












## ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

Éléments complémentaires en acier inox  
AISI 304: plan neutre, avec ou sans  
colonne d'eau, versions avec ou sans  
 tiroirs, plan avec support salamandre  
intégré et bac du chef sur placard. Les  
produits suivants ne peuvent PAS être  
installés en solution semi-suspendue.  
20S1TN.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20S0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x72x25				<input type="checkbox"/>
	0S0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	40x72x25				<input type="checkbox"/>
	1S0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	80x72x25				<input type="checkbox"/>
	0S0TC1	ÉLÉMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x72x25				<input type="checkbox"/>
	0S0TNCL	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x72x25				<input type="checkbox"/>
	1S0TC2	ÉLÉMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x72x25				<input type="checkbox"/>
	1S0TNRG	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x72x25				<input type="checkbox"/>
	20S1TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x72x90				<input type="checkbox"/>
	0S1TN	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	40x72x90				<input type="checkbox"/>
	60S1TN	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	60x72x90				<input type="checkbox"/>
	1S1TN	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	80x72x90				<input type="checkbox"/>
	0S1TC1	ÉLÉMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT SUR PLACARD	40x72x90				<input type="checkbox"/>

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0S1TC1P	ÉLÉMENT AVEC PRISES ELETRIQUES	40x72x90				
	0S1LP	BAC DU CHEF SUR PLACARD COMMANDE À PEDALE	40x72x90				
	0S1L	BAC DU CHEF SUR PLACARD	40x72x90				
	1S1L	BAC DU CHEF SUR PLACARD	80x72x90				

#### ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	CEM	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE	40x20x8				
	CEGTV	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					50
	NCEA	COLONNE EAU					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	60PBDS	2 PORTES BATTANTES POUR ÉLÉMENT DE 60 CM	60x4x49				
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000











## ÉLÉMENT NEUTRE POUR FOUR PRACTICO SUPERPOSÉ

### CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- consulter les pages de la section Introduction pour connaître les contraintes d'installation, la bonne utilisation et les éventuels accessoires à fournir ;
- pas possible: installation sur structures de soutien semi-suspendues, avec colonnes équipées;

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>60S1TTC</b> ÉLÉMENT NEUTRE PRÉPARÉ POUR SUPPORTER LE FOUR PRACTICO	60x72x90				

### ACCESSOIRES







MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>KTT1170</b> KIT POUR TT61-TT101 SUR PLAN DE TRAVAIL AVEC PROFONDEUR 70 CM	47,2x28x3				
	<b>PPT6</b> RALLONGE D'ASPIRATION ARRIÈRE POUR FOUR PRACTICO AU-DESSUS DE 60S1TTC-60N1TTC	72x23x4				
	<b>KRATT11</b> KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT61-TT101	26x75x17				
	<b>SCTT623</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT623	81x58x7,5				
	<b>SCTT61</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT61	81x75x7,5				
	<b>SCTT101</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT101	101x75x8				
	<b>MB40CP</b> MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES					
	<b>MB40FR</b> MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES					
	<b>TP5GN11</b> ECHELLES PORTE BACS - 5 X GN 1/1 H 40 MM	24x48x16				

# CUISSON MODULAIRE ICON7000





## ÉLÉMENT NEUTRE POUR FOUR PRACTICO INTÉGRÉ

### CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- impossible: en solution dessus soudé, sur base structure pluri-éléments, avec plinthe, en solution semi-suspendue.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>1S1TT623</b> ÉLÉMENT NEUTRE PRÉPARÉ POUR FOUR PRACTICO INTÉGRÉ TT623/R	80x72x90				

### ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>LDRAT</b> DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6				









# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS








Soubassements réfrigérés positionnables sous les éléments tops. Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304. Évaporation automatique des condensas. En dotation pour chaque compartiment avec porte: 1 paire de glissières et 1 grille inox GN 1/1. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP. Contraintes d'installation:

- impossible en solution semi-suspendue
- impossible en base structure pluri-éléments (sauf HYDESIGN)
- la plinthe peut être installée uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds
- friteuse 1SOFR4E avec kit évacuation des liquides KBRPFRBM; friteuse

OSOFR3E et bain-marie OSOBME avec kit KBRPFRBM si positionnée sur des compartiments de la banque réfrigérée avec porte ou tiroirs

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2SBRP2P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 PORTILLONS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2SBRP2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2SBRN2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -15°C ÷ -20°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x66,5x65		0,7		230V 1N~/50Hz
	2SBRP4C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 4 TIROIRS	120x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3SBRP3P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 PORTILLONS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3SBRP3C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 GRANDS TIROIRS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3SBRP6C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 6 TIROIRS	160x66,5x65	0,5		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGSBR	EHELLES POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE	20x23x2				<input type="checkbox"/>
	KRP6BR	KIT 6 ROULETTES AVEC FREINS	30x30x30				<input type="checkbox"/>
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1	32,5x53x0,6				39
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>C151</b>	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				










# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## SOUBASSEMENTS CHAUFFANTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops. JOLLY-E four inférieur électrique VENTILÉ, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 6 niveaux, capacité four GN 1/1, équipé de 1 grille GN 1/1. Pour four électrique, CLIMA-PRO: système d'expulsion forcée des vapeurs de

cuisson. Il n'est pas possible d'installer le four électrique 1S1FBEV sous les vitrocéramique induction, friteuses électriques, bainmarie, grillades barreaudées électriques, flexiplate et sur structures de soutien semi-suspendues. Soubassement placard chauffant réalisé en acier inox AISI304, chauffe par ventilateur tangential; 4 paires de guides










porte-plateaux GN 1/1 en acier inoxydable AISI 304. Il n'est pas possible d'installer le soubassement chauffant 1SIVBR sous vitrocéramique à induction et à infrarouge, plaques électriques, grillades barreaudées électriques.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1S1FBEV	SOUBASSEMENT FOUR ÉLECTRIQUE AIR PULSÉ	80x72x65	7,9	400V 3N~ 50 ±60Hz		
	1SIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x62x65	2	230V 1N~ / 50 ±60Hz		







# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## SOUBASSEMENTS NEUTRES



Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs et grands tiroirs, à enveloppe fermée, réalisés en acier inoxydable AISI 304. Modèles ...H2 avec rayon hygiénique H2. TPV : ne peut pas être installé dans le soubassement OSITGH2.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OSITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x62x65				<input type="checkbox"/>
	OSITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	40x62x65				<input type="checkbox"/>
	1SITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x62x65				<input type="checkbox"/>
	1SITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	80x62x65				<input type="checkbox"/>
	2SITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x62x65				<input type="checkbox"/>
	OSITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x62x65				<input type="checkbox"/>
	1SITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x62x65				<input type="checkbox"/>
	OSIVC2	SOUBASSEMENT PLACARD 2 TIROIRS	40x62x65				<input type="checkbox"/>
	OSIVC1	SOUBASSEMENT PLACARD 1 TIROIR	40x62x65				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				<input type="checkbox"/>
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## ACCESSOIRES

Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. CONTRAINTES D'INSTALLATION:





























- installable seulement sur installations alimentés au gaz méthane; pas installable sur installations alimentés au gaz GPL;
- la plinthe peut être installée aux banques réfrigérées uniquement si à

droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds











- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
  - ne pas installer sur l'élément 1S1TT623.
- Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils.







Utilisé comme main-courante et surface de support pour casseroles et bacs. Main courantes: de façade tubulaire en acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Panneaux arrière pour blocs de cuisson ...NSCRO : à installer uniquement avec les compléments latéraux SCLT.

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SCLT	TERMINAISONS LATERALES	5,3x72x79				
	08NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 80 CM	90x4x79				
	12NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 120 CM	130x4x79				
	16NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 160 CM	170x4x79				
	20NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 200 CM	210x4x79				
	24NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 240 CM	250x4x79				
	28NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 280 CM	290x4x79				
	32NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 320 CM	330x4x79				
	36NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 360 CM	370x4x79				
	40NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 400 CM	410x4x79				
	SCLTL	TERMINAISONS LATERALES	0,3x72x78				
	NCLTLB	TERMINAISONS LATERALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 40	40x6,5x17,6				
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 80	80x6,5x17,6				
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	08NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	12NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	16NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	KRPS	4 ROULETTES	20x20x20				<input type="checkbox"/>
	12SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x60x15				<input type="checkbox"/>
	14SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x60x15				<input type="checkbox"/>
	16SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x60x15				<input type="checkbox"/>
	18SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x60x15				<input type="checkbox"/>
	20SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x60x15				<input type="checkbox"/>
	22SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x60x15				<input type="checkbox"/>
	24SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x60x15				<input type="checkbox"/>
	26SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x60x15				<input type="checkbox"/>
	28SZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x60x15				<input type="checkbox"/>
	NZC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	NZCC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					<input type="checkbox"/>
	PMSN	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				<input type="checkbox"/>





MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>NCLTLB</b> COMPLETAMENTI LATERALI PER BRASIERA CON VASCA RIBA					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## ACCESSOIRES POUR SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>04NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 40 CM	40x5x80				
	<b>08NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 80 CM	80x5x80				
	<b>12NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 120 CM	120x5x80				
	<b>16NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 160 CM	160x5x80				

# CUISSON MODULAIRE ICON7000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS









La structure pluri-éléments permet d'implanter un linéaire de cuisson sur socle inox ou sur socle maçonné par l'utilisation d'un support multi-éléments sur lequel appareils sont placés. À travers des extensions il est possible d'allonger la largeur de la structure. La structure peut être complétée d'une plinthe en acier inox AISI 304 sur les 3 côtés. **CONTRAINTES**

**D'INSTALLATION:**



























- la plinthe est adaptée pour installations alimentées au gaz méthane; pas installable sur installations alimentées au gaz GPL;
- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
- il n'est pas possible d'installer sur structure pluri-éléments: soubassements

réfrigérés (sauf en solution HYDESIGN), élément 1S1TT623.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	12ST4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 120 CM	120x58x15				<input type="checkbox"/>
	16ST4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x58x15				<input type="checkbox"/>
	18ST4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x58x15				<input type="checkbox"/>
	20ST4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x58x15				<input type="checkbox"/>
	24ST4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x58x15				<input type="checkbox"/>
	04ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 40 CM	40x58x15				<input type="checkbox"/>
	06ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x58x15				<input type="checkbox"/>
	08ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x58x15				<input type="checkbox"/>
	10ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x58x15				<input type="checkbox"/>
	12ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x58x15				<input type="checkbox"/>
	14ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x58x15				<input type="checkbox"/>
	16ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x58x15				<input type="checkbox"/>
	18ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x58x15				<input type="checkbox"/>
	20ST2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x58x15				<input type="checkbox"/>
		12SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x66x15			
16SZ		PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x66x15				<input type="checkbox"/>
18SZ		PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x66x15				<input type="checkbox"/>
20SZ		PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x66x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	22SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x66x15				
	24SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x66x15				
	26SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x66x15				
	28SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x66x15				
	30SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x66x15				
	32SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x66x15				
	34SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x66x15				
	36SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x66x15				
	38SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x66x15				
	40SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x66x15				
	42SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x66x15				
	44SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x66x15				
	46SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x66x15				
	48SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x66x15				
	50SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x66x15				
52SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x66x15					
54SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x66x15					
	185SZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					
	185SZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					

# CUISSON MODULAIRE ICON7000









## INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU

Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.













Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution

semi-suspendue. 1S1FA0G - 1S1FAPG - 1S1FA0GV - 2S1FA0G - 2S1FA0GV - 1S1TPG - 1S1TPEE - 1S1PE4E - 1S1PE2E - 2S1TLA - 2S1TN - 1S1FBEV - 2SBRP2P - 2SBRP2C - 2SBRP4C - 3SBRP3P - 3SBRP3C - 3SBRP6C - 2SBRN2C - 6S1TTC - 1S1TT623.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					<input type="checkbox"/>
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 20 CM	20x16x76				<input type="checkbox"/>
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 40 CM	40x16x76				<input type="checkbox"/>
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 80 CM	80x16x76				<input type="checkbox"/>
	12NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 120 CM	120x16x76				<input type="checkbox"/>
	SSTOP	SUPPORTS POUR ÉLÉMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN	24x68x4				<input type="checkbox"/>
	20NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68				<input type="checkbox"/>
	24NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68				<input type="checkbox"/>
	28NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68				<input type="checkbox"/>
	32NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68				<input type="checkbox"/>
	36NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68				<input type="checkbox"/>
	40NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68				<input type="checkbox"/>
	04SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 40 CM	80x70x5				<input type="checkbox"/>
	08SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 80 CM	80x70x5				<input type="checkbox"/>
	12SSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 120 CM					<input type="checkbox"/>
	SSCLD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,3x72x79				<input type="checkbox"/>
	SSCLS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,3x72x79				<input type="checkbox"/>
	SSCLTD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP					<input type="checkbox"/>
	SSCLTS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP					<input type="checkbox"/>
	NSCLBD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLBS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000












## COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareils ( vis). Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre













deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casseroles. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau inférieur, la colonne doit être complétée obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- la sauteuse à cuve basculante ne peut pas être insérée sous l'étagère de niveau supérieur fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture;
- mod. 60S1TTC: installation pas possible.










### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>CMG04</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMG08</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR04</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR08</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG04</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG08</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR04</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR08</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR04</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR08</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>GP04</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 40 CM	40x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP06</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 60 CM	60x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP08</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 80 CM	80x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP10</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 100 CM	100x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP12</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 120 CM	120x40x5				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	GP14	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 140 CM	140x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP16	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 160 CM	160x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP18	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 180 CM	180x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP20	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 200CM	200x40x5				<input type="checkbox"/>
	R04IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	R04IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	R08IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	R08IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	G08IA	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	G08IB	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	TGNIA	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	TGNIB	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	CRAIA	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					<input type="checkbox"/>
	CRAIB	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					<input type="checkbox"/>
	RBE208IA	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RBE208IB	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	PE1IA	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	PE1IB	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RPE104IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RPE104IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RPE108IA	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RPE108IB	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	CCIA	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					<input type="checkbox"/>
	CCIB	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					<input type="checkbox"/>
	TI08	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x54x2				<input type="checkbox"/>
	TI10	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x74x2				<input type="checkbox"/>
	TI12	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	10x94x5				<input type="checkbox"/>
	TI14	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x114x2				<input type="checkbox"/>
	TI16	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x134x2				<input type="checkbox"/>
	TI18	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x154x2				<input type="checkbox"/>
	TI20	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x174x2				<input type="checkbox"/>
	TI22	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x194x2				<input type="checkbox"/>
	TI24	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x214x2				<input type="checkbox"/>
	TI26	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x234x2				<input type="checkbox"/>
	TLE02	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	TLE04	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	TLE02M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					<input type="checkbox"/>
	TLE04M	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON7000




## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

La référence HD7 inclut : • le SOUDAGE du dessus, finition vibrée par broissage circulaire : pour un plan composé de N modules, calculer N-1 fois la référence HD7 ; • la BASE STRUCTURE pluri-éléments sur laquelle les éléments sont installés • le MONTAGE ; • l'EMBALLAGE en caisse de bois. Envoyer la commande d'un bloc HYDESIGN







accompagnée d'un dessin/schéma indiquant les codes commerciaux des éléments du bloc de cuisson. Pour les options couleur et pannua de commande unique, demandez un devis à nos bureaux commerciaux en envoyant un dessin/schéma du bloc de cuisson avec indications des modules qui le composent.  
CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- l'union/le soudage du plan ne peut pas s'effectuer pour: les sauteuses à cuve basculante, 1S1FBEV soubassement four électrique, élément 1S1TT623;
- il n'est pas possible d'unir/de souder entre eux deux blocs de cuisson dos à dos.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	HD7	JONCTION PLAN ICON7000 HYDESIGN					
	HDSCLTL	TERMINAISONS LATÉRALES SOUDÉES	0,3x72x78				
	SCLTL	TERMINAISONS LATÉRALES	0,3x72x78				
	12SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x66x15				
	16SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x66x15				
	18SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x66x15				
	20SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x66x15				
	22SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x66x15				
	24SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x66x15				
	26SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x66x15				
	28SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x66x15				
	30SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x66x15				
	32SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x66x15				
	34SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x66x15				
	36SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x66x15				
	38SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x66x15				
	40SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x66x15				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	42SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x66x15				<input type="checkbox"/>
	44SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x66x15				<input type="checkbox"/>
	46SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x66x15				<input type="checkbox"/>
	48SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x66x15				<input type="checkbox"/>
	50SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x66x15				<input type="checkbox"/>
	52SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x66x15				<input type="checkbox"/>
	54SZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x66x15				<input type="checkbox"/>
	185SZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	185SZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					<input type="checkbox"/>
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					<input type="checkbox"/>

# ICON9000

## L'espace devient 3D

Le seul système de cuisson modulaire qui optimise l'espace dans toutes les dimensions grâce à sa **modularité** : les appareils de cuisson montés en lignes à l'horizontal peuvent être ingénieusement complétés d'éléments multifonctions en dessous et au-dessus. Donc l'environnement de **la cuisine est plus confortable et plus productive**.

Les modules ont une surface en acier inox AISI 304, **épaisseur 2 mm (...N...)**; pour une meilleure robustesse disponible également en **3 mm (...T... voir la section ICON9000 PLUS)**.

Beaucoup d'éléments de la gamme ICON9000 sont placés en standard sur **un four en acier inox AISI 304, à gaz ou électrique, statique ou ventilé (avec ventilateur double)**.

**Un grand choix de soubassements inférieurs** : neutres ouverts, à **conception hygiénique H2**, avec portes ou avec tiroirs; **réfrigérés**, à température positive ou négative.

Le bon fonctionnement des éléments

tops n'est assuré que s'ils sont positionnés sur les soubassements ou les structures adaptés disponibles dans notre catalogue. L'utilisation sur surfaces de travail ou structures différentes peut compromettre le fonctionnement régulier.

Pour les grillades électriques, le **système Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une meilleure efficacité énergétique et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson dotée de résistances électriques incorporées dans un **matériau multicouche**.

Les grilles sont en fonte dotée d'un **revêtement issue de la nanotechnologie**, il favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage facile.

**ICON9000 est doté d'un système ingénieux innovant Chef Comfort-Pro qui permet de diffuser un flux d'air verticalement en façade des appareils de cuisson au travers d'une main courante tubulaire perforée.**

Ce système permet de réduire la chaleur en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs et les odeurs vers la hotte. Ainsi l'aspiration de la hotte est optimisée et l'environnement ne se surchauffe pas, avec une **réduction de la consommation d'énergie**.

ICON9000 propose plusieurs solutions d'installation : au sol sur pieds, sur roulettes, sur structure pluri-éléments, sur n'importe quel plan d'appui (éléments top), en pont, sur structure de soutien, sur étagères supérieures barreautées.

ICON9000 propose aussi plusieurs types de finition : **avec plan hygiénique sans raccord HYDESIGN**, avec bandeau de commande unique et avec peinture, dans **une couleur RAL au choix**, des portes, des bandeaux de commande ou des deux.

Design **MADE IN ITALY** : attention maximale à l'ergonomie, aux matériaux et aux finitions, avec **conception hygiénique certifiée** UNI EN 1672-2 et UNI 8421 par CSQA.



# ICON9000

## COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

### Système COOKING-PRO



Energy saving



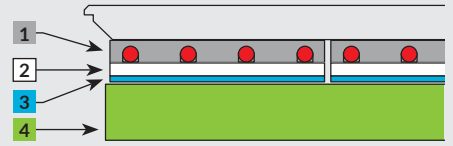
Une grande facilité de nettoyage pour une hygiène maximale



Uniformité de cuisson



Augmentation de la productivité



Matériau multicouche pour grillades et sauteuses électriques

1. Résistances électriques incorporées à la plaque d'aluminium
2. Isolant en fibre céramique
3. Acier Inox AISI 441
4. Isolant en laine de roche

Pour les grillades électriques, le système **Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une efficacité énergétique optimisée et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson multicouche, dotée de résistances électriques incorporées dans un logement pour une diffusion instantanée de la chauffe.

### Feux Vifs

 10 kW 7 kW 0N0FAA • 0N1FAA	 7 kW 7 kW 4 kW 1N0FAD • 1N1FADG • 1N1FADGV • 1N1FADEV	 10 kW 7 kW 7 kW 4 kW 1N0FA • 1N1FA • 1N1FAG • 1N1FAGV	 10 kW 7 kW 7 kW 10 kW 1N0FAA • 1N1FAA • 1N1FAAG • 1N1FAAGV • 1N1FAAE • 1N1FAAEV	
 10 kW 7 kW 6,5 kW 1N0FAB	 7 kW 10 kW 7 kW 4 kW 10 kW 2N0FA • 2N1FA • 2N1FAGV	 10 kW 7 kW 4 kW 7 kW 4 kW 2N1FAGF	 7 kW 10 kW 7 kW 10 kW 2N0FAA • 2N1FAA • 2N1FAAGV	

\* Pour l'option dessus 30/10<sup>ème</sup> (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section ICON9000 Plus).

### Plaque Coup de Feu

 6,5 kW 0N0TPG	 12,5 kW 1N0TPG • 1N1TPGV	 3 kW 3 kW 0N0TPE	 3 kW 3 kW 3 kW 3 kW 1N0TPE • 1N1TPEEV	
----------------------	---------------------------------	----------------------------	---	--

\* Pour l'option dessus 30/10<sup>ème</sup> (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section ICON9000 Plus).

### Éléments Vitro-Ceramique

 5 kW 5 kW 0N0VT1E • 0N1VT1EB	 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 1N0VT1E • 1N1VT1EB	 7 kW 7 kW 0N1VT2E	 5 kW 5 kW 5 kW 5 kW 1N1VT2E	 5 kW 5 kW 1N1VT1ET	
 7 kW 7 kW 1N1VT2ET	 5 kW 0N0VT1W	 3,4 kW 3,4 kW 0N0VTR	 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 3,4 kW 1N0VTR		

\* Pour l'option dessus 30/10<sup>ème</sup> (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section ICON9000 Plus).

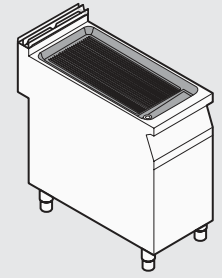
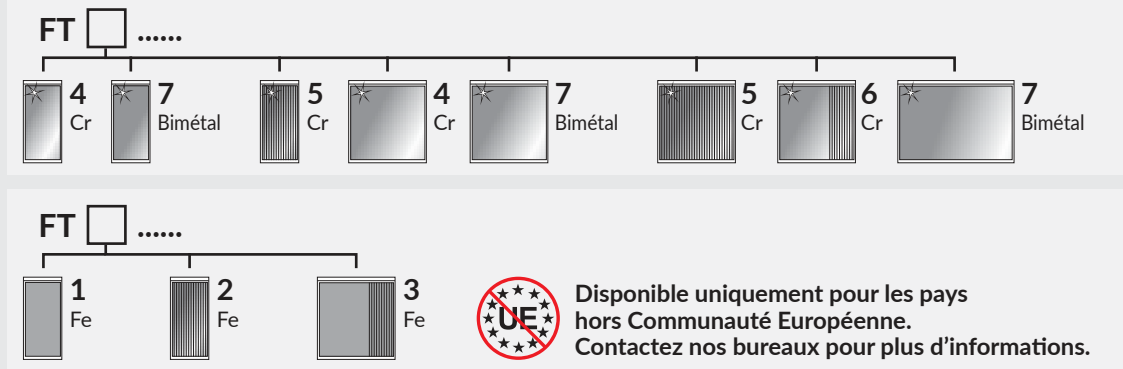
# ICON9000

## COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

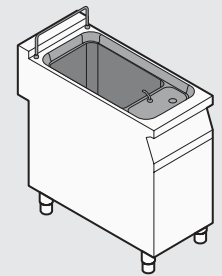
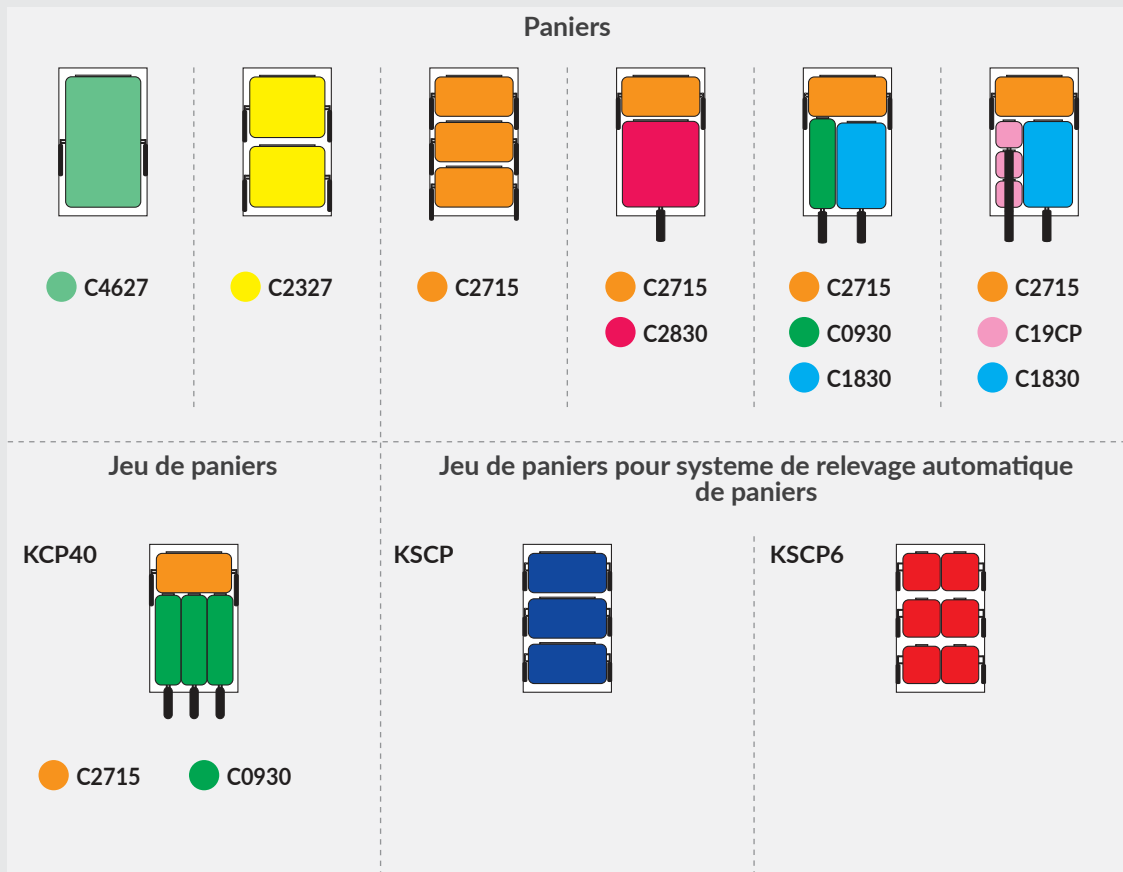
ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

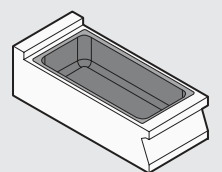
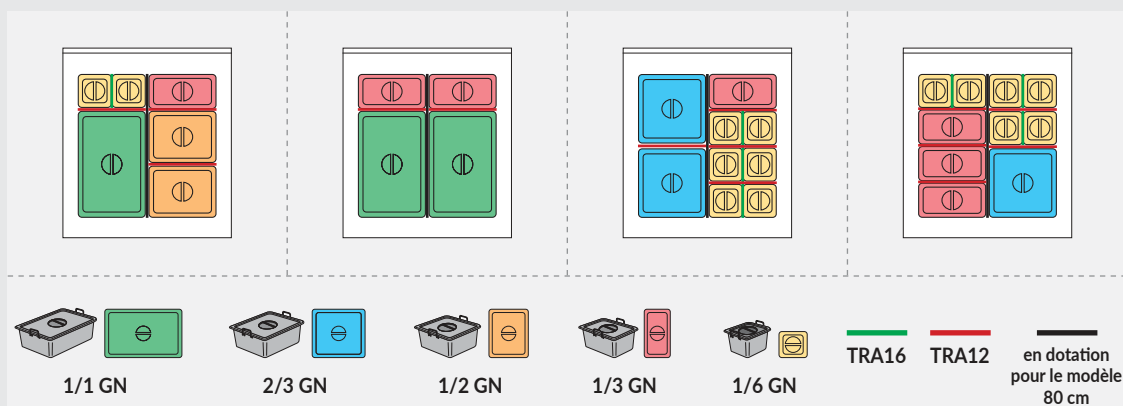
### Éléments Plaques Grillades



### Polycuiseur à Eau - paniers



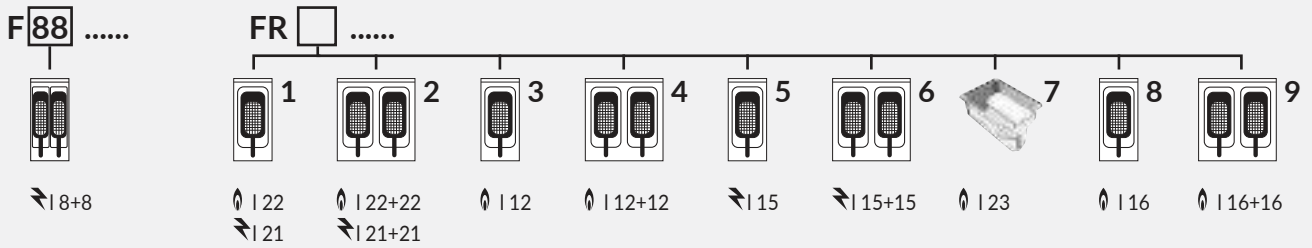
### Bain Marie



# ICON9000

## COMMENT COMPOSER VOTRE ICON

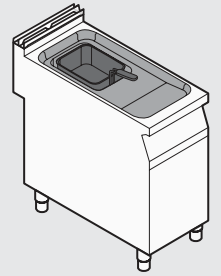
### Friteuses



FR  .....

D

A/X



modèle à 1 cuve	modèle à 2 cuves	Paniers friteuse	
	ON1F88E   8+8		CFR8
ON1FR3G   12	1N1FR4G   12+12	KCFR12	CFR91214
ON1FR5E ON1FR5ED   15	1N1FR6E 1N1FR6ED   15+15	KCFR15	CFR15
ON1FR8G ON1FR8GD   16	1N1FR9G 1N1FR9GD   16+16	KCFR16	CFR16
ON1FR1I • ON1FR1ID ON1FR1G   22	1N1FR2I • 1N1FR2ID 1N1FR2G   22+22	C3830AD	CFR221
ON1FR7I ON1FR7ID   23		C3728N	CFR2123A
ON1FR1E ON1FR1ED   21	1N1FR2E 1N1FR2ED   21+21	C3830AD	CFR221
ON1FR7IX • ON1FR1EA • ON1FR1EX   23/21			CFR2123A

Chaque cuve de 8/12/15/16 litres est fournie en standard avec 1 panier.  
Chaque cuve de 21/22/23 litres est fournie en standard avec 2 paniers.

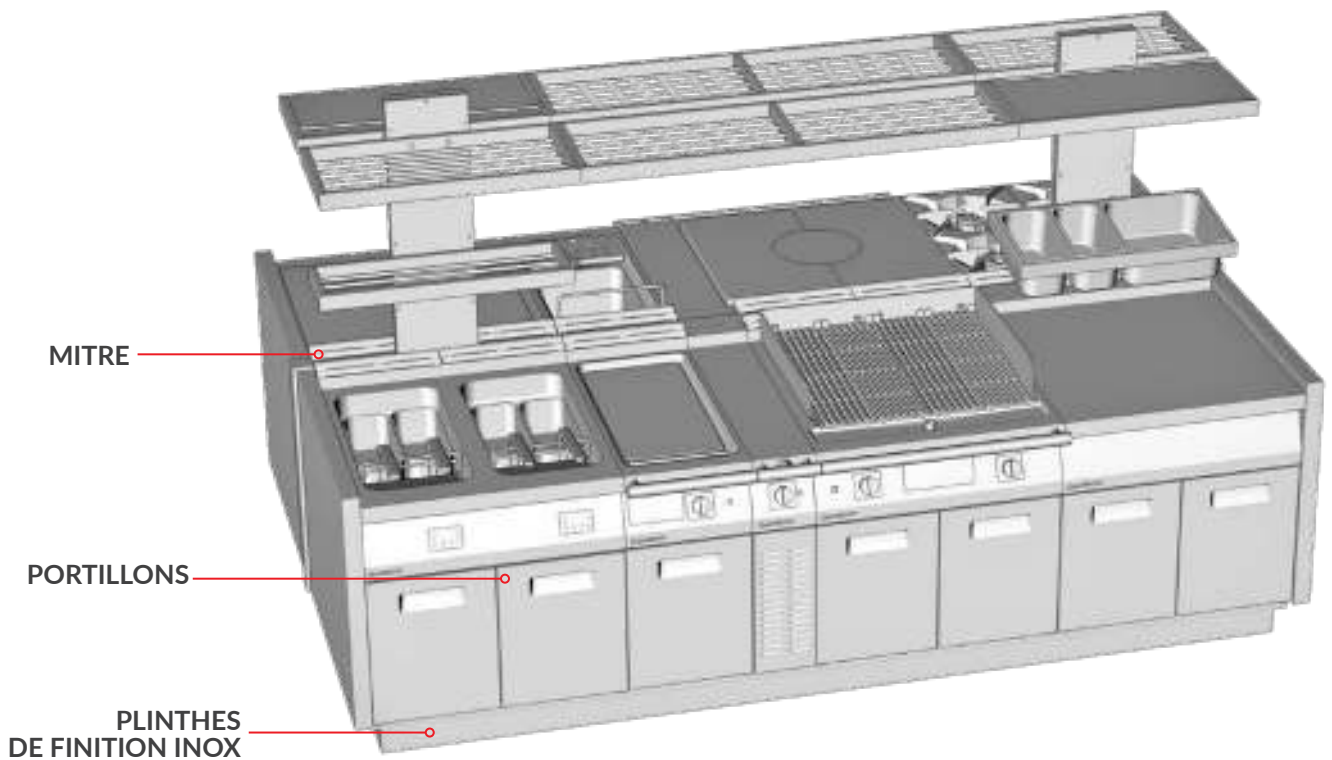
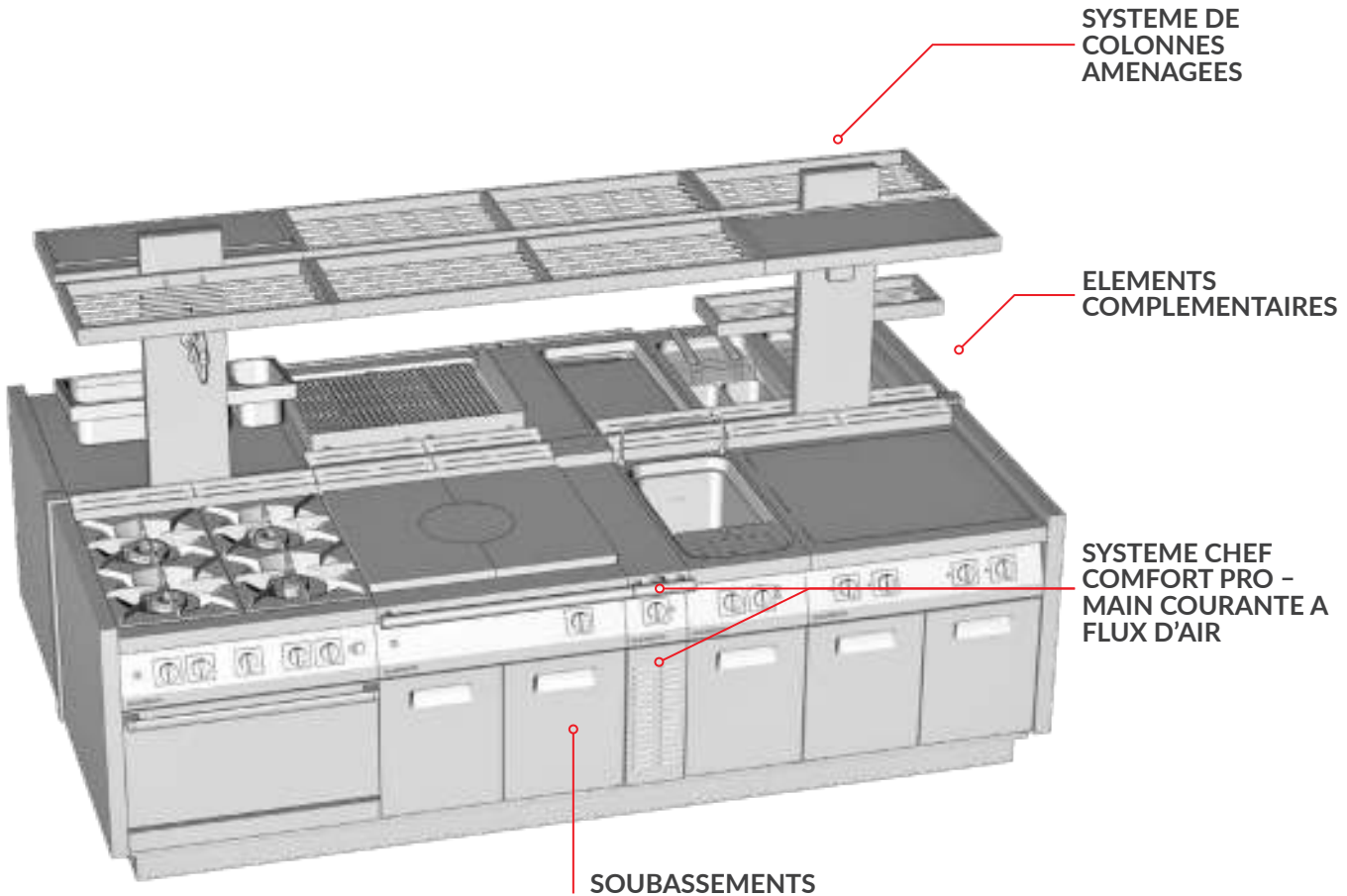
### Friteuses a relevage AUTOMATIQUE des paniers

Caractéristiques principales	ON1FR7IX	ON1FR1EA	ON1FR1EX
Relevage automatique des paniers	✓	✓	✓
Commandes digitales	✓	✓	✓
Allumage électronique par IONISATION	✓		
En dotation par cuve 2 paniers	✓	✓	✓
Cuve de type « V » - corps de chauffe externes	✓		
Corps de chauffe internes à la cuve		✓	✓
Filtration automatique et de remontée de l'huile dans la cuve	✓		✓

\* Pour l'option dessus 30/10<sup>ème</sup> (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section ICON9000 Plus).

# ICON9000

Un large choix d'accessoires et de solutions diverses pour équiper votre cuisine



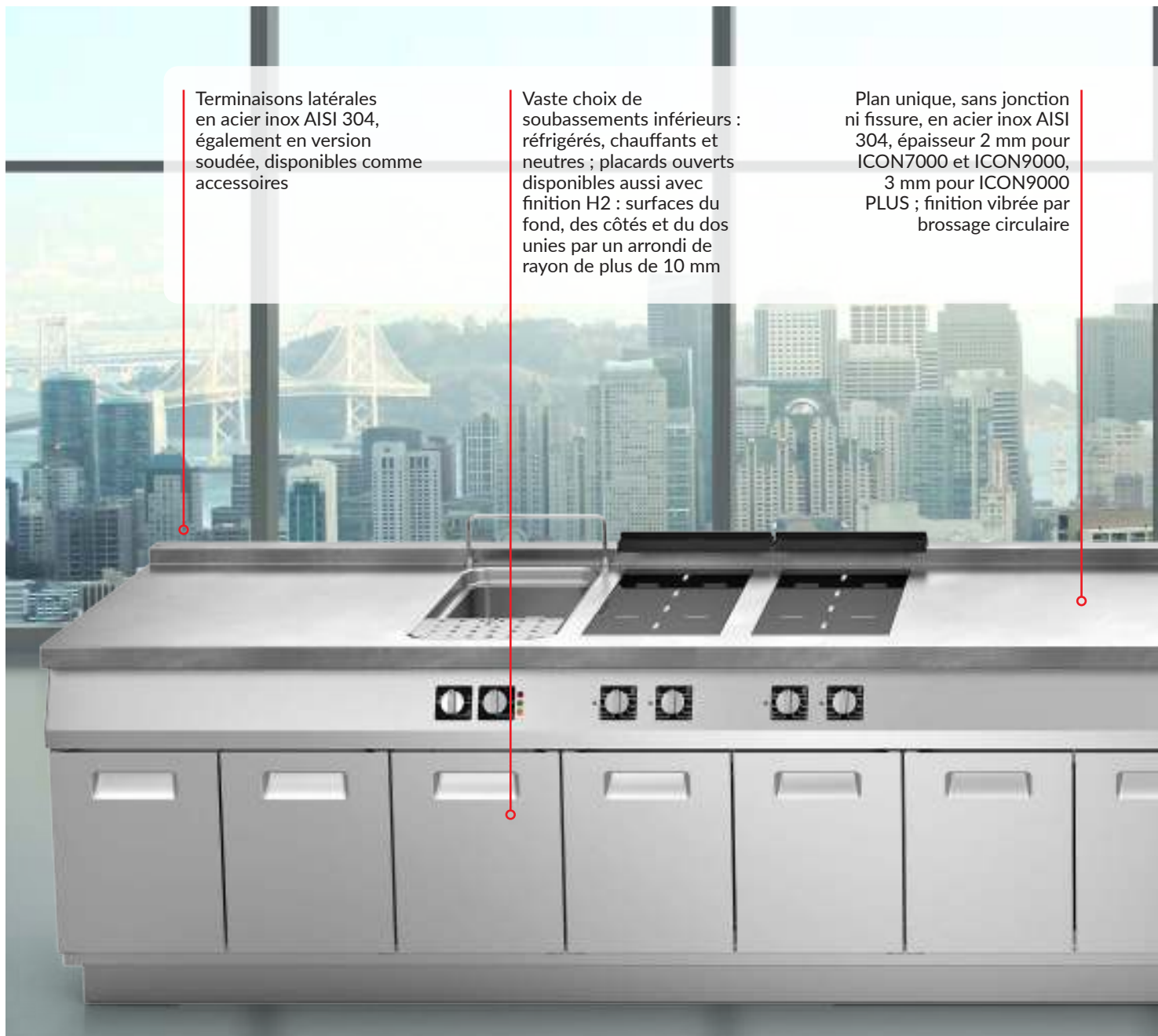
# ICON9000

## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

Terminaisons latérales en acier inox AISI 304, également en version soudée, disponibles comme accessoires

Vaste choix de soubassements inférieurs : réfrigérés, chauffants et neutres ; placards ouverts disponibles aussi avec finition H2 : surfaces du fond, des côtés et du dos unies par un arrondi de rayon de plus de 10 mm

Plan unique, sans jonction ni fissure, en acier inox AISI 304, épaisseur 2 mm pour ICON7000 et ICON9000, 3 mm pour ICON9000 PLUS ; finition vibrée par brossage circulaire



### Commandez votre **ICON HYDESIGN**

1

Envoyer à nos bureaux le dessin du plan de cuisson, la liste des machines, le nombre de raccords entre les modules (HD7 ou HD9), les accessoires et les options.

Nos bureaux définiront à part le prix des options : coloration, bandeau de commande unique (en deux parties au-delà de 2,8 m) et plan divisé en deux parties si la largeur du plan dépasse 4 m, sauf autres accords.

2

Vous recevrez un document technico-commercial avec :

- la configuration HYDESIGN,
- le devis incluant les options demandées,
- les indications sur l'éventuel besoin de séparation en deux du plan de cuisson.

Ce devis N'inclut PAS la valeur des éléments fonctionnels ni les accessoires du bloc de cuisson.

3

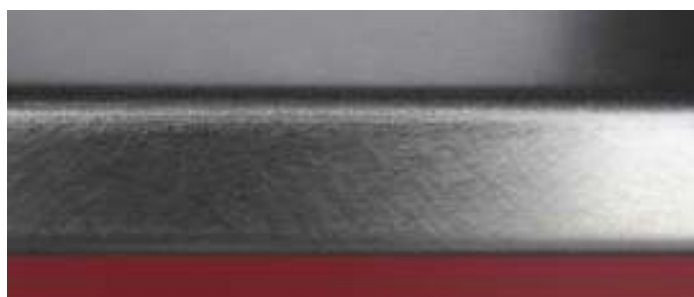
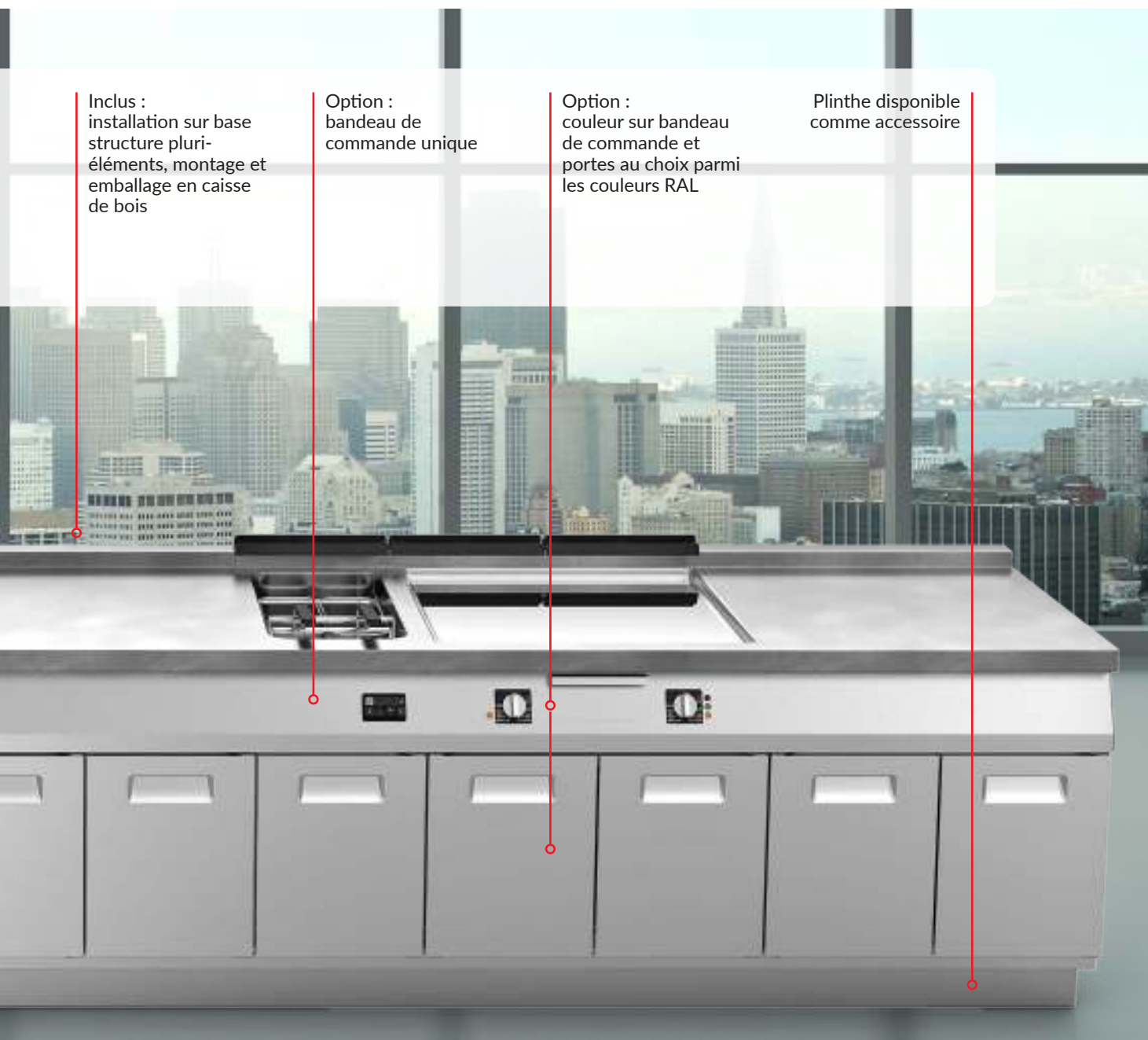
Envoyer aux bureaux commerciaux Angelo Po le document technico-commercial reçu, avec acceptation de son contenu, de sorte à recevoir la confirmation de commande.

Inclus :  
installation sur base  
structure pluri-  
éléments, montage et  
emballage en caisse  
de bois

Option :  
bandeau de  
commande unique

Option :  
couleur sur bandeau  
de commande et  
portes au choix parmi  
les couleurs RAL

Plinthe disponible  
comme accessoire



# ICON9000

## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

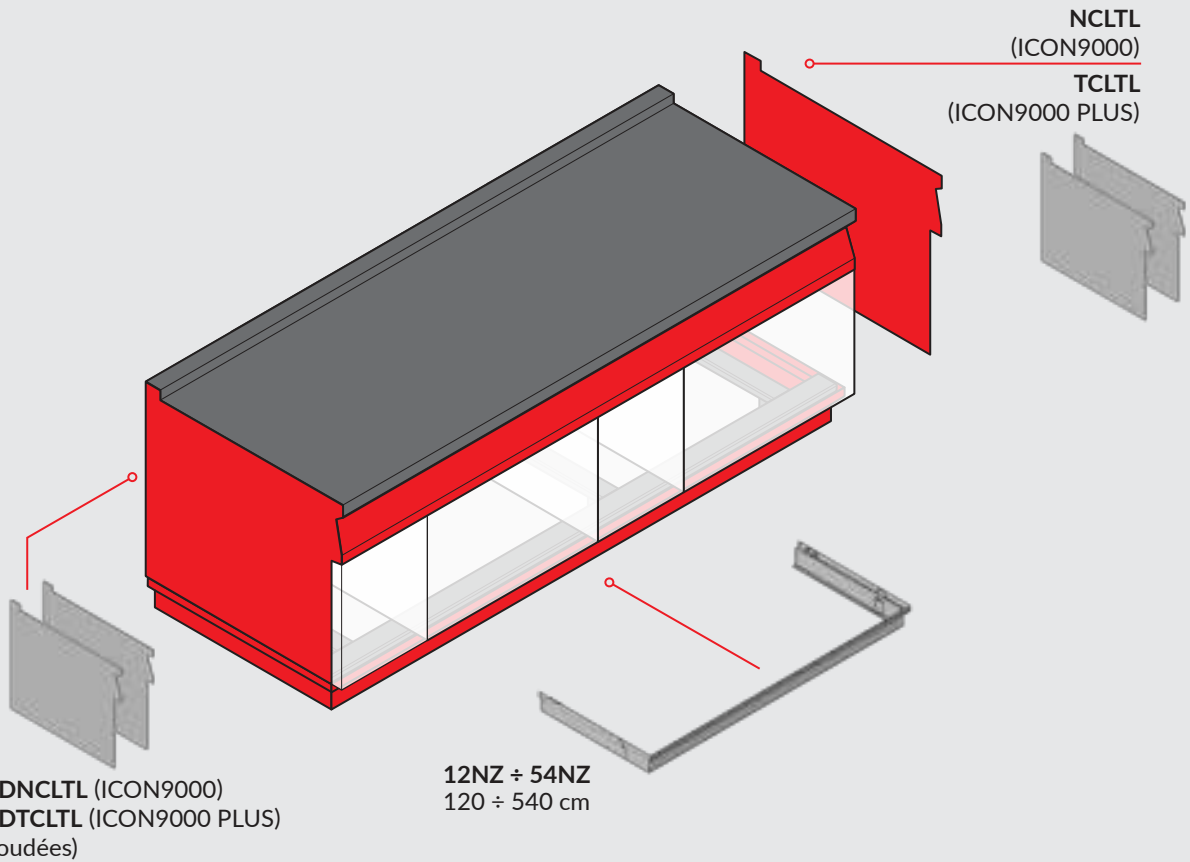
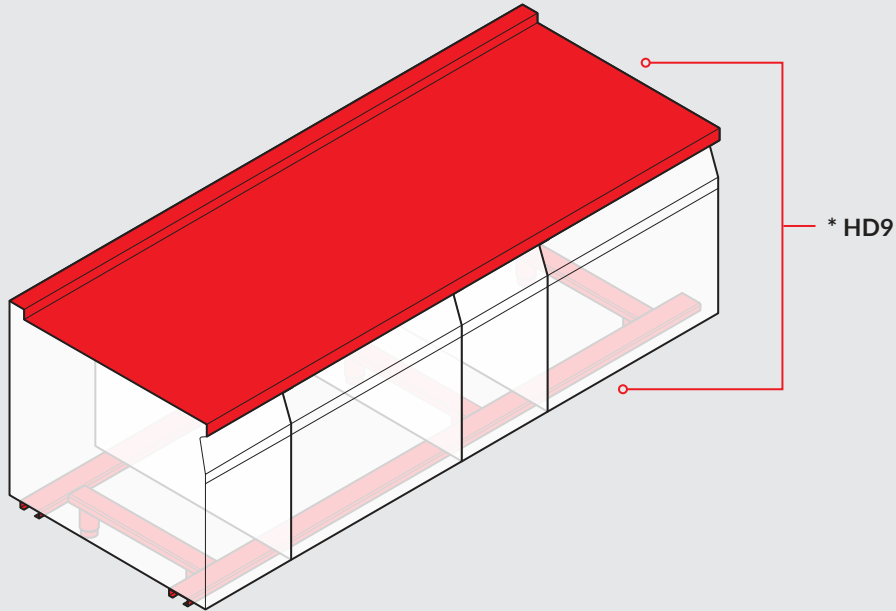
La référence **HD9** inclut :

- le **SOUDEAGE** du dessus, finition vibrée par broissage circulaire : pour un plan composé de N modules, calculer N-1 fois la référence HD9 ;
- la **BASE STRUCTURE** pluri-éléments sur laquelle les éléments sont installés ;

- le **MONTAGE** ;
- la **FINITION** vibrée du plan par broissage circulaire ;
- l'**EMBALLAGE** en caisse de bois.

Sur demande : bandeau de commande unique et coloration. Contactez nos

bureaux pour un devis.



**\* CONTRAINTES D'INSTALLATION :**

- il n'est pas possible d'insérer dans le bloc cuisson: sauteuses à cuve basculantes, friteuses avec relevage automatique du panier, releveur automatique pour paniers de polycuiseurs à eau, éléments grillades de 120 cm, polycuiseurs à eau de 150 e t 200 l, élément 1N1TT61;
- il n'est pas possible d'unir/de souder entre eux deux blocs de cuisson dos à dos.



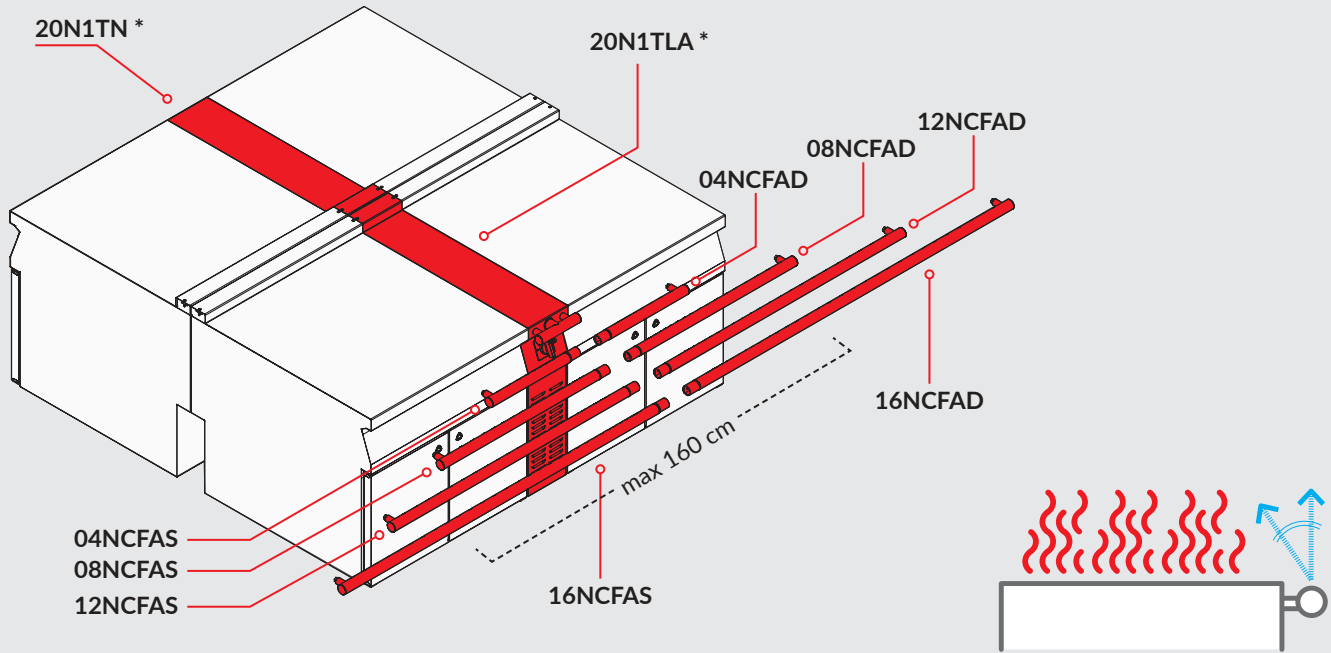
# ICON9000

## ACCESSOIRES

ICON7000  
720 mm

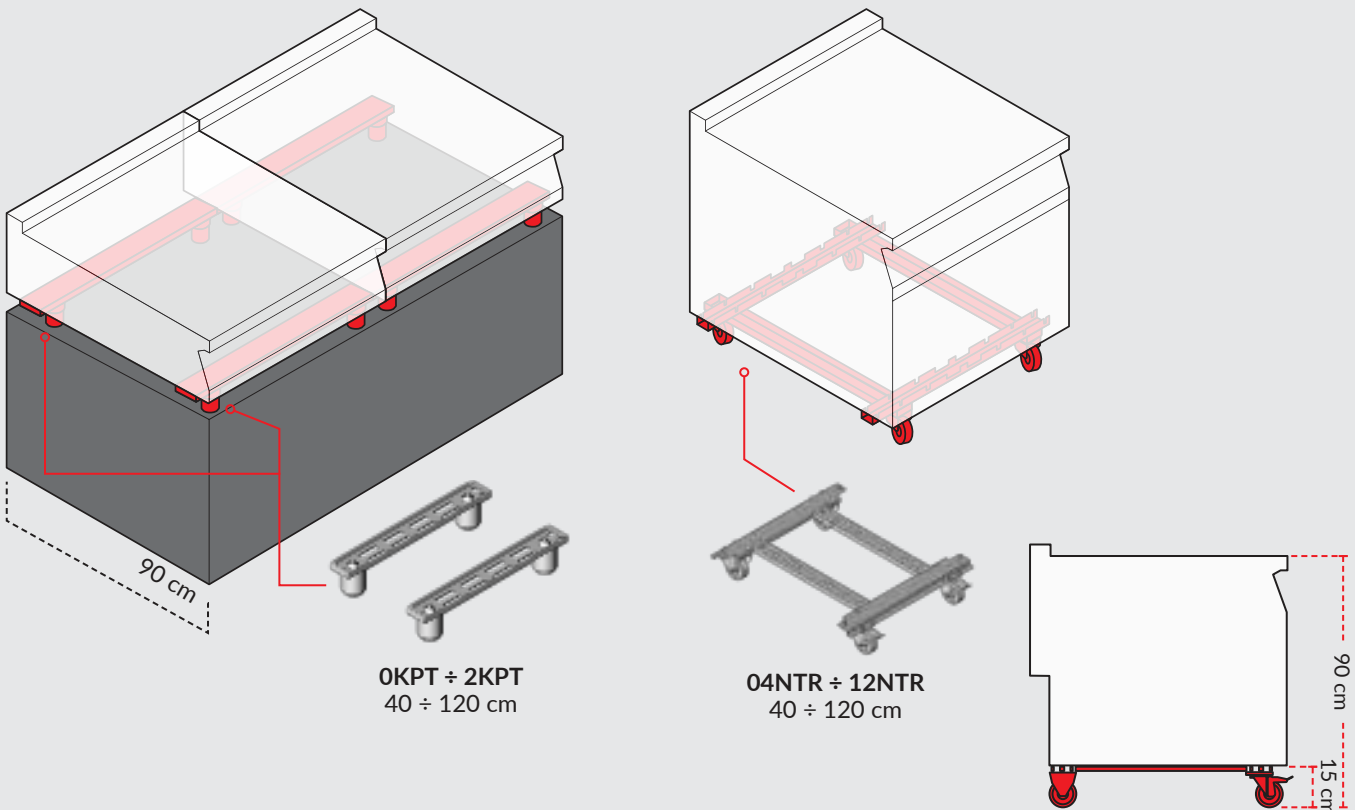
ICON9000  
920 mm

### Main courantes à flux d'air - CHEF COMFORT PRO

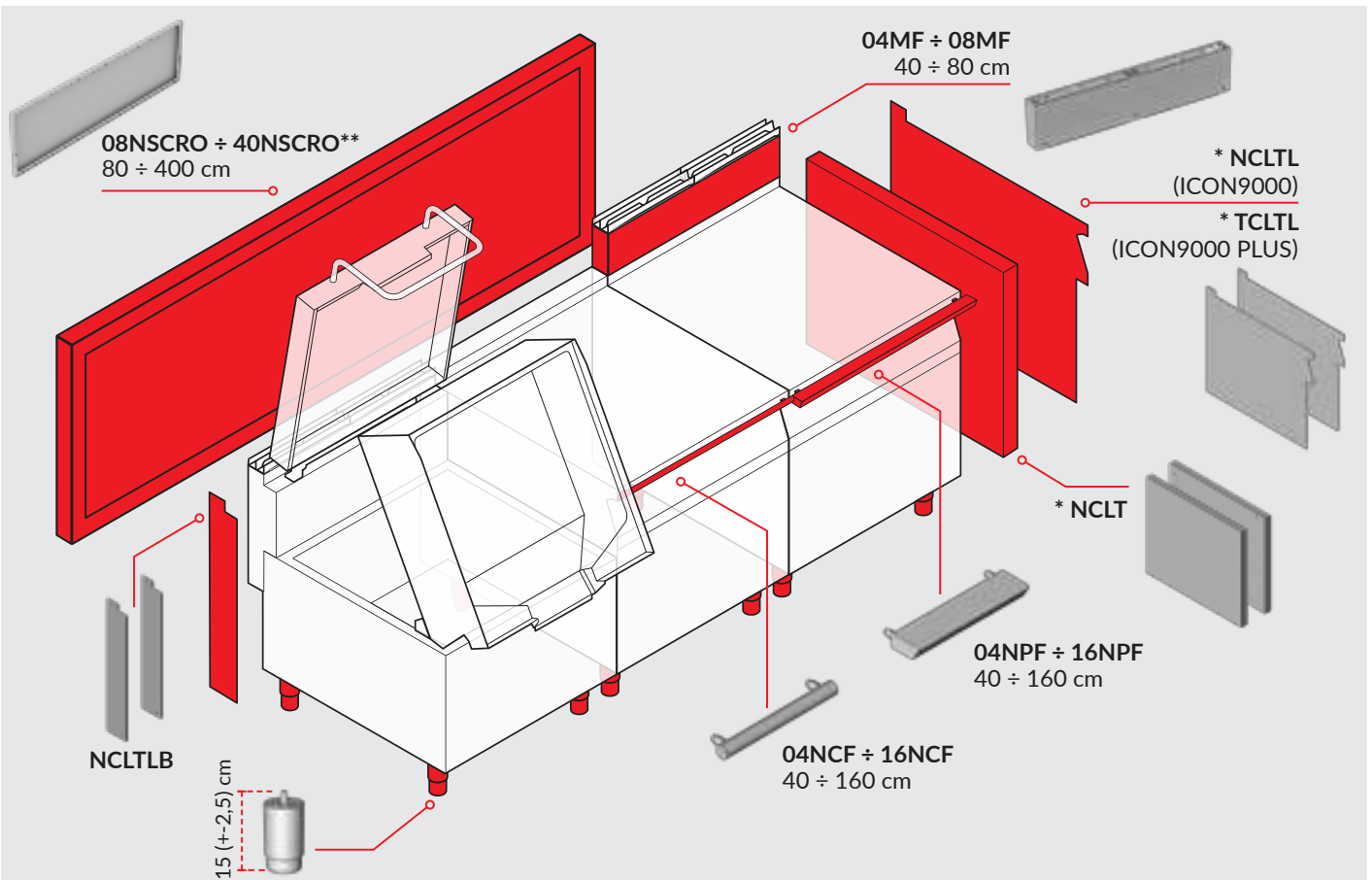


\* Pour l'option dessus 30/10<sup>ème</sup> (3 mm), remplacer la lettre N de la référence commerciale par la lettre T (voir la section ICON9000 Plus).  
**CONTRAINTES D'INSTALLATION** : il n'est pas possible d'installer la main courante sur les sauteuses à cuve basculante et sur les polyciseurs automatiques avec panier basculant.

### Installation sur surfaces d'appui et sur roulettes

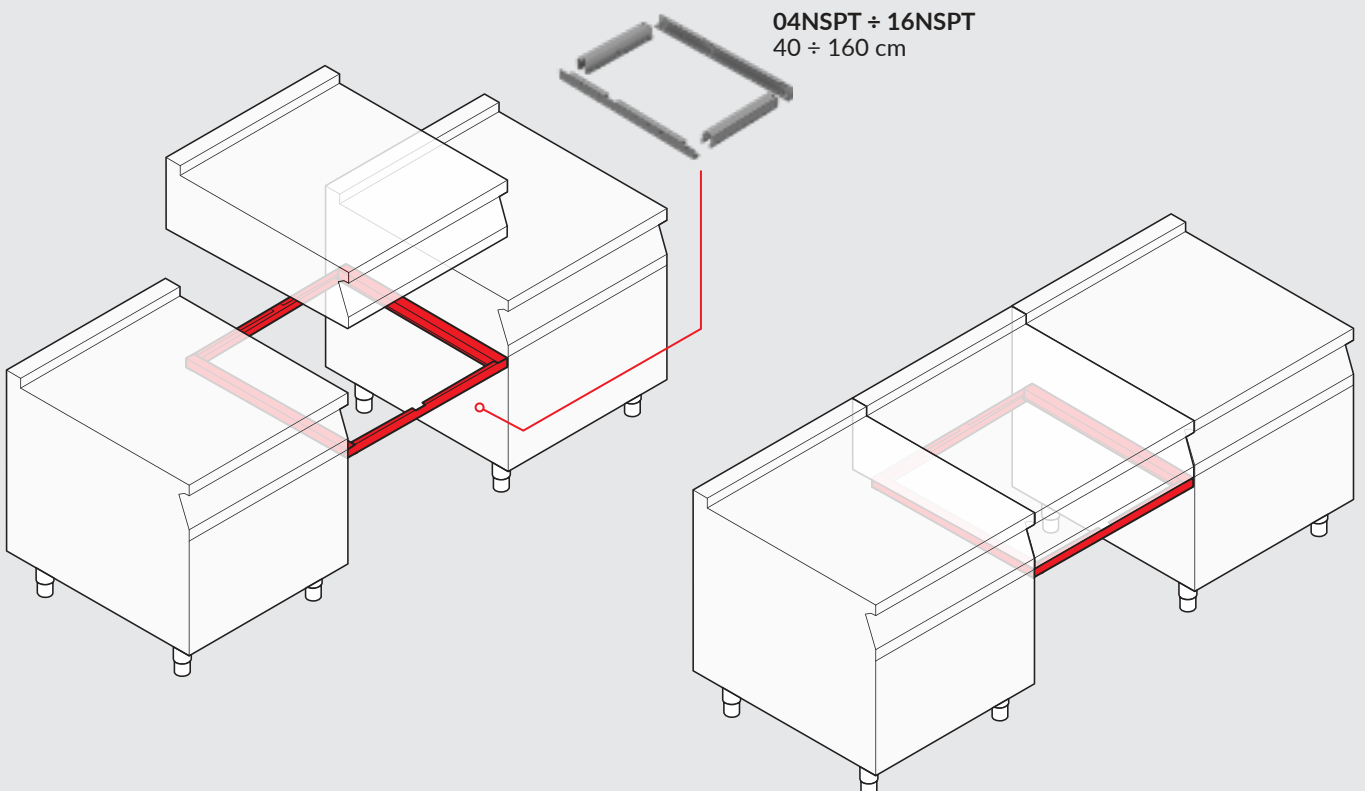


# ICON9000 ACCESSOIRES



**CONTRAINTES D'INSTALLATION :** \* accessoires non positionnables à côté de la sauteuse à cuve basculante • \*\* Installation possible uniquement avec les panneaux latéraux NCLT.

## Solution en pont sur baies libres

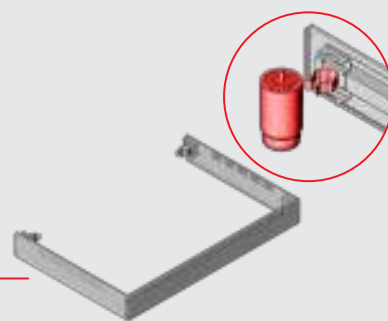
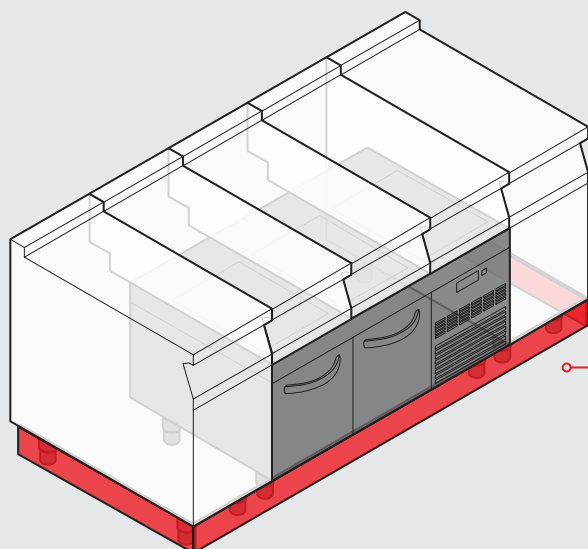


# ICON9000

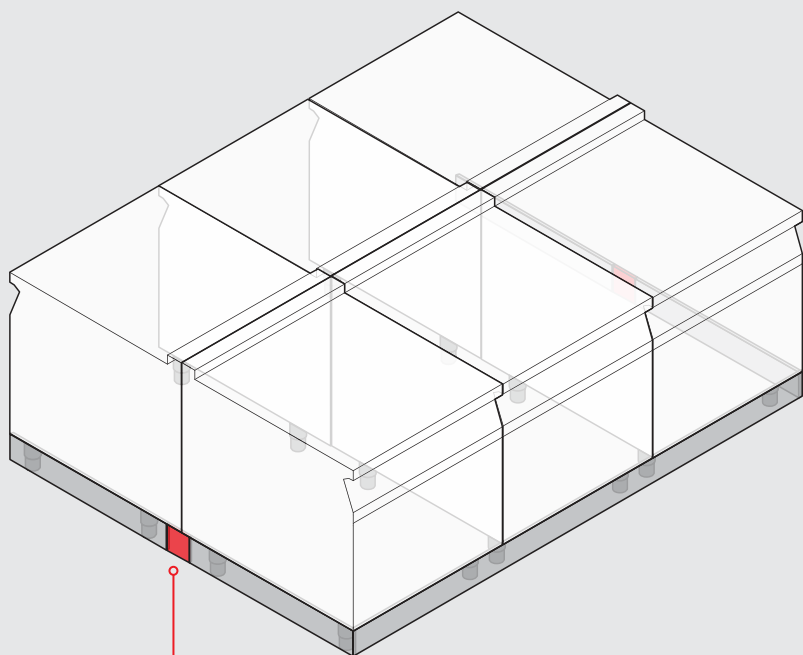
## ACCESSOIRES PLINTHES EN ACIER INOX

ICON7000  
720 mm

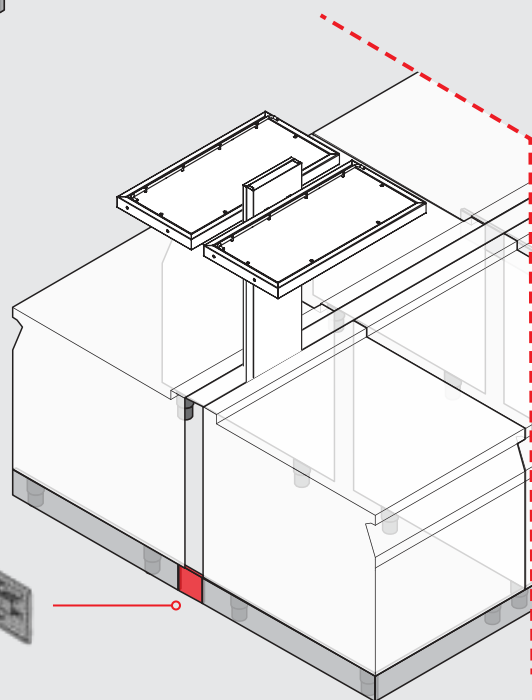
ICON9000  
920 mm



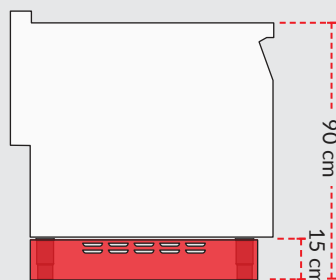
12NZC + 28NZC  
120 ÷ 280 cm



NZC



NZCC



90 cm

15 cm

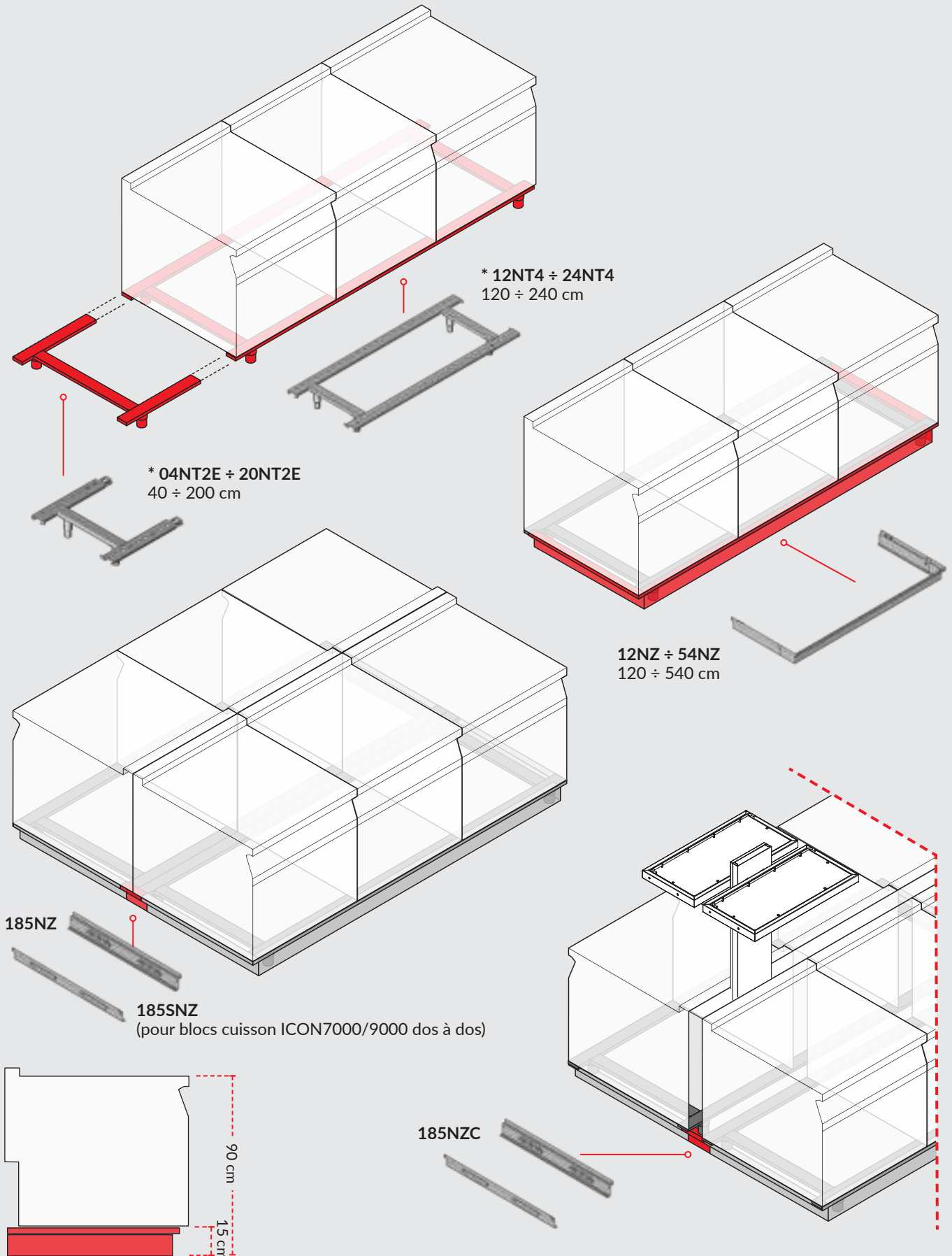
Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

\* CONTRAINTES D'INSTALLATION: la plinthe peut être installée sur des banques réfrigérées uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds; pas de montage sur l'élément 1N1TT61.



# ICON9000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE INOX PLURI-ÉLÉMENTS



Avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.

\* **CONTRAINTES D'INSTALLATION:** il n'est pas possible d'installer: marmites 14N1PI3G, friteuses 0N1FR7IX-0N1FR1EX-0T1FR7IX, cuiseurs automatiques 0NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA- 12NCP1EA, les soubassements réfrigérés (sauf en solution HYDESIGN), élément 1N1TT61.



# ICON9000

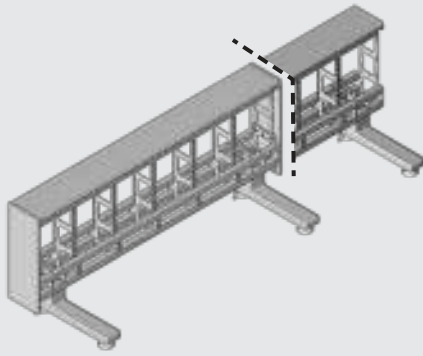
## INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE UN FRONT

ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

Implantation adossée centrale

\* ..NSCRM



20NSTSM ÷ 40NSTSM  
200 ÷ 400 cm

24NSTSME

20NSCRM ÷ 40NSCRM\*  
200 ÷ 400 cm

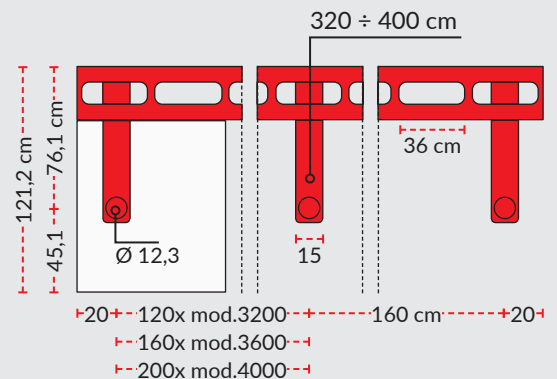
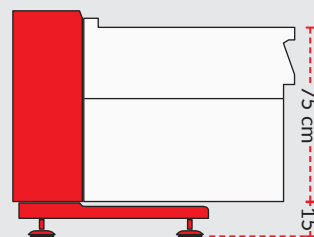
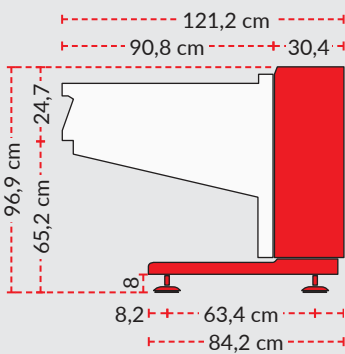
NSCLD

SNTOP

04NSCTT ÷ 12NSCTT  
40 ÷ 120 cm

NSCLTS

02NSAT ÷ 12NSAT  
20 ÷ 120 cm



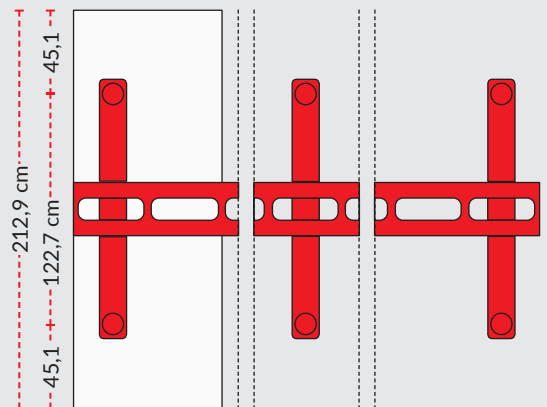
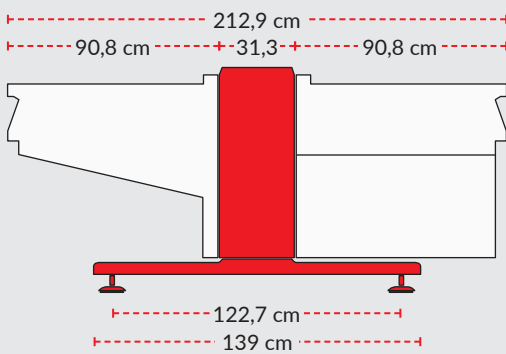
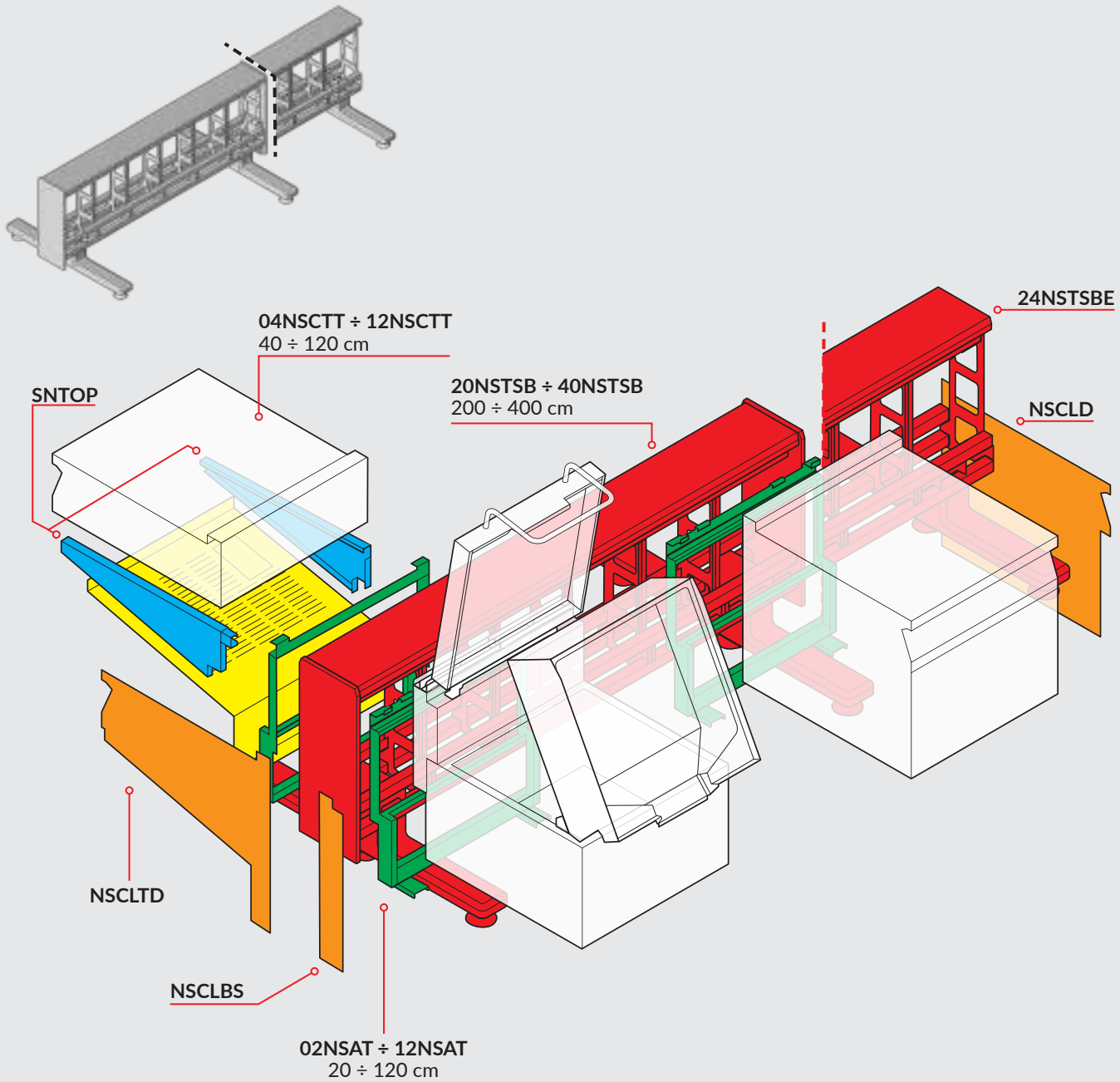
CONTRAINTES D'INSTALLATION - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :

0N1FR1EA-0N1FR7IX-0N1FR1EX-0T1FR7IX, 14N1PI3G, 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, soubassements réfrigérés, colonnes aménageables, 60N1TTC, 1N1TT61.



# ICON9000

## INSTALLATION SUR STRUCTURE SEMISUSPENDUE CENTRALE DOUBLE FACES



**CONTRAINTES D'INSTALLATION** - appareils NE pouvant PAS être positionnés sur structure semi-suspendue :  
 0N1FR1EA-0N1FR7IX-0N1FR1EX-0T1FR7IX, 14N1PI3G, 10NCP1IA-12NCP1IA-20NCP2IA-10NCP1EA-12NCP1EA, soubassements réfrigérés, colonnes aménageables, 60N1TTC, 1N1TT61.

# ICON9000

## COLONNES AMENAGEABLES

Elles peuvent être intégrées individuellement ou en couple, avec ou sans grille de raccord.

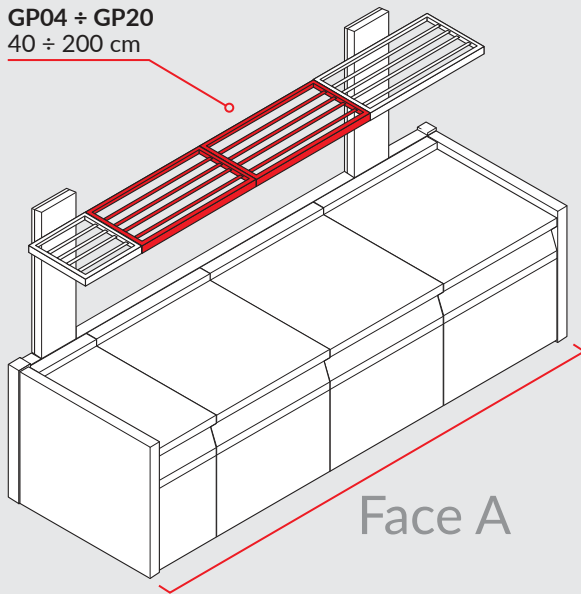
**1.** Pour linéaire de cuisson simple adossé : choisir les colonnes avec

référence commercial CM...

**2.** Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos : choisir les colonnes avec référence commercial CB...

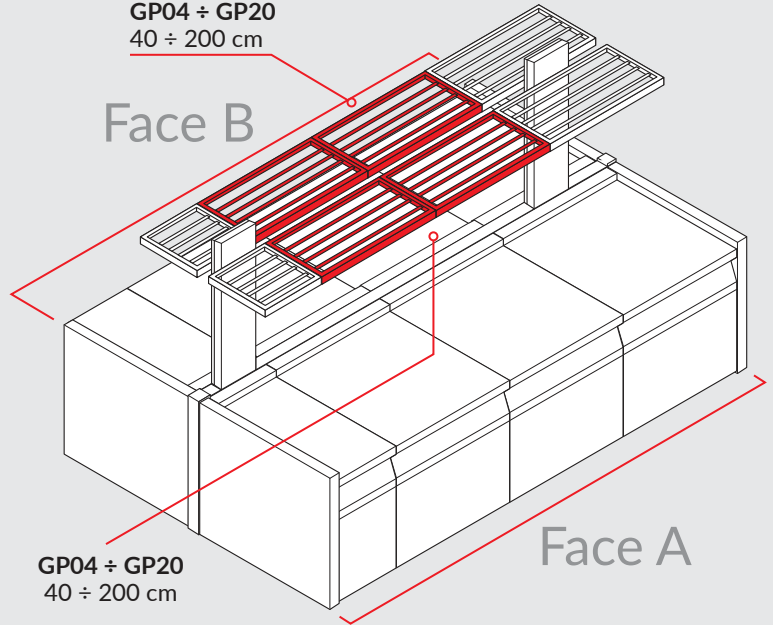
Les colonnes qui comprennent une étagère au niveau supérieur, peuvent être également intégrées aux blocs de cuisson positionnés sur une structure pluri-éléments.

GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm



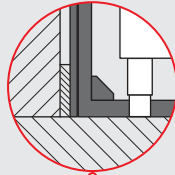
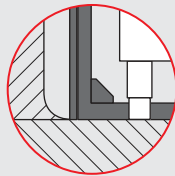
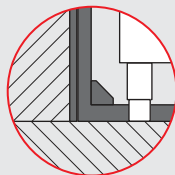
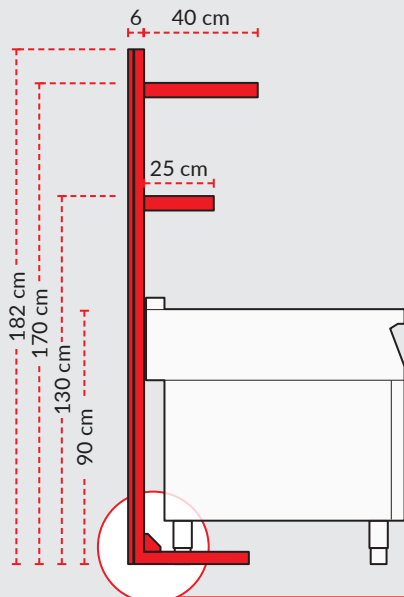
GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

Face B



GP04 ÷ GP20  
40 ÷ 200 cm

CM...



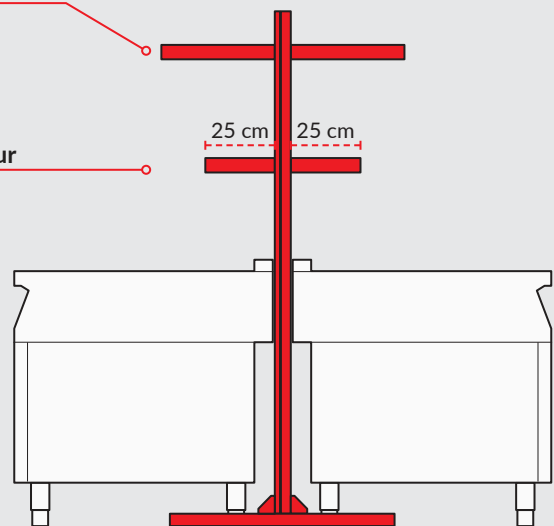
CB...

Niveau Supérieur

40 cm 6 40 cm

Niveau Inférieur

25 cm 25 cm



# ICON9000

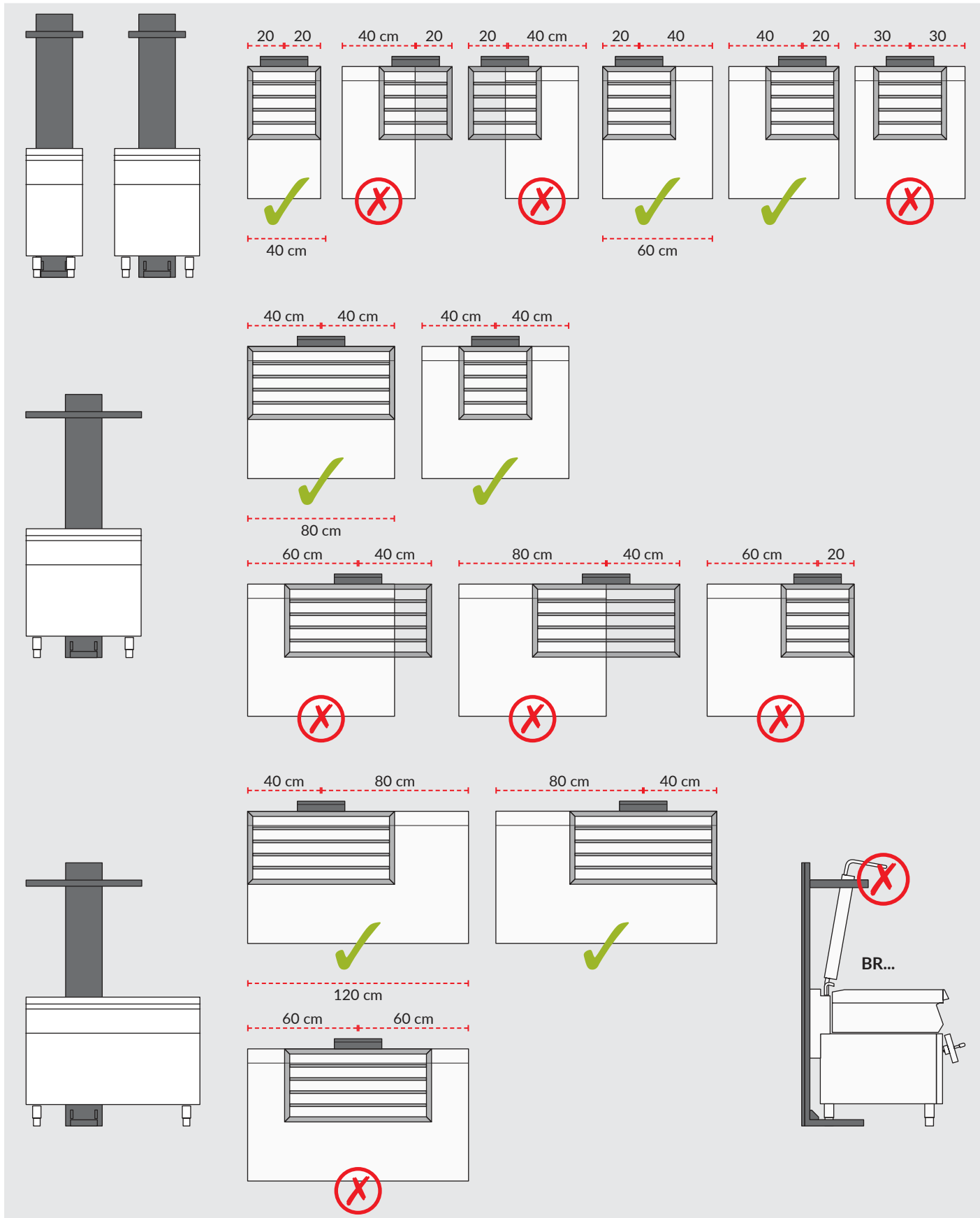
## COMMENT CONFIGURER LA COLONNE

Adapter la colonne à l'arrière des modules dans la largeur 40, 80 cm afin que l'étagère de niveau supérieur puisse être rajoutée à la colonne sans dépasser du module (voirs schémas de faisabilité pour détail).

Pour la configuration des deux blocs de cuisson dos à dos, choisir un appareil sur l'un des deux blocs.

### CONTRAINTES D'INSTALLATION :

- la sauteuse à cuve basculante **ne peut pas** être insérée sous l'étagère de niveau supérieur fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture;
- module 60N1TTC: installation pas possible.



# ICON9000

## COMMENT AMENAGER LES NIVEAUX

**ÉQUIPEMENT DU NIVEAU SUPÉRIEUR**  
deux ou plusieurs colonnes peuvent être reliées par des étagères barreaudées d'une longueur de 40 à 200 cm.

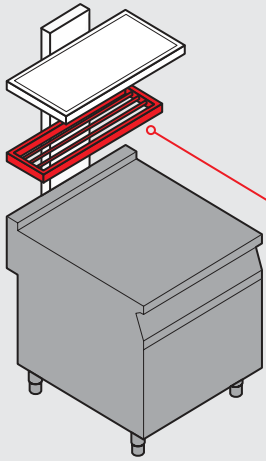
**ÉQUIPEMENT DU NIVEAU INFÉRIEUR** : Possibilité de compléter les colonnes du niveau inférieur par

différents accessoires : étagère pleine ou barreaudée, robinet d'arrivée d'eau, structure porte-bacs, prises électrique et lampes chauffantes.

**Pou un bloc de cuisson adossé**: choisir les accessoires avec la référence commerciale **A**.

**Pour deux blocs de cuisson positionnés en dos à dos** : choisir les accessoires à positionner sur l'un des blocs de cuisson avec référence commerciale **A** ; sur l'autre bloc, choisir les accessoires avec référence commerciale **B**.

### Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR choix des combinaisons compatibles



**R04IA/B**  
**R08IA/B**  
Étagère pleine



Induction Wok, Grillades Barreaudée Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silo à Frites Électrique, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres

**G08IA/B**  
Étagère barreaudée



Induction Wok, Grillades Barreaudées Électriques, Plaques Grillades Électriques, Polycuiseur à eau Électriques, Silos à Frites Électriques, Bain-Marie Électrique, Éléments Neutres

**TGNIA/B**  
Cadre support-bacs



A positionner de préférence au dessus des éléments neutres

**CRAIA/B<sup>1</sup>**  
Robinet d'arrivée d'eau



Feux Vifs, Éléments Neutres, Plaques Électriques, Plaques Coup de Feu Électriques, Induction

**RBE208IA/B<sup>12</sup>**  
Box prises électriques



Éléments Neutres

**PE1IA/B<sup>12</sup>**  
Prises électriques



Éléments Neutres

**RPE104IA/B<sup>12</sup>**  
**RPE108IA/B<sup>12</sup>**  
Prises électriques



Éléments Neutres

**CCIA/B**  
Habillage



**TOUS LES APPAREILS**

<sup>1</sup> avec deux blocs dos à dos, cet accessoire NE peuvent PAS être positionné au dessus des: **appareils à gaz avec cheminée, grillades barreaudées gaz type GRG.**

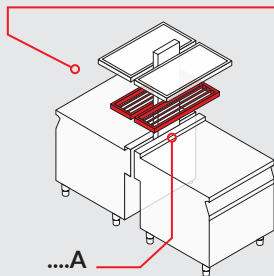
<sup>2</sup> PRISE ELECTRIQUE IP44  
- La prise est positionnable au dessus de l'élément neutre seulement si au côté de l'élément neutre sont juxtaposés les appareils suivants : neutres, GRE / GRG, ETP, FTG, FR. Tous appareils avec cuves et les

appareils cuisant par cuisson indirecte sont interdits.  
- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est intégrée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

**BOX PRISES ELECTRIQUES IP66**  
- Il NE PAS être juxtaposé au neutre au dessus duquel est positionné la box prises, les appareils suivants: CP, BM, Marmites, BR. Tous appareils avec cuves sont interdits.

- Si dans le même bloc une colonne avec robinet est insérée, il faudra prévoir entre le robinet et la prise une distance minimum de 140 cm.

### Accessoires NIVEAU INFÉRIEUR: combinaisons pour BLOCS DE CUISSON ADOSES



....B

		TGNIB	CRAIB	RBE208IB	PE1IB	RPE104IB RPE108IB
TGNIA		✗	✓	✓	✓	✓
CRAIA		✓	✗	✗	✗	✗
RBE208IA		✓	✗	✓	✓	✓
PE1IA		✓	✗	✓	✗	✗
RPE104IA RPE108IA		✓	✗	✓	✗	✗

# ICON9000

## FINITION DES COLONNES

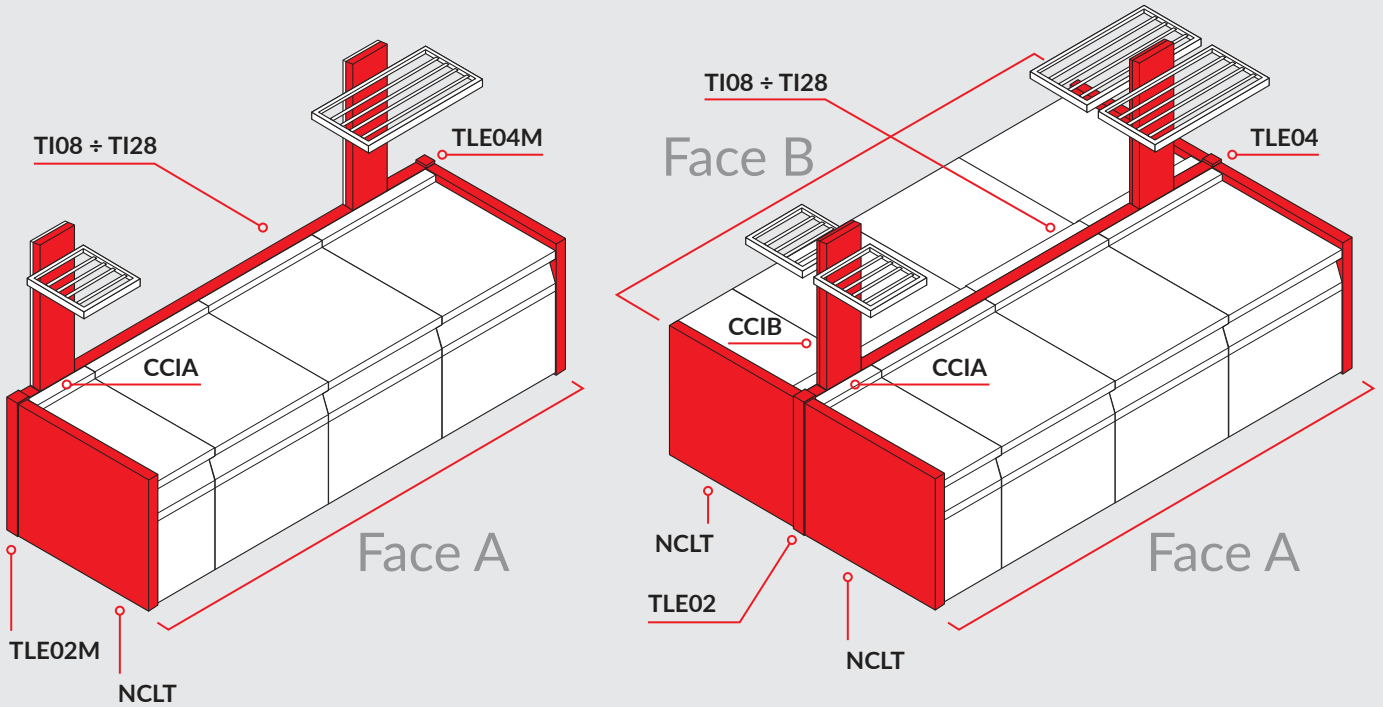
Si le niveau inférieur des colonnes n'est pas équipé d'accessoires, il faudra compléter la colonne d'un **HABILLAGE** :

- CCIA pour bloc de cuisson adossé;
- CCIA + CCIB pour blocs de cuisson dos à dos.

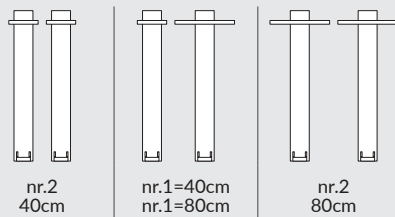
### Finitions laterales extérieures:

- TLE02/TLE04 à utiliser sur blocs de cuisson dos à dos;
- TLE02M/TLE04M à utiliser sur un bloc de cuisson adossé.

Les terminaisons latérales **NCLT**: elles doivent toujours être insérées dans des blocs de cuisson avec des colonnes.



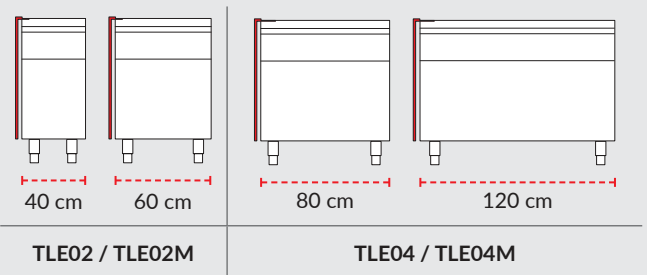
### FINITION INTERMEDIAIRE : comment calculer la longueur de la finition en fonction du nombre de colonnes insérées



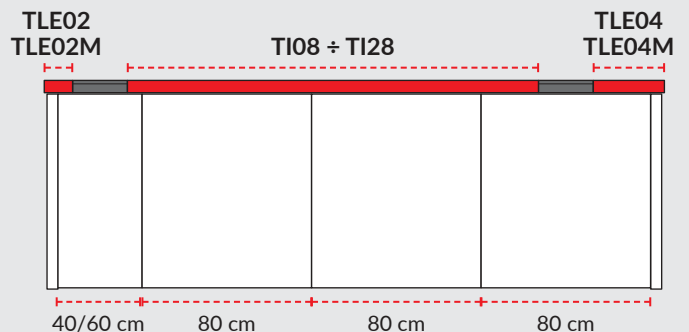
	nr.2 40cm	nr.1=40cm nr.1=80cm	nr.2 80cm
GP04 - 40 cm	TI08	TI10	TI12
GP06 - 60 cm	TI10	TI12	TI14
GP08 - 80 cm	TI12	TI14	TI16
GP10 - 100 cm	TI14	TI16	TI18
GP12 - 120 cm	TI16	TI18	TI20
GP14 - 140 cm	TI18	TI20	TI22
GP16 - 160 cm	TI20	TI22	TI24
GP18 - 180 cm	TI22	TI24	TI26
GP20 - 200 cm	TI24	TI26	TI28

Etagere superieure barredee\*

### FINITION LATERALE EXTERNE TLE...



### Exemple



\* Avec un module de 60 cm, choisissez la grille de raccordement de longueur + 20 cm.

# ICON9000

## INSTALLATION DU FOUR PRACTICO

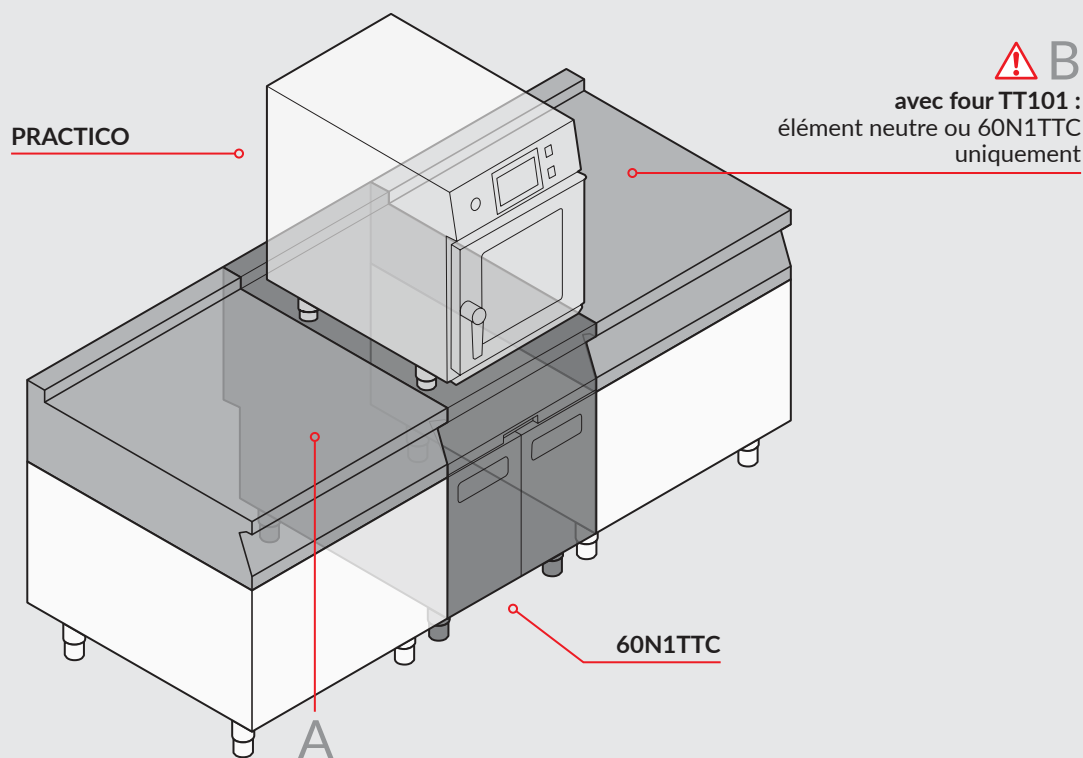
ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

### BLOC DE CUISSON UNE FACE

- avec four mod. TT101, l'élément à droite ne peut être QUE neutre ou 60N1TTC ;
- les accessoires du four sont à fournir uniquement si des éléments chauffants sont placés à côté du module 60N1TTC ;

aucun accessoires si le dessus est neutre.



### Accessoires et configurations possibles

Mod. four	Accessoire	A		B		A		B	
		A	B	A	B	A	B	A	B
TT623 TT623R	PPTT6	-	-	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1
	SCTT623	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	q.té 2 (pour les côtés droit et gauche du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)
TT61 TT61R	PPTT6	-	-	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1	q.té 1
	SCTT61	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	q.té 2 (pour les côtés droit et gauche du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)	q.té 1 (pour le côté droit du four)
TT101 TT101R	KRATT11	-	-	q.té 1	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé
	SCTT101	-	-	q.té 1 (pour le côté gauche du four)	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé	configuration non autorisé

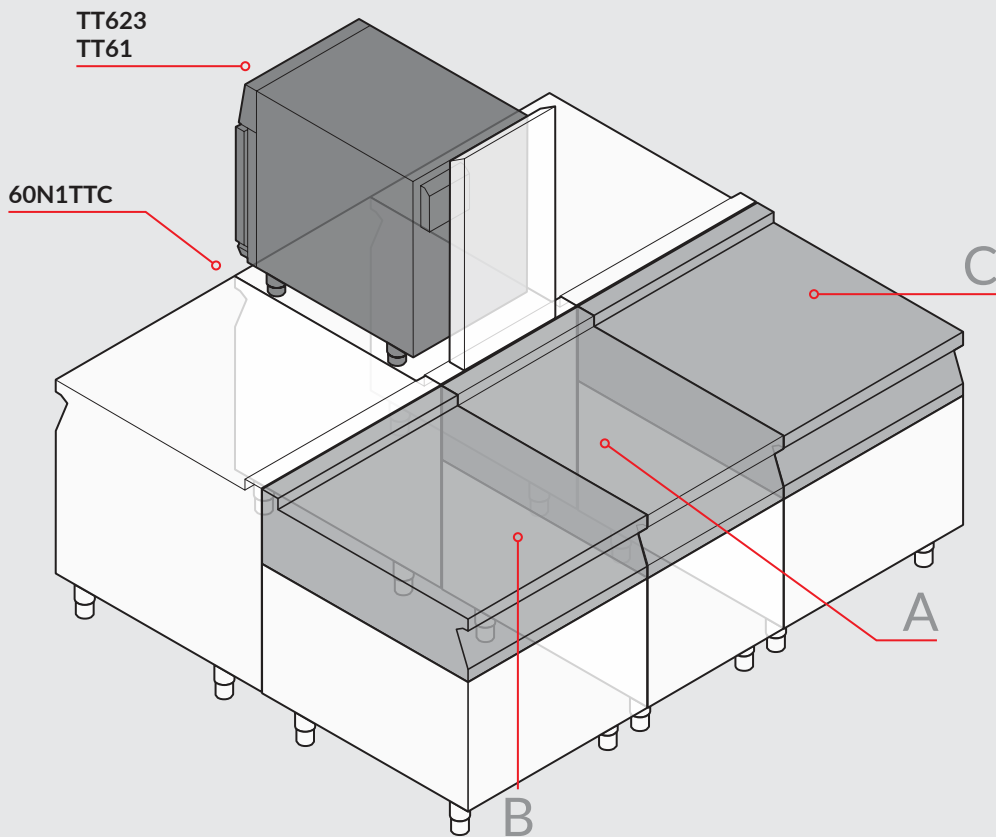
# ICON9000

## INSTALLATION DU FOUR PRACTICO TT623/TT61




### BLOCS DE CUISSON DOS À DOS

- prévoir les contraintes et/ou les accessoires pour bloc de cuisson une face;
- pour le bloc de cuisson adossé au four :
- les accessoires pour four doivent être

fournis uniquement si des éléments top chauffants sont présents ; aucun d'accessoires si le dessus est neutre ;  
- les accessoires pour les éléments de cuisson doivent être fournis s'ils sont chauffés.



### Accessoires et configurations possibles

Mod. four	Accessoire	TT			TT			TT			TT		
		B	A	C	B	A	C	B	A	C	B	A	C
PPTT6		-	-	-	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)	q.té 1 (s'il n'est pas déjà présent)
TT623 TT623R TT61 TT61R	MB40CP 	-	-	-	q.té 1 avec Flexiplate, Plaques Électriques, Vitrocéramique infrarouge, Polycuiseur à gaz, Éléments grillade à gaz	-	-	-	-	-	-	-	-
	MB40FR 	-	-	-	q.té 1 avec Plaque coup de feu à gaz et électrique, Bain-marie à gaz, Friteuse à gaz	-	-	-	-	-	-	-	-

# ICON9000

## INSTALLATION DU FOUR PRACTICO TT101

ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

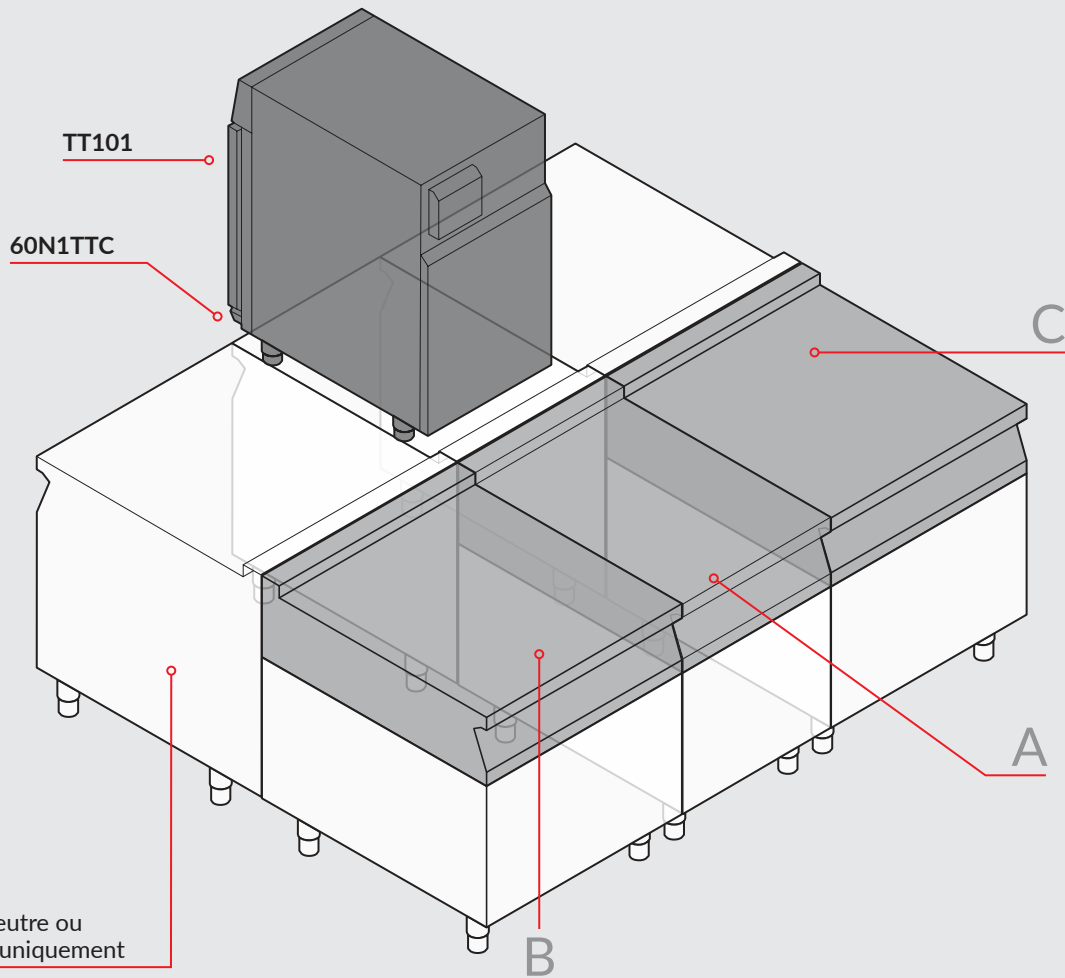
### BLOCS DE CUISSON DOS À DOS

- prévoir les contraintes et/ou les accessoires pour bloc de cuisson une face ;
- pour le bloc de cuisson adossé au four :
- les accessoires pour four doivent être

fournis uniquement si des éléments top chauffants sont présents ; aucun d'accessoires si le dessus est neutre ;

- les accessoires pour les éléments de cuisson doivent être fournis s'ils sont chauffés ;
- le module positionné à l'arrière du four

peut être **UNIQUEMENT** bain-marie neutre ou électrique.



### Accessoires et configurations possibles

Mod. four	Accessoire				
TT101 TT101R	KRATT11 	-	q.té 1 • sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) • Bain-marie électrique : seul élément chauffant installable !	q.té 1 • sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) • avec tous les dessus chauffants	q.té 1 • sur le côté droit du four (s'il n'est pas déjà présent) • avec tous les dessus chauffants












# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM











## FEUX VIFS

Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW (tête de brûleurs à simple couronne), 7 et 10 kW (tête de brûleurs à double couronnes). Tableau de répartition des brûleurs dans la partie introductive du chapitre. Grilles feux vifs en fonte émaillée. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G), VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique STATIQUE (...E), VENTILÉ à




























double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Placard latéral avec échelles porte-plats embouties pouvant accueillir 6 plats GN 1/1. 2N1FAGF: modèle avec four MAXI, à

gaz statique et fonction grill électrique sur le dessus, enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité chaque niveau 1 x GN 1/1 + 1 x GN 2/1, en dotation 1 grille, allumage par train d'étincelles.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0N0FAA	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x92x25	17			<input type="checkbox"/>
	1N0FAD	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	25			<input type="checkbox"/>
	1N0FA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	28			<input type="checkbox"/>
	1N0FAA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	34			<input type="checkbox"/>
	1N0FAB	ÉLÉMENT TOP 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE DROITE	80x92x25	23,5	0,001	230V 1N~ / 50 ± 60Hz	<input type="checkbox"/>
	2N0FA	ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	48			<input type="checkbox"/>
	2N0FAA	ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	51			<input type="checkbox"/>
	0N1FAA	FOURNEAU GAZ 2 FEUX VIFS SUR PLACARD	40x92x90	17			<input type="checkbox"/>
	1N1FA	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x92x90	28			<input type="checkbox"/>
	1N1FAA	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR PLACARD	80x92x90	34			<input type="checkbox"/>

MOD.	DESCRIPTION					
	<b>2N1FA</b> FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x92x90	48			
	<b>2N1FAA</b> FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR PLACARD	120x92x90	51			
	<b>1N1FADG</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x90	33	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>1N1FADGV</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x90	33	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAG</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x90	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAGV</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x90	36	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAAG</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x90	42	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAAGV</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x90	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>2N1FAGV</b> FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x90	56	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>2N1FAAGV</b> FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x90	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
	<b>2N1FAGF</b> FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ MAXI	120x92x90	49	3,8	400V 2N~ / 230V 1N~ / 50÷60 Hz	
	<b>1N1FADEV</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x90	25	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAAEV</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x90	34	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	
	<b>1N1FAAE</b> FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE STATIQUE	80x92x90	34	5,4	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, DIAM. 180 MM					
	BLFA	PLAQUE RADIANTE LISSE	28x32,5x0				
	BRFA	PLAQUE RADIANTE NERVURÉE	28x32,5x0				
	RWFA	ADAPTATEUR POUR POELE WOK	25x25x2				
	NGA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	35x75x5				
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					
	NCEA	COLONNE EAU					
	NCEAM	COLONNE EAU					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## FLEXI-PLATE

Appareil avec plaque multifonctionnelle adaptée à la cuisson directe (type grillade) et à la cuisson indirecte (type plaque coup de feu). Plaque de cuisson en acier inoxydable poli AISI 430. 4 zones de cuisson indépendantes contrôlées par thermostat de température, réglable 110-360°C. Chauffe de la plaque par résistances soudo-brasées. Modèles pré

équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 1NOFPE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1NOFPE	PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE	80x92x25	12	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTES GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	RFT	RACLETTES DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>











# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## PLAQUE COUP DE FEU







Pour modèles à GAZ, chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central en acier inox, allumage électronique par train d'étincelles. Pour modèles

ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par résistances soudo-brasée, contrôle de la température indépendant par zone de chauffe. Four inférieur gaz VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique

VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0N0TPG</b> PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N0TPG</b> PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1TPGV</b> PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR GAZ PLURIVENTILE	80x92x90	20,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N0TPE</b> PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x92x25		6	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N0TPE</b> PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x92x25		12	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1TPEEV</b> PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE SUR FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x90		19,5	400V 3N~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES










MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>NCEAM</b> COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	<b>KPP</b> ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








## PLAQUES ÉLECTRIQUES

Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à cinq positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique STATIQUE (...E), VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux,

capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: ONOPE4 - 1NOPE4 - 1N1PE4EV.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ONOPE4	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES- 400V	40x92x25	8	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	1NOPE4	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x92x25	16	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	ON1PE4L	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD - 400V	40x92x90	8	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	1N1PE4L	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR PLACARD- 400V	80x92x90	16	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	1N1PE4EV	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR AIR PULSE PLURI-VENTILE- 400V	80x92x90	24	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	1N1PE4EL	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR STATIQUE- 400V	80x92x90	21,4	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz		
	1N1PE2EL	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR STATIQUE - 230V	80x92x90	21,4	230V 3 ~ 50 ÷ 60 Hz		

## ACCESSOIRES












	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					







# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE









Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche. Modèles ...VT1E/B = chauffe par induction par zones. Modèles ...VT2E... = chauffe par induction toute surface. Modèles ...VT1W = wok à induction Ø 30 cm. Modèles ...VTR = chauffage infrarouge.  
L'électromagnétique de l'induction

nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: ONOVTR - 1NOVTR.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0NOVT1W	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION WOK	40x92x25	5	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0NOVT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x92x25	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1NOVT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x92x25	20	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0N1VT1EB	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	40x92x90	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1N1VT1EB	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD	80x92x90	20	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	0N1VT2E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	40x92x90	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1N1VT2E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	80x92x90	28	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1N1VT1ET	ÉLÉMENT VITROCERAMIQUE INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD	80x92x90	10	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	
	1N1VT2ET	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION TOUTE SURFACE SUR PLACARD	80x92x90	14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NOVTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x92x25	6,8		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1NOVTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 4 ZONES	80x92x25	13,6		400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES












	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEA	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				<input type="checkbox"/>
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>



















# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES









Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le

tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.




	MOD.	DESCRIPTION					
	0N0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0N0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N0FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N0FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N0FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	2N0FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NOFT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	0NOFT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	0NOFT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVUREE	40x92x25	5,1		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1NOFT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE LISSE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1NOFT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1NOFT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE CHROMEE NERVUREE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	1NOFT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	
	2NOFT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	120x92x25	15,3		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					
	29PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					

## ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM






## ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES SUR PLACARD

Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Bac de récupération des graisses amovible dans le compartiment



inférieur. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Soubassement placard ouvert.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x92x90	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	40x92x90	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	40x92x90	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT4G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x92x90	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT7G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	80x92x90	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT5G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	80x92x90	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT6G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x92x90	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	40x92x90		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	40x92x90		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	40x92x90		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT4E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE SUR PLACARD	80x92x90		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT7E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE BIMÉTAL LISSE SUR PLACARD	80x92x90		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT5E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE NERVURÉE SUR PLACARD	80x92x90		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FT6E	ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD	80x92x90		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					<input type="checkbox"/>
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>RFT</b>	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	<b>KLRL</b>	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	<b>KPP</b>	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>












# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM







## ÉLÉMENTS GRILLADES AVEC PLAQUE EN ACIER DOUX

Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en acier doux. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le tableau de façade. Chauffe gaz par









brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Modèles disponibles uniquement pour les pays

hors Communauté Européenne.

MOD.	DESCRIPTION					€
 0N0FT1G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	-
 0N0FT2G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	-
 1N0FT1G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
 1N0FT2G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
 1N0FT3G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	
 2N0FT1G	ÉLÉMENT GRILLADE GAZ AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	-
 0N0FT1E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	-
 0N0FT2E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	-
 1N0FT1E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE LISSE EN ACIER DOUX	80x92x25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	-

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1N0FT2E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE AVEC PLAQUE NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-
	1N0FT3E	ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE LISSE/NERVURÉE EN ACIER DOUX	80x92x25	10,2		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	-

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	09PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					<input type="checkbox"/>
	19PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					<input type="checkbox"/>
	29PS	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					<input type="checkbox"/>
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>













# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## GRILLES BARREAUDÉES







Grille de cuisson inclinée en fonte émaillée dotée d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Pour les modèles à gaz, chauffe des pierres en céramique par des brûleurs à flamme multiples en acier inox, commandés par un robinet de

sécurité avec veilleuse, sécurité par thermocouple. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de fumées. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Modèles pré équipés

pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0NOGRE - 1NOGRE - 2NOGRE.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x92x25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x92x25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	2NOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	120x92x25	27	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1GRGT	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE SUR PLACARD	80x92x90	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x92x25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x92x25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	2NOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	120x92x25		15,75	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	RGRG40	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 40 CM					<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>RGRG80</b>	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 80 CM					<input type="checkbox"/>
	<b>MGGRG</b>	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM







## MARMITES

Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Couvercle monté sur charnières équilibrées muni d'une poignée. Chauffage à gaz/électrique, directe/indirecte. Cuve cylindrique réalisée pour les parois en acier inox AISI 304 et pour le en acier inox AISI 316L.

Cuve rectangulaire réalisée en acier inox AISI 316L, capacité 3 x GN 1/1. Installation pas possible sur cantilever pour: 14N1PI3G.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1N1PI1G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 100 L	80x92x90	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1PI2G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x90	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1PD2G	MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE 145 L	80x92x90	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	14N1PI3G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 270 L	140x92x90	44	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1PI1E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 100 L	80x92x90		14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1PI2E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x90		14	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CPX102	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x41				<input type="checkbox"/>
	CPX152	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x48				<input type="checkbox"/>










# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## POLYCUISEURS À EAU

















Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontaux de dépose paniers. Gestion du remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus : remplissage automatique (...H) ou manuel au travers d'une commande fixée sur le

bandeau de façade (...L). Allumage électronique par train d'étincelles pour les modèles gaz. Les paniers sont accessoires obligatoires. Pour le relevage automatique des paniers, veuillez choisir l'accessoire 20N1SCP pour chaque bassin, parce-que il est compatible avec tous les modèles. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie:

0N1CP1EL - 0N1CP1EH - 1N1CP2EL - 1N1CP2EH.

MOD.	DESCRIPTION					
	<b>0N1CP1GL</b> POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x90	14	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1CP1GH</b> POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x90	14	0,001	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1CP2GL</b> POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x90	28	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1CP2GH</b> POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x90	28	0,001	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1CP1EL</b> POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x90		12	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1CP1EH</b> POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x90		12	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1CP2EL</b> POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x90		24	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1CP2EH</b> POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x90		24	400V 3N ~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>20N1SCP</b>	SYSTEME DE RELEVAGE PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU	20x92x90	0,2		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>KSCP</b>	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	27x13,7x20				<input type="checkbox"/>
	<b>KSCP6</b>	6 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	13x12x20				<input type="checkbox"/>
	<b>KCP40</b>	4 PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU DE 40 L					<input type="checkbox"/>
	<b>C19CP</b>	PANIER GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x9,3x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C2715</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 6,6 L	27x13,7x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C0930</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 4,8 L	9,2x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C1830</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 10 L	18,8x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C2830</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 15 L	26,6x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C4627</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 23,5 L	27x46x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C2327</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 12 L	27x22x20				<input type="checkbox"/>
	<b>CV40</b>	COUVERCLE CUVE POUR POLYCUISEUR A EAU 40 L					<input type="checkbox"/>








# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## POLYCUISEURS À EAU AUTOMATIQUES


Polycuiseur à eau automatique avec structure autoportante en acier AISI 304 (cuve en AISI 316), couvercle en nid d'abeilles, panier qui se retire complètement et avec relevage automatique. Gestion automatique de l'alimentation électrique, programmes de cuisson et du niveau d'eau en la cuve. Pommeau de douche extractible en série.

Pour modèles à gaz: chauffage avec brûleurs, allumage électronique et ionisation de flamme. Pour modèles électriques: chauffage avec trois radiateurs électriques immergés dans l'eau. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou

structures de soutien semi-suspendues:  
10NCP1IA - 12NCP1IA - 20NCP2IA -  
10NCP1EA - 12NCP1EA.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>10NCP1IA</b> POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 1 CUVE 150 L	100x92x90	24	0,18	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>12NCP1IA</b> POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 1 CUVE 200 L	120x92x90	30	0,18	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>20NCP2IA</b> POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE À GAZ 2 CUVES 150+150 L	200x92x90	48	0,35	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>10NCP1EA</b> POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 150 L	100x92x90		18	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>12NCP1EA</b> POLYCUISEUR À EAU AUTOMATIQUE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 200 L	120x92x90		18	400V 3N ~ 50 ±60 Hz	<input type="checkbox"/>






### ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>CC21</b> CHARIOT POUR CUISEURS AUTOMATIQUES AVEC BAC	77x83x117,5				<input type="checkbox"/>
	<b>CCP150</b> PANIER POUR PATE FIN POUR CUVE DE 150 LITRES					<input type="checkbox"/>
	<b>CCP200</b> PANIER SPECIFIQUE PATES FINES CUVE 200 LITRES					<input type="checkbox"/>








# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## FRITEUSES ÉLECTRIQUES 8 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe directe par résistances électriques. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	ON1F88E	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES 8+8 L	40x92x90	14	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	CFR8	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 8 L	12x30x12				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM









## FRITEUSES 12 LITRES

CUVES AVEC CAPACITÉ 12 LITRES  
Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Allumage piézoélectrique pour les modèles avec commandes mécaniques. Contrôle thermostatique de la température et

thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FR3G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 12 L	40x92x90	11	0,03	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FR4G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 12+12 L	80x92x90	22	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR12	2 PANIERS CUVE FRITEUSE 12 L					<input type="checkbox"/>
	CFR91214	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 9/11/12/14 L	22,5x28,3x11,5				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM









## FRITEUSES 15 LITRES

CUVES AVEC CAPACITÉ 15 LITRES  
Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle. Modèles avec

commandes digitales (FR...D) Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FR5E	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L	40x92x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	0N1FR5ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90	10,5		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FR6E	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L	80x92x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FR6ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	21		400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					<input type="checkbox"/>
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM










## FRITEUSES À GAZ 16 LITRES

Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Chauffe par brûleurs à l'intérieur de la cuve. Allumage piézoélectrique pour les modèles avec commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les

modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles ...D = commandes digitales. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

	MOD.	DESCRIPTION					
	0N1FR8G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L	40x92x90	16,5			<input type="checkbox"/>
	0N1FR8GD	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90	16,5	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FR9G	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L	80x92x90	33			<input type="checkbox"/>
	1N1FR9GD	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	33	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	0N0SPE	SILO À FRITES ELECTRIQUE	40x92x25		1	230V 1N~/50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					
	KCFR16	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				<input type="checkbox"/>
	CFR16	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## FRITEUSES 21-23 LITRES

CUVES AVEC CAPACITÉ 21-23 LITRES  
Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles à gaz

avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Modèles avec commandes digitales (FR...D) Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>0N1FR1I</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L	40x92x90	21	0,03	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1FR1ID</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L COMMANDE DIGITALES	40x92x90	21	0,03	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1FR7I</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V	40x92x90	25	0,035	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1FR7ID</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x90	25	0,06	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1FR2I</b>	FRITEUSE GAZ 2 x CUVE 22+22 L	80x92x90	42	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1FR2ID</b>	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	42	0,06	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1FR1E</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N1FR1ED</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1FR2E</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L	80x92x90		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1FR2ED</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	C3728N	PANIER POUR FRITEUSE ...FR7G...	27,8x36,8x13				
	C3830AD	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				
	CFR221	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				
	FO	FILTRE A HUILE					
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM



## FRITEUSES 22 LITRES

CUVES AVEC CAPACITÉ 22 LITRES  
Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Allumage électronique par train d'étincelles pour

les modèles gaz. Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0N1FR1G	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L	40x92x90	21	0,03	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1N1FR2G	FRITEUSE GAZ 2 x CUVE 22+22 L	80x92x90	42	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	C3830AD	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				<input type="checkbox"/>
	CFR221	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM









## FRITEUSES À RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS

RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS AVEC COMMANDES DIGITALES EN SÉRIE. Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Dotation par cuve: 2 paniers. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Filtration automatique et de remontée d l'huile dans la cuve pour les

modèles... X. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou structures de soutien semi-suspendues: ON1FR7IX, ON1FR1EX. Le modèle ON1FR1EA ne s'adapte pas sur les structures de soutien semi-suspendues. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	ON1FR7IX	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	ON1FR1EA	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>
	ON1FR1EX	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 ±60Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>











# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## SAUTEUSES








Sauteuses... BR2... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304. Capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Sauteuses... BR3... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde de cube bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Sauteuse à cuve fixe (...F) réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde

de cube bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 35 litres. Chauffage à gaz/électrique avec relevage manuel (...BR2... / ...BR3...) ou automatique de la cuve (...BR2...A... / ...BR3...A...). Thermostat de sécurité à protection active. Microcontact d'interruption de l'alimentation gaz ou électrique lorsque la cuve est levée. Système Cooking-Pro pour

les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					
	<b>1N1BR2G</b> SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x90	20	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR3G</b> SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x90	20	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR2GA</b> SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x90	20	0,15	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR3GA</b> SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x90	20	0,15	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR2G</b> SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x90	30	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR3G</b> SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x90	30	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR2GA</b> SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x90	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR3GA</b> SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x90	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR2E</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR3E</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR2EA</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR3EA</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR2E</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	120x92x90		15,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR3E</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	120x92x90		15,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR2EA</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x90		15,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2N1BR3EA</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x90		15,3	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N1BR3EF</b> SAUTEUSE ELECTRIQUE CUVE FIXE	80x92x90		10	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>CB21</b>	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








## BAIN MARIE

Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304.  
Remplissage manuel de la cuve.  
Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve.  
Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité.  
Cuve utile à contenir des bassins GN. Les bassins sont accessoires obligatoires.













Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0N0BM1G</b> ÉLÉMENT BAIN-MARIE GAZ	40x92x25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0N0BM1E</b> BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x92x25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N0BM2G</b> ÉLÉMENT BAIN-MARIE GAZ	80x92x25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1N0BM2E</b> BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	80x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>OFFBM</b> FAUX FOND PERFORE POUR CUVE BAIN-MARIE					<input type="checkbox"/>
	<b>TRA12</b> TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				27
	<b>TRA16</b> TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				27
	<b>BGN11</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN12</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN13</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN16</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>BGN23</b>	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				
	<b>B11F2</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				
	<b>B11F4</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	<b>B11F6</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				
	<b>NCEAM</b>	COLONNE EAU					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM







## MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR

CHEF COMFORT PRO. Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé

dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20N1TLA	ÉLÉMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x92x90	0,2	230V 1N~ / 50 ± 60Hz		<input type="checkbox"/>
	20N1TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x90				<input type="checkbox"/>

























### ACCESSOIRES








	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	04NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM












## ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

Éléments complémentaires en acier inox  
 AISI 304: plan neutre avec ou sans  
 colonne d'eau, versions avec ou sans  
 tiroirs, plan avec support salamandre  
 intégré. Éléments avec douchette  
 rétractible ou prises électrique en  
 soubassement, évier.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20N0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x25				
	0N0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	40x92x25				
	1N0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	80x92x25				
	0N0TNCL	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x92x25				
	0N0TC1	ÉLÉMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x92x25				
	1N0TC2	ÉLÉMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x92x25				
	1N0TNRG	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x92x25				
	20N1TND	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC DOUCHETTE RÉTRACTIBLE	20x92x90				
	20N1TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x90				
	0N1TC1P	ÉLÉMENT AVEC PRISES ELETRIQUES	40x92x90				

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0N1TC1</b>	ÉLÉMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT SUR PLACARD	40x92x90				
	<b>0N1L</b>	BAC DU CHEF SUR PLACARD	40x92x90				
	<b>0N1TN</b>	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	40x92x90				
	<b>60N1TN</b>	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	60x92x90				
	<b>1N1TN</b>	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD	80x92x90				

## ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>BGN11P10</b>	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					50
	<b>CEM</b>	ROBINET MELANGEUR EAU CHAUDE/FROIDE	40x20x8				
	<b>CEGTV</b>	ROBINET MELANGEUR COUDÉ EAU CHAUDE/FROIDE ROBINET	40x20x8				
	<b>NCEA</b>	COLONNE EAU					
	<b>TPV</b>	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	<b>60PBDS</b>	2 PORTES BATTANTES POUR ÉLÉMENT DE 60 CM	60x4x49				
	<b>PBND</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	<b>PBNS</b>	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM










## ÉLÉMENT NEUTRE POUR FOUR PRACTICO SUPERPOSÉ

### CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- consulter les pages de la section Introduction pour connaître les contraintes d'installation, la bonne utilisation et les éventuels accessoires à fournir ;
- pas possible: installation sur structures de soutien semi-suspendues, avec colonnes équipées;

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>60N1TTC</b> ÉLÉMENT NEUTRE PRÉPARÉ POUR SUPPORTER LE FOUR PRACTICO	60x92x90				<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES







MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>PPTT6</b> RALLONGE D'ASPIRATION ARRIÈRE POUR FOUR PRACTICO AU-DESSUS DE 60S1TTC-60N1TTC	72x23x4				<input type="checkbox"/>
	<b>KRATT11</b> KIT DE REFROIDISSEMENT AVANT POUR TT61-TT101	26x75x17				<input type="checkbox"/>
	<b>SCTT623</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT623	81x58x7,5				<input type="checkbox"/>
	<b>SCTT61</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT61	81x75x7,5				<input type="checkbox"/>
	<b>SCTT101</b> ÉCRAN THERMIQUE POUR FOUR TT101	101x75x8				<input type="checkbox"/>
	<b>MB40CP</b> MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES					<input type="checkbox"/>
	<b>MB40FR</b> MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES					<input type="checkbox"/>
	<b>TP5GN11</b> ECHELLES PORTE BACS - 5 X GN 1/1 H 40 MM	24x48x16				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM






## ÉLÉMENT NEUTRE POUR FOUR PRACTICO INTÉGRÉ

### CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- impossible: en solution dessus soudé, sur base structure pluri-éléments, avec plinthe, en solution semi-suspendue.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>1N1TT61</b> ÉLÉMENT NEUTRE PRÉPARÉ POUR FOUR PRACTICO INTÉGRÉ TT61/R	80x92x90				

### ACCESSOIRES









MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>LDRAT</b> DOUCHETTE A ENROULEUR POUR FOURS ACT.O ET PRACTICO	23x33,5x10,6				

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM








## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Soubassements réfrigérés positionnables sous les éléments tops. Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304. Évaporation automatique des condensas. En dotation pour chaque compartiment avec porte: 1 paire de glissières et 1 grille inox GN 1/1. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP. Contraintes d'installation:






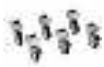

- impossible en solution semi-suspendue
- impossible en base structure pluri-éléments (sauf HYDESIGN)
- la plinthe peut être installée uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds
- combinaisons PAS possibles avec les grillades gaz

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2NBRP2P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 PORTILLONS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRP2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRN2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -15°C ÷ -20°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x83,5x65	0,8		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRP4C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 4 TIROIRS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP3P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 PORTILLONS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP3C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 GRANDS TIROIRS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP6C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 6 TIROIRS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGNBR	EHELLES POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE	1x67x1				<input type="checkbox"/>
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1	32,5x53x0,6				39
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2				<input type="checkbox"/>
	C151	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>KRP6NBR</b>	KIT 6 ROULETTES AVEC FREINS	20x20x10				













# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## SOUBASSEMENTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs sans fond montés sur guides télescopiques pour bacs 1/1 GN. h. max = 100 mm. Modèles ...H2 avec rayon hygiénique H2. TPV : ne peut pas être installé dans le soubassement 0NITGH2. Il n'est pas possible d'installer 1NIVBR sous les ÉLÉMENTS suivants:

vitrocéramique à induction et à infrarouge, grillades barréaudées électriques et plaques électriques.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x80x65				
	0NITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	40x80x65				
	1NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x80x65				
	1NITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	80x80x65				
	2NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x80x65				
	0NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x85x65				
	1NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x85x65				
	0NIVC2	SOUBASSEMENT RANGEMENT 2 TIROIRS/SUPPORTS	40x85x65				
	1NIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x85x65	2		230V 1N~/50Hz	
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					50

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## ACCESSOIRES

Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. CONTRAINTES D'INSTALLATION:














- installable seulement sur installations alimentés au gaz méthane; pas installable sur installations alimentés au gaz GPL;
- la plinthe peut être installée aux banques réfrigérées uniquement si à

droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds









- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
  - ne pas installer sur l'élément 1N1TT61.
- Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils.

Utilisé comme main-courante et surface de support pour casseroles et bacs. Main courantes: de façade tubulaire en acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Panneaux arrière pour blocs de cuisson ...NSCRO : à installer uniquement avec les compléments latéraux NCLT.







## ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					
	0KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 40 CM					<input type="checkbox"/>
	1KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 80 CM					<input type="checkbox"/>
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	2KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 120 CM	120x20x10				<input type="checkbox"/>
	NCLT	TERMINAISONS LATÉRALES	5,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	08NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 80 CM	90x4x79				<input type="checkbox"/>
	12NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 120 CM	130x4x79				<input type="checkbox"/>
	16NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 160 CM	170x4x79				<input type="checkbox"/>
	20NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 200 CM	210x4x79				<input type="checkbox"/>
	24NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 240 CM	250x4x79				<input type="checkbox"/>
	28NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 280 CM	290x4x79				<input type="checkbox"/>
	32NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 320 CM	330x4x79				<input type="checkbox"/>
	36NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 360 CM	370x4x79				<input type="checkbox"/>
	40NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 400 CM	410x4x79				<input type="checkbox"/>
	NCLTL	TERMINAISONS LATÉRALES	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	NCLTLB	TERMINAISONS LATÉRALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 40	40x6,5x17,6				<input type="checkbox"/>
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 80	80x6,5x17,6				<input type="checkbox"/>
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	12NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	16NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	04NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 40	40x75x15				<input type="checkbox"/>
	08NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 80	80x75x15				<input type="checkbox"/>
	10NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 100	100x75x15				<input type="checkbox"/>
	12NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 120	120x75x15				<input type="checkbox"/>
	12NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x80x15				<input type="checkbox"/>
	14NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x80x15				<input type="checkbox"/>
	16NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x80x15				<input type="checkbox"/>
	18NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x80x15				<input type="checkbox"/>
	20NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x80x15				<input type="checkbox"/>
	22NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x80x15				<input type="checkbox"/>
	24NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x80x15				<input type="checkbox"/>
	26NZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x80x15				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>28Nzc</b>	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x80x15				<input type="checkbox"/>
	<b>Nzc</b>	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	<b>Nzcc</b>	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					<input type="checkbox"/>
	<b>Pmsn</b>	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				<input type="checkbox"/>













	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>Ncltlb</b>	COMPLETAMENTI LATERALI PER BRASIERA CON VASCA RIBA					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>04NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 40 CM	40x5x80				
	<b>08NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 80 CM	80x5x80				
	<b>12NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 120 CM	120x5x80				
	<b>16NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 160 CM	160x5x80				

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM

## INSTALLATION SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS









La structure pluri-éléments permet d'implanter un linéaire de cuisson sur socle inox ou sur socle maçonné par l'utilisation d'un support multi-éléments sur lequel appareils sont placés. À travers des extensions il est possible d'allonger la largeur de la structure. La structure peut être complétée d'une plinthe en acier inox AISI 304 sur les 3 côtés. **CONTRAINTES**

### D'INSTALLATION:




























- la plinthe est adaptée pour installations alimentées au gaz méthane; pas installable sur installations alimentées au gaz GPL;
- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
- il n'est pas possible d'installer: marmites 14N1PI3G, friteuses 0N1FR7IX -

0N1FR1EX, cuiseurs automatiques 0NCP1IA - 12NCP1IA - 20NCP2IA - 10NCP1EA - 12NCP1EA, les soubassements réfrigérés (sauf en solution HYDESIGN), élément 1N1TT61

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	12NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 120 CM	120x80x15				<input type="checkbox"/>
	16NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x80x15				<input type="checkbox"/>
	18NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x80x15				<input type="checkbox"/>
	20NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x80x15				<input type="checkbox"/>
	24NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x80x15				<input type="checkbox"/>
	04NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 40 CM	40x0x0				<input type="checkbox"/>
	06NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x0x0				<input type="checkbox"/>
	08NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x0x0				<input type="checkbox"/>
	10NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x0x0				<input type="checkbox"/>
	12NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x0x0				<input type="checkbox"/>
	14NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x0x0				<input type="checkbox"/>
	16NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x0x0				<input type="checkbox"/>
	18NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x0x0				<input type="checkbox"/>
	20NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x0x0				<input type="checkbox"/>
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				<input type="checkbox"/>
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				<input type="checkbox"/>
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				<input type="checkbox"/>
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				
52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15					
54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15					
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM












## INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU

Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.













Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. 0N1FR1EA - 0N1FR7IX - 0N1FR1EX - 0T1FR7IX - 14N1PI3G -

10NCP1IA - 12NCP1IA - 20NCP2IA - 10NCP1EA - 12NCP1EA, banques réfrigérées, colonnes équipées, 60N1TTC, 1N1TT61.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					<input type="checkbox"/>
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					<input type="checkbox"/>
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 20 CM	20x16x76				<input type="checkbox"/>
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 40 CM	40x16x76				<input type="checkbox"/>
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 80 CM	80x16x76				<input type="checkbox"/>
	10NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 100 CM	100x16x76				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	12NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 120 CM	120x16x76				<input type="checkbox"/>
	SNTOP	SUPPORTS POUR ÉLÉMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN	92x4x25				<input type="checkbox"/>
	20NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68				<input type="checkbox"/>
	24NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68				<input type="checkbox"/>
	28NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68				<input type="checkbox"/>
	32NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68				<input type="checkbox"/>
	36NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68				<input type="checkbox"/>
	40NSCRM	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68				<input type="checkbox"/>
	04NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 40 CM	40x84x50				<input type="checkbox"/>
	08NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 80 CM	80x84x50				<input type="checkbox"/>
	12NSCTT	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 120 CM	120x84x50				<input type="checkbox"/>
	NSCLD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLTD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLTS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLBD	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>
	NSCLBS	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM











## COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareils (vis). Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre















deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casseroles. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau inférieur, la colonne doit être complétée obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

la sauteuse à cuve basculante ne peut pas être insérée sous l'étagère de niveau supérieur fixée à la colonne en raison du débatement du couvercle à l'ouverture; module 60N1TTC : installation pas possible.











### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>CMG04</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMG08</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR04</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR08</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG04</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG08</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR04</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR08</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR04</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR08</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>GP04</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 40 CM	40x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP06</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 60 CM	60x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP08</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 80 CM	80x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP10</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 100 CM	100x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP12</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 120 CM	120x40x5				<input type="checkbox"/>








ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>GP14</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 140 CM	140x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP16</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 160 CM	160x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP18</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 180 CM	180x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP20</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUEE 200CM	200x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>R04IA</b>	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	<b>R04IB</b>	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	<b>R08IA</b>	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	<b>R08IB</b>	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	<b>G08IA</b>	ETAGERE BARREAUEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	<b>G08IB</b>	ETAGERE BARREAUEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	<b>TGNIA</b>	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	<b>TGNIB</b>	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	<b>CRAIA</b>	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					<input type="checkbox"/>
	<b>CRAIB</b>	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					<input type="checkbox"/>
	<b>RBE208IA</b>	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RBE208IB</b>	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>PE1IA</b>	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>PE1IB</b>	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>RPE104IA</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE104IB</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE108IA</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE108IB</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>CCIA</b>	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					<input type="checkbox"/>
	<b>CCIB</b>	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					<input type="checkbox"/>
	<b>TI08</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x54x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI10</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x74x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI12</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	10x94x5				<input type="checkbox"/>
	<b>TI14</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x114x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI16</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x134x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI18</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x154x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI20</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x174x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI22</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x194x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI24</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x214x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI26</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x234x2				<input type="checkbox"/>
<b>TI28</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x254x2				<input type="checkbox"/>	
	<b>TLE02</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	<b>TLE04</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	<b>TLE02M</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>TLE04M</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 2MM




## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

La référence HD9 inclut : • le SOUDAGE du dessus, finition vibrée par broissage circulaire : pour un plan composé de N modules, calculer N-1 fois la référence HD9 ; • la BASE STRUCTURE pluri-éléments sur laquelle les éléments sont installés • le MONTAGE ; • l'EMBALLAGE en caisse de bois. Envoyer la commande accompagnée d'un








dessin/schéma indiquant les codes commerciaux des éléments du bloc de cuisson. Pour les options couleur et pannua de commande unique, demandez un devis à nos bureaux commerciaux en envoyant un dessin/schéma du bloc de cuisson avec indications des modules qui le composent. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- il n'est pas possible d'insérer: sauteuses à cuve basculantes, friteuses avec relevage automatique du panier, releveur automatique pour paniers de polycuiseurs à eau, éléments grillades de 120 cm, polycuiseurs à eau de 150 e t 200 l, élément 1N1TT61
- il n'est pas possible d'unir/de souder entre eux deux blocs de cuisson dos à dos.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	HD9	JONCTION PLAN ICON9000 HYDESIGN					
	HDNCLTL	TERMINAISONS LATÉRALES SOUDÉES	0,3x92x79				
	NCLTL	TERMINAISONS LATÉRALES	0,3x92x79				
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				<input type="checkbox"/>
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				<input type="checkbox"/>
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				<input type="checkbox"/>
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				<input type="checkbox"/>
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				<input type="checkbox"/>
	52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15				<input type="checkbox"/>
	54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15				<input type="checkbox"/>
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					<input type="checkbox"/>
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					<input type="checkbox"/>

# ICON9000 PLUS

Pour tous ceux qui souhaitent un niveau de robustesse élevé

Les modules de la ligne ICON9000 PLUS ont une surface en acier inox AISI 304, épaisseur 3 mm.

ICON9000 PLUS propose aussi plusieurs types de finition : avec plan hygiénique sans raccord HYDESIGN, avec bandeau de commande unique et avec peinture, dans une couleur RAL au choix, des portes, des bandeaux de commande ou des deux.

Design **MADE IN ITALY** : attention maximale à l'ergonomie, aux matériaux et aux finitions, avec **conception hygiénique certifiée** UNI EN 1672-2 et UNI 8421 par CSQA.

Pour la configuration des produits et les différentes installations possibles, voir les pages d'introduction de la section ICON9000.















# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM














## FEUX VIFS

DESSUS 3 MM. Couvette emboutie. Brûleurs de 4 kW (tête de brûleurs à simple couronne), 7 et 10 kW (tête de brûleurs à double couronnes). Tableau de répartition des brûleurs dans la partie introductive du chapitre. Grilles feux vifs en fonte émaillée. Four inférieur à gaz STATIQUE (...G), VENTILÉ à double turbines (...GV) ou électrique STATIQUE

(...E), VENTILÉ à double turbines (...EV), 1/1. enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1 grille GN 2/1, allumage par train d'étincelles pour la version gaz. Placard latéral avec échelles porte-plats embouties pouvant accueillir 6 plats GN

	MOD.	DESCRIPTION					
	0T0FAA	ÉLÉMENT 2 FEUX VIFS	40x92x25	17			<input type="checkbox"/>
	1T0FAA	ÉLÉMENT 4 FEUX VIFS	80x92x25	34			<input type="checkbox"/>
	1T0FAB	ÉLÉMENT TOP 2 FEUX VIFS GAZ PLAQUE RADIANTE DROITE	80x92x25	23,5			<input type="checkbox"/>
	2T0FAA	ÉLÉMENT 6 FEUX VIFS	120x92x25	51			<input type="checkbox"/>
	1T1FAG	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE	80x92x90	36	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1FAAGV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE	80x92x90	42	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	2T1FAAGV	FOURNEAU GAZ 6 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ PLURI-VENTILE ET PLACARD	120x92x90	59	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1FAAEV	FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS FOUR ELECTRIQUE AIR PULSE PLURI-VENTILE	80x92x90	34	8	400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	DPF	2 DISQUES CACHE-FLAMME, DIAM. 180 MM					<input type="checkbox"/>
	BLFA	PLAQUE RADIANTE LISSE	28x32,5x0				<input type="checkbox"/>
	BRFA	PLAQUE RADIANTE NERVURÉE	28x32,5x0				<input type="checkbox"/>
	RWFA	ADAPTATEUR POUR POELE WOK	25x25x2				<input type="checkbox"/>
	NGA	GRILLE BARREAUEE EN INOX POUR 2 FEUX VIFS	35x75x5				<input type="checkbox"/>
	VSX2	2 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					<input type="checkbox"/>
	VSX4	4 CUVETTES EN INOX POUR FEUX VIFS					<input type="checkbox"/>
	NCEA	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## FLEXI-PLATE




DESSUS 3 MM. Appareil avec plaque multifonctionnelle adaptée à la cuisson directe (type grillade) et à la cuisson indirecte (type plaque coup de feu).

Plaque de cuisson en acier inoxydable poli AISI 430. 4 zones de cuisson indépendantes contrôlées par thermostat de température, réglable 110-360°C. Chauffe de la plaque par

résistances soudo-brasées. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 1TOFPE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	1TOFPE	PLAQUE MULTIFONCTION FLEXIPLATE	80x92x25	12	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>









## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>
	RFT	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	KLRL	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>







# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## PLAQUE COUP DE FEU

DESSUS 3 MM. Pour modèles à GAZ, optimiseur d'énergie.  
 chauffe de la plaque à travers d'un brûleur central en acier inox, allumage électronique par train d'étincelles. Pour modèles ÉLECTRIQUES, chauffe de la plaque par résistances soudo-brasée, contrôle de la température indépendant par zone de chauffe. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	40x92x25	6,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1T0TPG	PLAQUE COUPE DE FEU GAZ	80x92x25	12,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0T0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	40x92x25		6	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1T0TPE	PLAQUE COUP DE FEU ELECTRIQUE	80x92x25		12	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>
	KPP	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM






## PLAQUES ÉLECTRIQUES

DESSUS 3 MM. Plaques en fonte logées sur un plan embouti et fixées de façon étanche, commutateur à cinq positions pour la régulation de la température. Four inférieur électrique VENTILÉ à double turbines (...EV), enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 3 niveaux, capacité 3 plats GN 2/1, en dotation 1

grille GN 2/1. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: OTOPE4 - 1TOPE4 - 1T1PE4EV.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OTOPE4	ÉLÉMENT 2 PLAQUES ELECTRIQUES- 400V	40x92x25	8	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1TOPE4	ÉLÉMENT 4 PLAQUES ELECTRIQUES - 400V	80x92x25	16	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1T1PE4EV	FOURNEAU 4 PLAQUES ELECTRIQUES SUR FOUR AIR PULSE PLURI-VENTILE- 400V	80x92x90	24	400V 3N ~ 50 ±60 Hz		<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>







# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## ÉLÉMENTS VITRO-CÉRAMIQUE INDUCTION ET INFRA-ROUGE




DESSUS 3 MM. Élément de cuisson en vitrocéramique, intégrée à fleur du plan de travail scellé de façon étanche.

Modèles...VT1E = chauffe induction par zone. Modèles...VTR = chauffe infrarouge.

L'électromagnétique de l'induction nécessite l'utilisation d'ustensiles adaptés. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie:

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T0VT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 2 ZONES	40x92x25	10	400V 3~ / 50Hz ± 60Hz		<input type="checkbox"/>
	1T0VT1E	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION 4 ZONES	80x92x25	20	400V 3~ / 50Hz ± 60Hz		<input type="checkbox"/>
	0T0VTR	ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE - 2 ZONES	40x92x25	6,8	400V 3N ~ 50 ± 60 Hz		<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	NCEAM	COLONNE EAU					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM











## ÉLÉMENTS PLAQUES GRILLADES

DESSUS 3 MM. Plan embouti avec dépression frontale pour la récupération et l'écoulement des liquides. Plaque de cuisson d'une épaisseur 15 mm, réalisée en alliage bimétal type compound ou chromée. Commandes indépendantes par zone de cuisson, contrôle thermostatique de la température. Tiroir de récupération des graisses amovible encastré dans le

tableau de façade. Chauffe gaz par brûleurs à trois rampes, allumage électronique par train d'étincelles. Chauffe électrique par résistances blindées réalisées en acier inox AISI 309. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					
	<b>0T0FT4G</b> ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE CHROME LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0T0FT7G</b> ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	40x92x25	10,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1T0FT7G</b> ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	80x92x25	21	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2T0FT7G</b> ÉLÉMENT GRILLADE GAZ PLAQUE EN BIMÉTAL LISSE	120x92x25	31,5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0T0FT4E</b> ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0T0FT7E</b> ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	40x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1T0FT6E</b> ÉLÉMENT GRILLADE ÉLECTRIQUE PLAQUE CHROMÉE LISSE/NERVURÉE	80x92x25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1T0FT7E</b> ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	80x92x25		10,2	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>2T0FT7E</b> ÉLÉMENT GRILLADE ELECTRIQUE PLAQUE BIMETAL LISSE	120x92x25		15,3	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>09PS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 40 CM					<input type="checkbox"/>
	<b>19PS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 80 CM					<input type="checkbox"/>
	<b>29PS</b>	PAROIS PARE PROJECTIONS POUR GRILLADE 120 CM					<input type="checkbox"/>
	<b>RFT</b>	RACLETTE DE NETTOYAGE					<input type="checkbox"/>
	<b>KLRL</b>	LAMES LISSES ET NERVURÉES POUR RACLETTE GRILLADES					<input type="checkbox"/>
	<b>KPP</b>	ACCESSOIRE NETTOYAGE PLAQUE					<input type="checkbox"/>









# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## GRILLES BARREAUDÉES

DESSUS 3 MM. Grille de cuisson inclinée en fonte émaillée dotée d'un revêtement issue de la nanotechnologie qui favorise l'évacuation des graisses de cuisson, assure un résultat de cuisson parfait et un nettoyage optimiste. Pour les modèles à gaz, chauffe des pierres en céramique par des brûleurs à flamme multiples en acier inox, commandés par un robinet de

sécurité avec veilleuse, sécurité par thermocouple. Pour les modèles électriques, chauffe de la grille de cuisson par des résistances électriques directement en contact avec la grille. Cuve de contenance eau pour la collection graisses et élimination de fumées. Commandes indépendantes par zone de cuisson. Modèles pré équipés

pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0TOGRE - 1TOGRE.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0TOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	40x92x25	9	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	1TOGRG	GRILLADE GAZ A PIERRES CERAMIQUE	80x92x25	18	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	0TOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	40x92x25		5,25	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1TOGRE	GRILLADE BARREAUDÉE ÉLECTRIQUE	80x92x25		10,5	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>






### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RGRG40	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 40 CM					<input type="checkbox"/>
	RGRG80	REGULATION HAUTEUR GRILLE BARREAUDEE - 80 CM					<input type="checkbox"/>
	MGGRG	GRILLE BARREAUDEE POUR GRILLADE A PIERRES CERAMIQUE					<input type="checkbox"/>






# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## MARMITES

DESSUS 3 MM. Cuve de cuisson soudée en continu de façon étanche au plan de travail. Bordure de protection pour le drainage des condensats. Couvercle monté sur charnières équilibrées muni d'une poignée. Chauffage à gaz/électrique, indirecte. Cuve cylindrique réalisée pour les parois en acier inox AISI 304 et pour le en acier inox AISI 316L.

MOD.	DESCRIPTION					€
 1T1PI2G	MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x90	24	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="text"/>
1T1PI2E	MARMITE ELECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE 140 L	80x92x90	14		400V 3~ / 50Hz ÷ 60Hz	<input type="text"/>

## ACCESSOIRES









MOD.	DESCRIPTION					€
 CPX152	PASSOIRE INOX 2 COMPARTIMENTS	50x50x48				<input type="text"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM



## POLYCUISEURS À EAU

DESSUS 3 MM. Cuve de cuisson soudée en continu au plan de travail, réalisée en acier inox AISI 316L ; large zone à l'avant pour l'évacuation de l'amidon et des écumes ; plans frontales de dépose paniers. Gestion automatique du remplissage de la cuve par robinet positionné sur le dessus. Allumage électronique par train d'étincelles pour











les modèles gaz. Les paniers sont accessoires obligatoires. Pour le relevage automatique des paniers, veuillez choisir l'accessoire 20T1SCP pour chaque bassin, parce-que il est compatible avec tous les modèles. Modèles pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie: 0T1CP1EH - 1T1CP2EH.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T1CP1GH	POLYCUISEUR À EAU GAZ 1 CUVE 40 L	40x92x90	14	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1CP2GH	POLYCUISEUR A EAU GAZ 2 CUVES 40+40 L	80x92x90	28	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	0T1CP1EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 1 CUVE 40 L	40x92x90		12	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1CP2EH	POLYCUISEUR À EAU ÉLECTRIQUE 2 CUVES 40+40 L	80x92x90		24	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20T1SCP	SYSTEME DE RELEVAGE PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU	20x92x90		0,2	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	KSCP	3 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	27x13,7x20				<input type="checkbox"/>
	KSCP6	6 PANIERS POUR RELEVEUR AUTOMATIQUE DE PANIERS	13x12x20				<input type="checkbox"/>
	KCP40	4 PANIERS POUR POLYCUISEUR A EAU DE 40 L					<input type="checkbox"/>
	C19CP	PANIER GN 1/9 POUR POLYCUISEUR À EAU	9,3x9,3x20				<input type="checkbox"/>
	C2715	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 6,6 L	27x13,7x20				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>C0930</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 4,8 L	9,2x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C1830</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 10 L	18,8x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C2830</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 15 L	26,6x30,6x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C4627</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 23,5 L	27x46x20				<input type="checkbox"/>
	<b>C2327</b>	PANIER POUR POLYCUISEUR A EAU 12 L	27x22x20				<input type="checkbox"/>
	<b>CV40</b>	COUVERCLE CUVE POUR POLYCUISEUR A EAU 40 L					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## FRITEUSES 15 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 15 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Modèles avec commandes digitales (FR...D), thermostat de sécurité. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle. Modèles électriques pré

équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0T1FR5ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 15 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90	10,5	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>
	1T1FR6ED	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 15+15 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	21	400V 3N~/ 230V 3~/ 50÷60 Hz		<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	KCFR15	2 PANIERS POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 LITRES					<input type="checkbox"/>
	CFR15	PANIER POUR CUVE FRITEUSE ELECTRIQUE 15 L	22,5x28,3x15,5				<input type="checkbox"/>
	FO	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM









## FRITEUSES À GAZ 16 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 16 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Allumage piézoélectrique pour les modèles avec commandes mécaniques. Allumage électrique par train d'étincelles pour les

modèles avec commandes digitales. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Modèles ...D = commandes digitales. Dotation par cuve: 1 panier et couvercle.

MOD.	DESCRIPTION					€
 <b>0T1FR8GD</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 16 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90	16,5	0,001	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
 <b>1T1FR9GD</b>	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 16+16 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	33	0,001	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
 <b>0T0SPE</b>	SILLO À FRITES ELECTRIQUE	40x92x25		1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES









MOD.	DESCRIPTION					€
 <b>KCFR16</b>	2 PANIERS POUR FRITEUSE CUVE 16 L	28x40x20				<input type="checkbox"/>
 <b>CFR16</b>	PANIER POUR CUVE FRITEUSE 16 L	28x27,3x13				<input type="checkbox"/>
 <b>FO</b>	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
 <b>RO</b>	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM





## FRITEUSES 21-23 LITRES

DESSUS 3 MM. CUVES AVEC CAPACITÉ 21-23 LITRES Cuves de cuisson intégrées au plan par soudure, embouties à froid avec angles internes arrondis pour faciliter le nettoyage. Large zone frontale de foisonnement de l'huile. Modèles avec commandes digitales (FR...D), thermostat de sécurité. Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage,

qui garantit sécurité et une manutention plus facile. Dotation par cuve: 2 paniers et couvercles. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
 <b>0T1FR1ID</b>	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 22 L COMMANDE DIGITALES	40x92x90	21	0,03	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
 <b>1T1FR2ID</b>	FRITEUSE GAZ 2 CUVES 22+22 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90	42	0,06	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
 <b>0T1FR1ED</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 21 L COMMANDES DIGITALES	40x92x90		18	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
 <b>1T1FR2ED</b>	FRITEUSE ELECTRIQUE 2 CUVES 21+21 L COMMANDES DIGITALES	80x92x90		36	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
 <b>C3830AD</b>	PANIER POUR FRITEUSE	30x38x12				<input type="checkbox"/>
 <b>CFR221</b>	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21-22 L	15x36,8x12				<input type="checkbox"/>
 <b>FO</b>	FILTRE A HUILE					<input type="checkbox"/>
 <b>RO</b>	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM





## FRITEUSES À RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS

DESSUS 3 MM. RELEVAGE AUTOMATIQUE DES PANIERS AVEC COMMANDES DIGITALES EN SÉRIE.











Modèles à gaz avec gestion électronique à ionisation de l'allumage, qui garantit sécurité et une manutention plus facile.

Dotation par cuve: 2 paniers. Cuve du type « V » pour le modèle ...FR7. Filtration automatique et de remontée d l'huile dans

la cuve pour les modèles... X. Les modèles ne s'adaptent pas sur les structures pluri-élément ou structures de soutien semi-suspendues: OT1FR7IX.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	OT1FR7IX	FRITEUSE GAZ 1 CUVE 23 L TYPE V COMMANDES DIGITALES	40x92x90	25	0,1	230V 1N~/50Hz	

### ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	CFR2123A	PANIER POUR FRITEUSE AVEC CUVE DE 21/22/23 LITRES ET MODELES AUTOMATIQUES	13,3x36,8x13				
	FO	FILTRE A HUILE					
	RO	SEAU DE RECUPERATION HUILE	35x50x31,5				

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM







## SAUTEUSES

DESSUS 3 MM. Sauteuses... BR3... avec cuve réalisée entièrement en acier inox AISI 304, fonde de cube bimetal type COMPOUND, capacité de la cuve 85 ou 125 litres. Chauffage à gaz/électrique avec relevage manuel (..BR3..) ou automatique de la cuve (...BR3...A..). Thermostat de sécurité à protection active. Microcontact d'interruption de

l'alimentation gaz ou électrique lorsque la cuve est levée. Système Cooking-Pro pour les modèles électriques. Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

	MOD.	DESCRIPTION					
	1T1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	80x92x90	20	0,05	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	80x92x90	20	0,15	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2T1BR3G	SAUTEUSE GAZ À RELEVAGE MANUEL	120x92x90	30	0,001	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2T1BR3GA	SAUTEUSE GAZ A RELEVAGE AUTOMATIQUE	120x92x90	30	0,17	400V 3N~/230V 3~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1BR3E	SAUTEUSE ELECTRIQUE À RELEVAGE MANUEL	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	1T1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAVE AUTOMATIQUE	80x92x90		10,2	400V 3N~/230V 3~/50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>
	2T1BR3EA	SAUTEUSE ELECTRIQUE RELEVAVE AUTOMATIQUE	120x92x90		15,3	400V 3N~50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					
	CB21	CHARIOT AVEC BAC POUR TRANSVASEMENT DES SAUTEUSES	75,5x81,2x78				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM








## BAIN MARIE

DESSUS 3 MM. Cuve emboutie avec angles arrondis réalisée en acier inox AISI 304. Remplissage manuel de la cuve. Commande en façade pour l'évacuation rapide et efficace de l'eau de la cuve. Contrôle thermostatique de la température et thermostat de sécurité. Cuve utile à contenir des bassins GN. Les bassins sont accessoires obligatoires.













Modèles électriques pré équipés pour être raccordés à un optimiseur d'énergie.

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0T0BM1G</b> ÉLÉMENT BAIN-MARIE GAZ	40x92x25	5	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>0T0BM1E</b> BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	40x92x25		2,55	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1T0BM2G</b> ÉLÉMENT BAIN-MARIE GAZ	80x92x25	8	0,001	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>1T0BM2E</b> BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE	80x92x25		5,1	400V 3N~ / 230V 3~ / 50÷60 Hz	<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>0FFBM</b> FAUX FOND PERFORE POUR CUVE BAIN-MARIE					<input type="checkbox"/>
	<b>TRA12</b> TRAVERSE POUR BACS GN 1/2	2,5x32x2,5				27
	<b>TRA16</b> TRAVERSE POUR BACS GN 1/6	2,5x17x2,5				27
	<b>BGN11</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN12</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN13</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				<input type="checkbox"/>
	<b>BGN16</b> BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>BGN23</b>	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				
	<b>B11F2</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 2 CM	53x32,5x2				
	<b>B11F4</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 4 CM	53x32,5x4				
	<b>B11F6</b>	BAC INOX GN 1/1, HAUTEUR 6,5 CM	53x32,5x6,5				
	<b>NCEAM</b>	COLONNE EAU					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM







## MAIN COURANTE TUBULAIRE A FLUX D'AIR

DESSUS 3 MM. CHEF COMFORT PRO.  
Le système Chef Comfort Pro intégré au linéaire de cuisson améliore le bien être du chef et l'ambiance de la cuisine. Ce système permet de réduire les calories en provenance du fourneau et de canaliser les vapeurs vers la hotte. Pour la configuration du système à flux d'air, il est nécessaire d'insérer un élément motorisé

dans un module technique de 20 cm et d'adapter la main courante spécifique munie de mini-trous dans une longueur maximum de 160 cm. Schéma avec exemples de composition Chef Comfort Pro en la partie introductive du chapitre. L'air est diffusé au travers des mini-trous de la rampe. Le flux d'air est orientable par simple rotation de la rampe.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20T1TLA	ÉLÉMENT MOTORISE POUR SYSTEME MAIN COURANTE A FLUX D'AIR	20x92x90	0,2	230V 1N~ / 50 ± 60Hz		<input type="checkbox"/>
	20T1TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x90				<input type="checkbox"/>





















### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	04NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 DROITE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 DROITE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 DROITE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCFAD	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 DROITE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	04NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 40 GAUCHE	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 80 GAUCHE	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 120 GAUCHE	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCFAS	MAIN COURANTE A FLUX D'AIR 1 FACE CM 160 GAUCHE	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>







# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## ÉLÉMENTS NEUTRES ET COMPLÉMENTAIRES

DESSUS 3 MM. Éléments complémentaires en acier inox AISI 304: plan neutre avec ou sans colonne d'eau, versions avec ou sans tiroirs, plan avec support salamandre intégré. Éléments avec douchette rétractible.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	20T0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x25				
	0T0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	40x92x25				
	1T0TN	ÉLÉMENT NEUTRE	80x92x25				
	0T0TNCL	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC COLONNE EAU	40x92x25				
	0T0TC1	ÉLÉMENT NEUTRE A TIROIR/SUPPORT	40x92x25				
	1T0TC2	ÉLÉMENT NEUTRE A 2 TIROIRS/SUPPORT	80x92x25				
	1T0TNRG	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC SUPPORT POUR SALAMANDRE	80x92x25				
	20T1TND	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC DOUCHETTE RÉTRACTIBLE	20x92x90				
	20T1TN	ÉLÉMENT NEUTRE	20x92x90				

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>BGN11P10</b>	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					50
	<b>NCEA</b>	COLONNE EAU					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM








## SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

Soubassements réfrigérés positionnables sous les éléments tops. Fabriqué entièrement en acier inoxydable AISI 304. Évaporation automatique des condensas. En dotation pour chaque compartiment avec porte: 1 paire de glissières et 1 grille inox GN 1/1. Gaz réfrigérant R290 avec un très bas GWP. Contraintes d'installation:






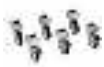

- impossible en solution semi-suspendue
- impossible en base structure pluri-éléments (sauf HYDESIGN)
- la plinthe peut être installée uniquement si à droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds
- combinaisons PAS possibles avec les grillades gaz

	MOD.	DESCRIPTION					€
	2NBRP2P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 PORTILLONS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRP2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRN2C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -15°C ÷ -20°C - 2 GRANDS TIROIRS	120x83,5x65	0,8		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	2NBRP4C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 4 TIROIRS	120x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP3P	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 PORTILLONS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP3C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 3 GRANDS TIROIRS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	3NBRP6C	BANQUE RÉFRIGÉRÉE -2°C ÷ +10°C - 6 TIROIRS	160x83,5x65	0,6		230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CGNBR	EHELLES POUR BANQUE RÉFRIGÉRÉE	1x67x1				<input type="checkbox"/>
	RGPBR	GRILLE PLASTIFIÉE GN 1/1	32,5x53x0,6				39
	G610X	GRILLE GN 1/1 EN ROND D'ACIER INOX	53x32,5x1,2				<input type="checkbox"/>
	C151	PANIER EN FIL D'ACIER GN 1/1	53x32,5x15				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>KRP6NBR</b>	KIT 6 ROULETTES AVEC FREINS	20x20x10				













# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## SOUBASSEMENTS

Soubassements placards positionnables sous les éléments tops réalisés en acier inox AISI 304. Tiroirs sans fond montés sur guides télescopiques pour bacs 1/1 GN. h. max = 100 mm. Modèles ...H2 avec rayon hygiénique H2. TPV : ne peut pas être installé dans le soubassement 0NITGH2. Il n'est pas possible d'installer 1NIVBR sous les ÉLÉMENTS suivants:

vitrocéramique à induction et à infrarouge, grillades barréaudées électriques et plaques électriques.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	0NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	40x80x65				<input type="checkbox"/>
	0NITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	40x80x65				<input type="checkbox"/>
	1NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	80x80x65				<input type="checkbox"/>
	1NITGH2	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT - RAYON HYGIÉNIQUE H2	80x80x65				<input type="checkbox"/>
	2NITG	SOUBASSEMENT PLACARD OUVERT	120x80x65				<input type="checkbox"/>
	0NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 1 PORTE DX	40x85x65				<input type="checkbox"/>
	1NITB	SOUBASSEMENT PLACARD FERME 2 PORTES	80x85x65				<input type="checkbox"/>
	0NIVC2	SOUBASSEMENT RANGEMENT 2 TIROIRS/SUPPORTS	40x85x65				<input type="checkbox"/>
	1NIVBR	SOUBASSEMENT PLACARD CHAUFFANT 2 PORTES	80x85x65		2	230V 1N~/50Hz	<input type="checkbox"/>
	PBND	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS DROITE					<input type="checkbox"/>
	PBNS	PORTE BATTANTE OUVERTURE VERS GAUCHE					<input type="checkbox"/>
	TPV	STRUCTURE PORTE-PLATS GN 1/1	34,8x45,5x32,6				<input type="checkbox"/>
	BGN11P10	BAC GN 1/1 EN POLYCARBONATE H= 100					50

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## ACCESSOIRES ICON9000 PLUS 3 mm

Plinthes 3 côtés, réalisée en acier inox AISI 304, clipsables aux pieds des appareils. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- installable seulement sur installations alimentés au gaz méthane; pas installable sur installations alimentés au gaz GPL;
- la plinthe peut être installée aux banques réfrigérées uniquement si à











droite et à gauche de la banque réfrigérée sont positionnés des éléments sur pieds

- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.












Main courante en plan de plan de dressage : réalisée en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 mm, finition satinée et profilée. A fixer en façade des appareils. Utilisé comme main-courante et surface

de support pour casseroles et bacs. Main courantes: de façade tubulaire en acier inox AISI 304, Ø 40 mm. Panneaux arrière pour blocs de cuisson ...NSCRO : à installer uniquement avec les compléments latéraux NCLT.







### ACCESSOIRES






	MOD.	DESCRIPTION					€
	0KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 40 CM					<input type="checkbox"/>
	1KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 80 CM					<input type="checkbox"/>
	2KPT	JEU DE PIEDS POUR ÉLÉMENT TOP 120 CM	120x20x10				<input type="checkbox"/>
	NCLT	TERMINAISONS LATERALES	5,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	08NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 80 CM	90x4x79				<input type="checkbox"/>
	12NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 120 CM	130x4x79				<input type="checkbox"/>
	16NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 160 CM	170x4x79				<input type="checkbox"/>
	20NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 200 CM	210x4x79				<input type="checkbox"/>
	24NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 240 CM	250x4x79				<input type="checkbox"/>
	28NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 280 CM	290x4x79				<input type="checkbox"/>
	32NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 320 CM	330x4x79				<input type="checkbox"/>
	36NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 360 CM	370x4x79				<input type="checkbox"/>
	40NSCRO	PANNEAU ARRIÈRE POUR BLOCS CUISSON DE 400 CM	410x4x79				<input type="checkbox"/>
	TCLTL	TERMINAISONS LATERALES - ICON9000 PLUS - 3 MM	0,3x72x78				<input type="checkbox"/>
	NCLTLB	TERMINAISONS LATERALES POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE					<input type="checkbox"/>
	04NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 40	40x75x15				<input type="checkbox"/>
	08NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 80	80x75x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	10NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 100	100x75x15				<input type="checkbox"/>
	12NTR	CHASSIS AVEC ROULETTES POUR ÉLÉMENTS CM 120	120x75x15				<input type="checkbox"/>
	12NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x80x15				<input type="checkbox"/>
	14NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 140 CM	140x80x15				<input type="checkbox"/>
	16NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x80x15				<input type="checkbox"/>
	18NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x80x15				<input type="checkbox"/>
	20NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x80x15				<input type="checkbox"/>
	22NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x80x15				<input type="checkbox"/>
	24NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x80x15				<input type="checkbox"/>
	26NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x80x15				<input type="checkbox"/>
	28NZNZC	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x80x15				<input type="checkbox"/>
	NZNZC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	NZNZCC	PLINTHES LATERAL POUR BLOCS ADDOSSES AVEC COLONNES					<input type="checkbox"/>
	04MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 40	40x6,5x17,6				<input type="checkbox"/>
	08MF	MITRE D'EVACUATION DES FUMÉES ÉLÉMENT CM 80	80x6,5x17,6				<input type="checkbox"/>
	04NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 40	40x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	08NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 80	80x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	12NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 120	120x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	14NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 140	140x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	16NCF	MAIN COURANTE 1 FACE CM 160	160x6,9x4				<input type="checkbox"/>
	04NPF	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 40 CM	40x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>08NPF</b>	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 80 CM	80x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	<b>12NPF</b>	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 120 CM	120x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	<b>16NPF</b>	MAIN COURANTE EN PLAN DE DRESSAGE 160 CM	160x15,1x5,4				<input type="checkbox"/>
	<b>PMSN</b>	PROTECTION DE LA POIGNÉE	22x45x18				<input type="checkbox"/>












	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>NCLTLB</b>	COMPLETAMENTI LATERALI PER BRASIERA CON VASCA RIBA					<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## SOLUTION EN PONT SUR BAIES LIBRES

Traverses réalisées en acier inox AISI 304 pour le support des éléments top. La table avec instructions de montage est en la partie introductive du chapitre.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>04NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 40 CM	40x5x80				
	<b>08NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 80 CM	80x5x80				
	<b>12NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 120 CM	120x5x80				
	<b>16NSPT</b>	TRAVERSES DE SOUTIEN DES ÉLÉMENTS TOP 160 CM	160x5x80				

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## INSTALLATION SUR STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS









La structure pluri-éléments permet d'implanter un linéaire de cuisson sur socle inox ou sur socle maçonné par l'utilisation d'un support multi-éléments sur lequel appareils sont placés. À travers des extensions il est possible d'allonger la largeur de la structure. La structure peut être complétée d'une plinthe en acier inox AISI 304 sur les 3 côtés. **CONTRAINTES**

### D'INSTALLATION:


























- la plinthe est adaptée pour installations alimentées au gaz méthane; pas installable sur installations alimentées au gaz GPL;
- avec la plinthe, la hauteur du plan de cuisson est fixe, elle n'est pas réglable.
- il n'est pas possible d'installer: friteuse OT1FR7IX, les soubassements réfrigérés

(sauf en solution HYDESIGN)

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	12NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 120 CM	120x80x15				<input type="checkbox"/>
	16NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 160 CM	160x80x15				<input type="checkbox"/>
	18NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 180 CM	180x80x15				<input type="checkbox"/>
	20NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS - 200 CM	200x80x15				<input type="checkbox"/>
	24NT4	BASE STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 6 PIEDS - 240 CM	240x80x15				<input type="checkbox"/>
	04NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 40 CM	40x0x0				<input type="checkbox"/>
	06NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 60 CM	60x0x0				<input type="checkbox"/>
	08NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 80 CM	80x0x0				<input type="checkbox"/>
	10NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 100 CM	100x0x0				<input type="checkbox"/>
	12NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 120 CM	120x0x0				<input type="checkbox"/>
	14NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 140 CM	140x0x0				<input type="checkbox"/>
	16NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 160 CM	160x0x0				<input type="checkbox"/>
	18NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 2 PIEDS 180 CM	180x0x0				<input type="checkbox"/>
	20NT2E	EXTENSION STRUCTURE PLURI-ÉLÉMENTS 4 PIEDS 200 CM	200x0x0				<input type="checkbox"/>
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				<input type="checkbox"/>
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				<input type="checkbox"/>
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				<input type="checkbox"/>
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				
52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15					
54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15					
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					













# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM

## INSTALLATION SUR POUTRE SEMISUSPENDU













Installation avec solution de cuisson semisuspendue central ou adossée sur une poutre sans contraintes structurelles et une flexibilité absolue pour l'implantation des appareils: pour les unités supérieures et aussi les unités avec placard/four en dessous. La poutre de support contient tous el matériel nécessaire pour les alimentations.

Structure de soutien réalisée en tube d'acier Fe360 de forte épaisseur, traitée anticorrosion, revêtement époxy. Livrée avec jeu de deux pieds, protections latérales et supérieures en acier inox AISI 304 satiné. Les produits suivants ne peuvent PAS être installés en solution semi-suspendue. OT1FR7IX, banques réfrigérées, colonnes équipées.

### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	20NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION ADOSSEE	200x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION ADOSSEE	240x84x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION ADOSSEE	280x84x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION ADOSSEE	320x84x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION ADOSSEE	360x84x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSM	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION ADOSSEE	400x84x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSME	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION ADOSSE - 240 CM					<input type="checkbox"/>
	20NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 200 CM IMPLANTATION CENTRALE	200x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 240 CM IMPLANTATION CENTRALE	240x139x97				<input type="checkbox"/>
	28NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 280 CM IMPLANTATION CENTRALE	280x139x97				<input type="checkbox"/>
	32NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 320 CM IMPLANTATION CENTRALE	320x139x97				<input type="checkbox"/>
	36NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 360 CM IMPLANTATION CENTRALE	360x139x97				<input type="checkbox"/>
	40NSTSB	STRUCTURE DE SOUTIEN 400 CM IMPLANTATION CENTRALE	400x139x97				<input type="checkbox"/>
	24NSTSBE	EXTENSION POUR STRUCTURE DE SOUTIEN IMPLANTATION CENTRLA - 240 CM					<input type="checkbox"/>
	02NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 20 CM	20x16x76				<input type="checkbox"/>
	04NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 40 CM	40x16x76				<input type="checkbox"/>
	08NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 80 CM	80x16x76				<input type="checkbox"/>
	10NSAT	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 100 CM	100x16x76				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>12NSAT</b>	ACCROCHAGE A LA STRUCTURE DE SOUTIEN POUR ÉLÉMENTS 120 CM	120x16x76				<input type="checkbox"/>
	<b>SNTOP</b>	SUPPORTS POUR ÉLÉMENTS TOP ACCROCHÉS À LA STRUCTURE DE SOUTIEN	92x4x25				<input type="checkbox"/>
	<b>20NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 200 CM	200x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>24NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 240 CM	240x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>28NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 280 CM	280x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>32NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 320 CM	320x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>36NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 360 CM	360x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>40NSCRM</b>	PANNEAU D'HABILLAGE ARRIÈRE 400 CM	400x80x68				<input type="checkbox"/>
	<b>04NSCTT</b>	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 40 CM	40x84x50				<input type="checkbox"/>
	<b>08NSCTT</b>	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 80 CM	80x84x50				<input type="checkbox"/>
	<b>12NSCTT</b>	PANNEAU HABILLAGE INFERIEUR POUR ÉLÉMENTS TOP DE 120 CM	120x84x50				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLD</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLS</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLTD</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR ÉLÉMENT TOP	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLTS</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR ÉLÉMENT TOP	0,3x92x79				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLBD</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE DROITE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>
	<b>NSCLBS</b>	TERMINAISON LATERAL - VERSIONE GAUCHE POUR SAUTEUSE AVEC CUVE BASCULANTE	0,3x13x79				<input type="checkbox"/>

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM











## COLONNES AMENAGEABLES

Colonnes : structure en acier tubulaire inox AISI 304 soudé, section 50x30 mm, 2 mm d'épaisseur, habillage en tôle pliée d'acier inox AISI 304 satiné, 0,8 mm d'épaisseur. Pré-équipées pour être fixées au sol (chevilles) et être fixées aux appareil ( vis). Pour choisir les accessoires des colonnes voir la partie introductive du chapitre. Sur le niveau supérieur, entre















deux colonnes, il est possible d'installer une grille raccordante porte-casseroles. La compatibilité de les accessoires du niveau inférieur dépend de la fonctionnalité de les éléments sous-jacents. Sans accessoires sur le niveau inférieur, la colonne doit être complété obligatoirement par l'habillage CCIA-CCIB. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- la sauteuse à cuve basculante ne peut pas être insérée sous l'étagère de niveau supérieur fixée à la colonne en raison du débattement du couvercle à l'ouverture;











### ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	<b>CMG04</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMG08</b>	COLONNE 1 FACE 1 GRILLE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR04</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 40 CM	40x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CMR08</b>	COLONNE 1 FACE 1 ETAGERE 80 CM	80x46x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG04</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGG08</b>	COLONNE 2 FACES 2 GRILLES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR04</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBRR08</b>	COLONNE 2 FACES 2 ETAGERES 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR04</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 40 CM	40x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>CBGR08</b>	COLONNE 2 FACES 1 GRILLES 1 ETAGERE 80 CM	80x86x182				<input type="checkbox"/>
	<b>GP04</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 40 CM	40x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP06</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 60 CM	60x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP08</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 80 CM	80x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP10</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 100 CM	100x40x5				<input type="checkbox"/>
	<b>GP12</b>	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 120 CM	120x40x5				<input type="checkbox"/>







ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	GP14	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 140 CM	140x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP16	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 160 CM	160x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP18	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 180 CM	180x40x5				<input type="checkbox"/>
	GP20	ETAGERE SUPERIEURE BARREAUDEE 200CM	200x40x5				<input type="checkbox"/>
	R04IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	R04IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 40	40x160x25				<input type="checkbox"/>
	R08IA	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	R08IB	ETAGERE PLEINE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x160x25				<input type="checkbox"/>
	G08IA	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE A CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	G08IB	ETAGERE BARREAUDEE POUR COLONNE FACE B CM 80	80x25x5				<input type="checkbox"/>
	TGNIA	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE A	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	TGNIB	CADRE PORTE-BACS GN POUR COLONNE FACE B	74x36x5				<input type="checkbox"/>
	CRAIA	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE A					<input type="checkbox"/>
	CRAIB	ROBINET EAU COL ARTICULE FACE B					<input type="checkbox"/>
	RBE208IA	ÉTAGERE BOX PRISES ELECTRIQUES FACE A CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RBE208IB	ÉTAGERE BOX PRISES ELETRCIQUES FACE B CM 80	80x25x34			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	PE1IA	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE A				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	PE1IB	PRISE ELECTRIQUE POUR COLONNE FACE B				230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>RPE104IA</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE104IB</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	40x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE108IA</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE A CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>RPE108IB</b>	ÉTAGÈRE POUR COLONNE PRISE ELECTRIQUE FACE B CM 80	80x25x5			230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	<b>CCIA</b>	HABILLAGE POUR COLONNE FACE A					<input type="checkbox"/>
	<b>CCIB</b>	HABILLAGE POUR COLONNE FACE B					<input type="checkbox"/>
	<b>TI08</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x54x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI10</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x74x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI12</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	10x94x5				<input type="checkbox"/>
	<b>TI14</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x114x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI16</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x134x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI18</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x154x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI20</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x174x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI22</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x194x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI24</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x214x2				<input type="checkbox"/>
	<b>TI26</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x234x2				<input type="checkbox"/>
<b>TI28</b>	FINITION SUPERIEURE INTERMEDIARE	6x254x2				<input type="checkbox"/>	
	<b>TLE02</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	<b>TLE04</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 2 BLOCS DE CUISSON DOS À DOS					<input type="checkbox"/>
	<b>TLE02M</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					<input type="checkbox"/>

## ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	<b>TLE04M</b>	FINITION SUPÉRIEURE LATÉRALE EXTÉRIEURE POUR 1 BLOC DE CUISSON ADDOSSÉ					

# CUISSON MODULAIRE ICON9000 PLUS 3MM









## PLAN DE TRAVAIL UNIQUE HYGIÉNIQUE - HYDESIGN

La référence HD9 inclut : • le SOUDAGE du dessus, finition vibrée par broissage circulaire : pour un plan composé de N modules, calculer N-1 fois la référence HD9 ; • la BASE STRUCTURE pluri-éléments sur laquelle les éléments sont installés • le MONTAGE ; • l'EMBALLAGE en caisse de bois. Envoyer la commande accompagnée d'un








dessin/schéma indiquant les codes commerciaux des éléments du bloc de cuisson. Pour les options couleur et pannua de commande unique, demandez un devis à nos bureaux commerciaux en envoyant un dessin/schéma du bloc de cuisson avec indications des modules qui le composent. CONTRAINTES D'INSTALLATION:

- il n'est pas possible d'insérer: sauteuses à cuve basculantes, friteuses avec relevage automatique du panier, releveur automatique pour paniers de polycuiseurs à eau, éléments grillades de 120 cm, polycuiseurs à eau de 150 et 200 l;
- il n'est pas possible d'unir/de souder entre eux deux blocs de cuisson dos à dos.

### ACCESSOIRES

MOD.	DESCRIPTION						
	HD9	JONCTION PLAN ICON9000 HYDESIGN					<input type="checkbox"/>
	HDTCLTL	TERMINAISONS LATERALES SOUDÉES	0,3x72x78				<input type="checkbox"/>
	TCLTL	TERMINAISONS LATERALES - ICON9000 PLUS - 3 MM	0,3x72x78				<input type="checkbox"/>
	12NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 120 CM	120x86x15				<input type="checkbox"/>
	16NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 160 CM	160x86x15				<input type="checkbox"/>
	18NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 180 CM	180x86x15				<input type="checkbox"/>
	20NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 200 CM	200x86x15				<input type="checkbox"/>
	22NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 220 CM	220x86x15				<input type="checkbox"/>
	24NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 240 CM	240x86x15				<input type="checkbox"/>
	26NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 260 CM	260x86x15				<input type="checkbox"/>
	28NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 280 CM	280x86x15				<input type="checkbox"/>
	30NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 300 CM	300x86x15				<input type="checkbox"/>
	32NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 320 CM	320x86x15				<input type="checkbox"/>
	34NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 340 CM	340x86x15				<input type="checkbox"/>
	36NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 360 CM	360x86x15				<input type="checkbox"/>
	38NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 380 CM	380x86x15				<input type="checkbox"/>
	40NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 400 CM	400x86x15				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	42NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 420 CM	420x86x15				<input type="checkbox"/>
	44NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 440 CM	440x86x15				<input type="checkbox"/>
	46NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 460 CM	460x86x15				<input type="checkbox"/>
	48NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 480 CM	480x86x15				<input type="checkbox"/>
	50NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 500 CM	500x86x15				<input type="checkbox"/>
	52NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 520 CM	520x86x15				<input type="checkbox"/>
	54NZ	PLINTHES 3 COTES POUR BLOC DE 540 CM	540x86x15				<input type="checkbox"/>
	185NZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES					<input type="checkbox"/>
	185NZC	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSÉS AVEC COLONNES ÉQUIPÉES					<input type="checkbox"/>
	185SNZ	PLINTHES LATÉRALES POUR BLOCS ADDOSSES ICON7000-9000					<input type="checkbox"/>

# MONOLITHE

Performance & beauty  
crafted together

La cuisine modulaire avec plan de travail unique MONOLITHE est le résultat de 90 années d'expérience d'Angelo Po dans le monde de la restauration professionnelle.

**MONOLITHE est la solution idéale pour répondre aux exigences les plus élevées tant en matière de robustesse et de durabilité que d'hygiène et des cuisines ouverts.**

Structure autoportante en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 3 mm, poignées et manettes en aluminium chromé. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304.

**Tous les avantages d'une cuisine modulaire avec un plan de travail unique, épaisseur 3 mm, sans joints et avec no limites de longueur.**

Monolithe est disponible en 3 versions : adossée ou centrale, traversante ou avec deux blocs de cuisson intégrés et opposés

Bandeau de commandes, façades, portes et côtés coloriables au choix selon palette RAL.

L'union parfaite entre performance et style, beauté et personnalité.  
**100% MADE IN ITALY.**

## ADOSSÉE

1000 mm



avec dossier arrière.

## TRAVERSANTE

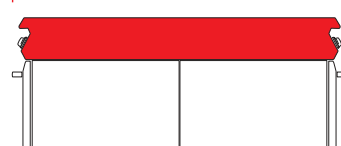
1100 mm



centrale avec commandes positionnables sur les deux faces et soubassements traversants.

## TRAVERSANTE

1920 mm



centrale avec deux lignes de cuisson à commandes indépendantes.



# MONOLITHE

## CHOISSEZ VOTRE MONOLITHE

ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

ICON9000 PLUS  
920 mm

OMEGA  
1.100 mm

MONOLITHE

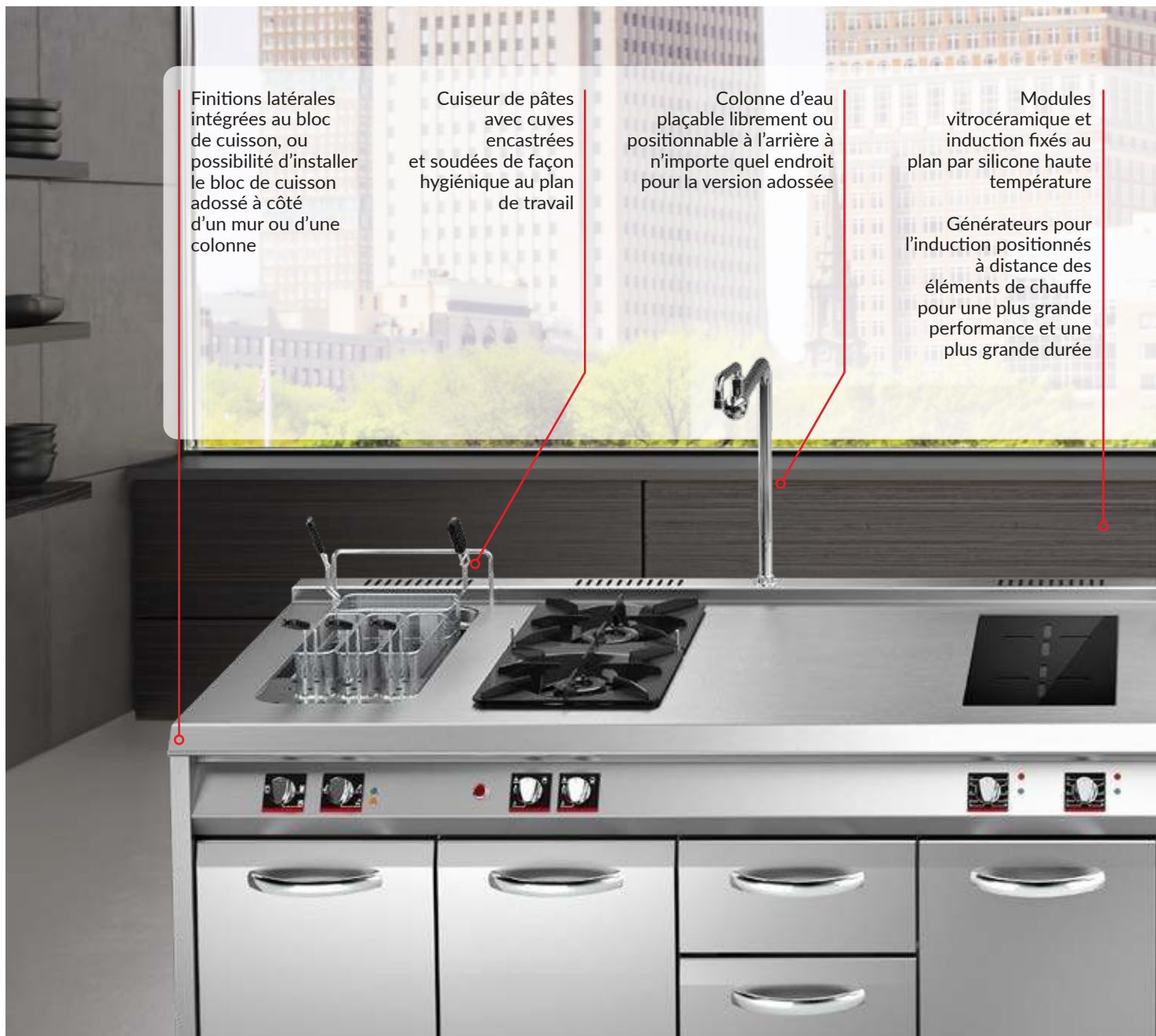
Finitions latérales intégrées au bloc de cuisson, ou possibilité d'installer le bloc de cuisson adossé à côté d'un mur ou d'une colonne

Cuiseur de pâtes avec cuves encastrées et soudées de façon hygiénique au plan de travail

Colonne d'eau plaçable librement ou positionnable à l'arrière à n'importe quel endroit pour la version adossée

Modules vitrocéramique et induction fixés au plan par silicone haute température

Générateurs pour l'induction positionnés à distance des éléments de chauffe pour une plus grande performance et une plus grande durée



### Système COOKING-PRO



Energy saving



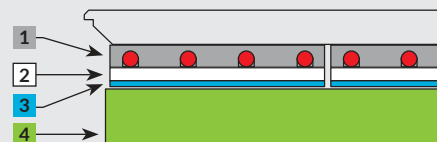
Le maximum de nettoyabilité et hygiène



Uniformité de cuisson



Il accroît la productivité



Matériel multicouche de grillade électrique et sauteuses électriques

Pour les modèles électriques, le système **Cooking-Pro** permet une montée plus rapide de la température, une grande uniformité de cuisson, une efficacité énergétique optimisée et un rendement amélioré. Cela grâce à une conception innovante de la plaque de cuisson multicouche, dotée de résistances électriques incorporées dans un logement pour une diffusion instantanée de la chauffe.

- 1) Résistances électriques incorporées à la plaque d'aluminium
- 2) Isolant en fibre céramique
- 3) Acier Inox AISI 441
- 4) Isolant en laine de roche



Friteuses électriques drop-in de volume moyen et friteuse version 9 l soudée de façon hygiénique au plan de travail

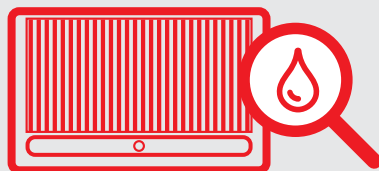
Élément grillade électrique à fleur du plan de travail, avec cuvette à eau et bouchon de débordement

Wok Gaz certifié CE, monté sur cuvette à eau avec trou (1 ") grillagé pour l'évacuation des détritrs. Douchette eau rétractable. Bac de récupération des saletés amovible

Wok à gaz 32kW pour la cuisine ethnique (no CE)

Soubassements à choisir entre fours statiques ou ventilés, gaz ou électriques, compartiments neutres et chaudes, comptoirs réfrigérés ou armoire de maintien en température digital. Tiroirs verticaux et horizontaux

### Grillade avec NANOTECHNOLOGIE



**La grille favorise le glissement des graisses de cuisson, obtient une cuisson parfaite et en même temps peut être nettoyée facilement**

Grilles de cuisson réalisées en fonte avec traitement superficiel nanotechnologique spécial pour favoriser le glissement des graisses de cuisson jusqu'à 8% de plus\*.

En outre, en la version à gaz, le neuf profil de la grille favorise le drainage de les graisses vers un point de collecte frontal. La grille, les pierres en céramique et le brûleur sont complètement et facilement démontables et lavables en machine.

\* par rapport à le modèle précédent

WWW.MONOLITHE.IT  
CONFIGUREZ VOTRE MONOLITHE



ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

ICON9000 PLUS  
920 mm

OMEGA  
1.100 mm

MONOLITHE

1 Faites votre configuration sur  
www.monolithe.it



# Créez votre cuisine en 3 simples étapes


ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

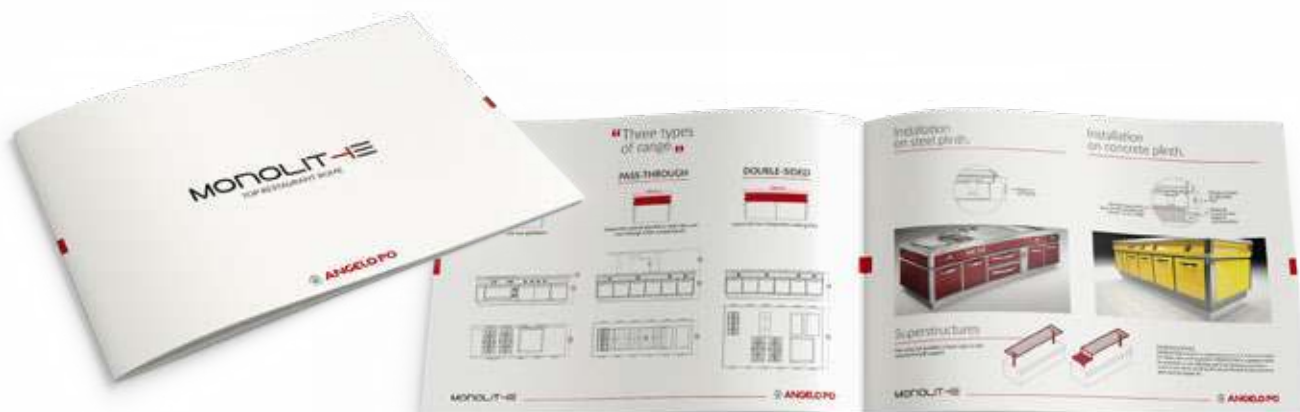
ICON9000 PLUS  
920 mm

OMEGA  
1.100 mm

MONOLITHE

**2**  Générez votre document personnalisé

**3** Obtenez le devis



ICON7000  
720 mm

ICON9000  
920 mm

ICON9000 PLUS  
920 mm

OMEGA  
1.100 mm

MONOLITHE



Angelo Po Showroom - Italy

