

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



cm

Dimensions LxPxH



kw

Alimentation Gaz



kw

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



WARRANTY
YEARS

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.



IAPMO: 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.



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



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



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.



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



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



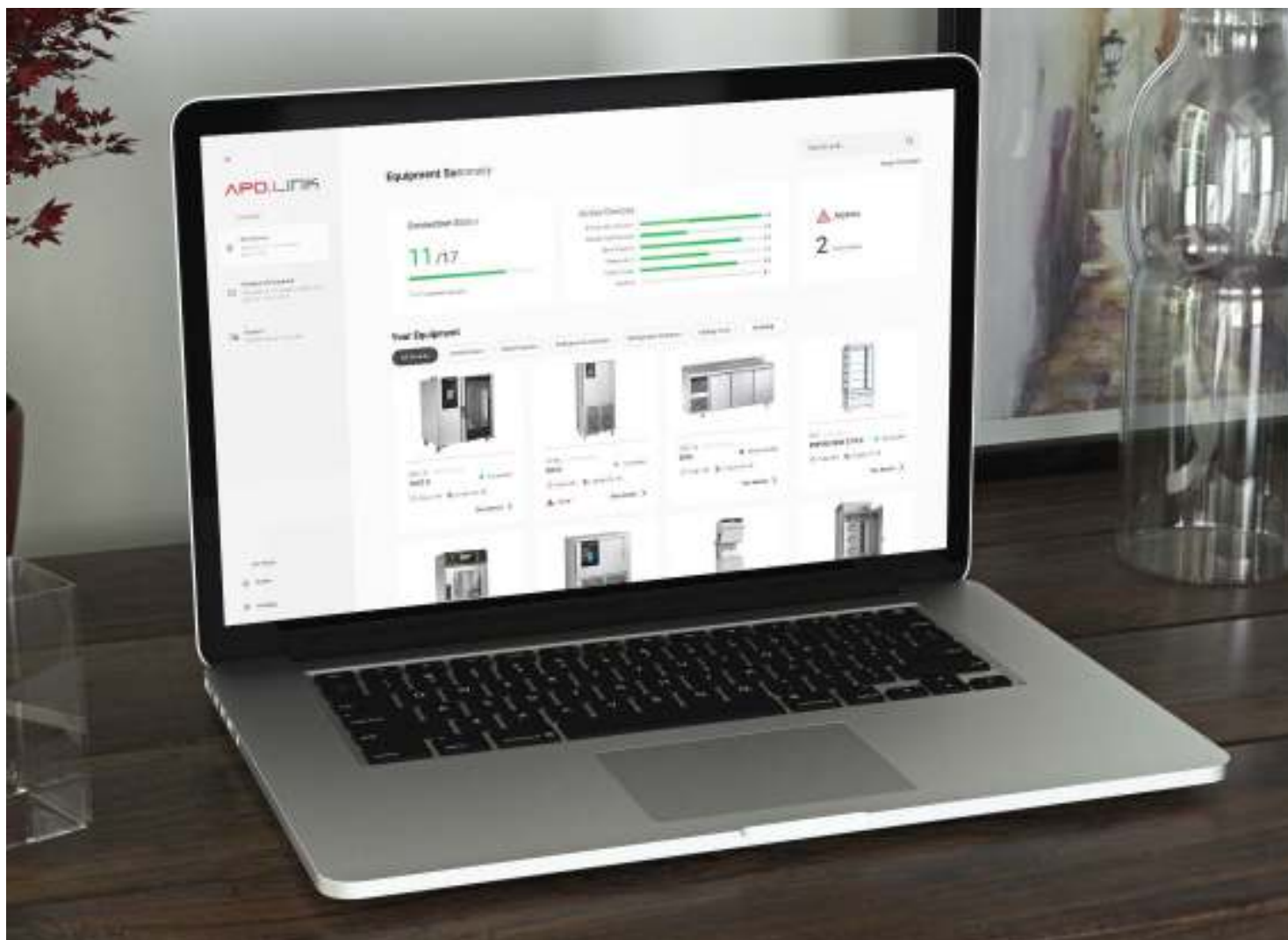
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



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



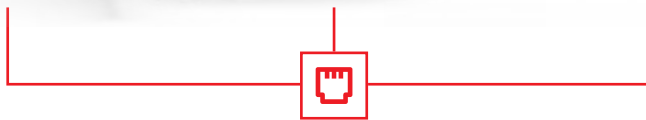
Consommations



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 **communique 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.

SELF-SERVICE ET DROP-IN

La grande modularité de la gamme permet de personnaliser harmonieusement de multiples solutions de distribution.

La gamme se compose d'**éléments réfrigérés, chauds et neutres** et permet d'exposer et organiser au mieux une ligne de distribution.

Éléments en ligne: structure et dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 1,5 mm. Le dessus fournit à l'opérateur une surface utile de service très utile. Les côtés sont pre-équipés pour un joint mécanique (type baïonnette), permettant une parfaite continuité de surface qui facilite le nettoyage.

Éléments Drop-in: dessus en acier inox AISI 304, épaisseur 1 mm.

Les **superstructures** des éléments en ligne et Drop-in fournissent la même esthétique ainsi qu'ils puissent être utilisés dans la même pièce.

La finition des habillages et des rampe à plateaux des éléments en ligne peut être choisie parmi les essences et les couleurs d'un grand catalogue (à définir lors de la commande).

Les références commerciales et les prix sont relatifs aux coloris suivants:

BLANC type Abet 411
GRIS type Abet 870
ROUGE type Abet 431
MARRON clair type Abet 1700
GRIS foncé à rayures type Abet 1721
GRIS clair à rayures type Abet 388
MARRON à rayures type Abet 312

Pour toutes les autres couleurs ou personnalisations du catalogue ABET, veuillez consulter le bureau achats pour informations et devis.



SELF-SERVICE ET DROP-IN

CONFIGURATEUR SELF-SERVICE

ÉLÉMENTS NEUTRES ET D'ANGLE

...NE	...COOK	...FAC...	...TROL	...CA...	SA/SV...		
			2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN

NE	Plan neutre sur placard ouvert	SG2NE	SG3NE	SG4NE	SG5NE	
	Élément neutre sur placard à portes coulissantes		SS3NE	SS4NE	SS5NE	
	Élément neutre sur placard chauffant		SC3NE	SC4NE		
COOK	Élément de support cuisson		SG3COOK	SG4COOK	SG5COOK	
FAC	Élément de continuité de la façade	SGFAC2	SGFAC3	SGFAC4		
TROL	Insertion chariots	SG2TROL	SG3TROL			
CA	Caisse droite		SACA3DX			
	Caisse gauche		SACA3SX			
	Élément caisse terminal	SACA2TE				
ANGLE			ACIER INOX		LAMINÉ	
			PLATEAUX	HABILLAGE	PLATEAUX	HABILLAGE
	Élément d'angle externe à 90°	SA90AE	SV90AE	SAPPX90E	SV90AEL	SAPPF90E
	Plan d'angle interne 90°	SA90AI		SAPPX90I	SV90AIL	SAPPF90I
	Élément d'angle externe à 45°	SA45AE	SV45AE	SAPPX45E	SV45AEL	SAPPF45E
Plan d'angle interne 45°	SA45AI		SAPPX45I	SV45AIL	SAPPF45I	

ÉLÉMENTS RÉFRIGÉRÉES: cuve réfrigérée statique ou réfrigérée, dessus réfrigéré statique et vitrine réfrigérée 3 niveaux à portillons ou rideau sur cuve réfrigérée

-2 ÷ +8°C	-2 ÷ +2°C	+6 ÷ +14°C
...VR... ...VF...	...PR...	...VRC... ...VRT...

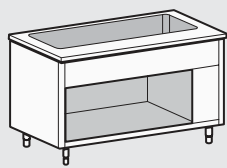
		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VR	Cuve réfrigérée sur placard ouvert		SG3VR	SG4VR		SG6VR
	Cuve réfrigérée statique sur placard réfrigéré		SF3VR	SF4VR		SF6VR
PR	Dessus réfrigéré sur placard ouvert		SG3PR	SG4PR		SG6PR
	Dessus réfrigéré sur placard réfrigéré		SF3PR	SF4PR		SF6PR
VF	Cuve réfrigérée ventilée sur placard ouvert		SG3VF	SG4VF		
VRC	Vitrine réfrigérée - portillons sur placard ouvert			SG4VRC		
	Vitrine réfrigérée - portillons sur placard réfrigéré			SF4VRC		
VRT	Vitrine réfrigérée - rideau sur placard ouvert			SG4VRT		
	Vitrine réfrigérée - rideau sur placard réfrigéré			SF4VRT		
ACCESSOIRES						
	Kit portes coulissantes pour éléments froids		SACOUF3	SACOUF4		SACOUF6

L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

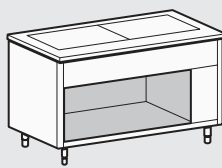
SELF-SERVICE ET DROP-IN

CONFIGURATEUR SELF-SERVICE

ÉLÉMENTS CHAUDS: Bain marie à eau et plan chaud en verre trempé



...VB +30 ÷ +90°C



...PC +30 ÷ +100°C

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VB	Bain marie avec compartiment ouverte	SG2VB	SG3VB	SG4VB		SG6VB
	Bain marie avec compartiment chauffante		SC3VB	SC4VB		SC6VB
PC	Élément chaud avec compartiment ouverte	SG2PC	SG3PC	SG4PC		
	Élément chaud avec compartiment chauffante		SC3PC	SC4PC		
ACCESSOIRES						
	Kit portes coulissantes pour éléments chauds	SACOUC2	SACOUC3	SACOUC4		SACOUC6

Superstructures

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
STC	Fermée	SASTC2	SASTC3	SASTC4		SASTC6
STA	Ouverte	SASTA2	SASTA3	SASTA4		SASTA6
KITSL	Éclairage	SAKITSL2	SAKITSL3	SAKITSL4		SAKITSL6
KITSC	Éclairage chauffante	SAKITSC2	SAKITSC3	SAKITSC4		SAKITSC6

Panneaux de revêtement, rampe à plateaux, plinthe, terminal de fermeture du plan et accessoires

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
PPX	Habillage en acier inoxydable	SAPPX2	SAPPX3	SAPPX4	SAPPX5	SAPPX6
	Habillage lateral en acier inoxydable grille pour éléments froids		SAPPX3G	SAPPX4G		SAPPX6G
	Habillage lateral en acier inoxydable	SAPPX				
PPF	Habillage laminé	SAPPF2	SAPPF3	SAPPF4	SAPPF5	SAPPF6
	Habillage laminé grille pour éléments froids		SAPPF3G	SAPPF4G		SAPPF6G
	Habillage lateral laminé	SAPPL				
SV	Rampe à plateaux en inox	SVTLF2	SVTLF3	SVTLF4	SVTLF5	SVTLF6
	Rampe laminé à plateaux	SVPPL2	SVPPL3	SVPPL4	SVPPL5	SVPPL6
	Joints des tubes d'acier inoxydable	SVKGNT				
ZOC	Plinthe façade inox	SAZOC2	SAZOC3	SAZOC4	SAZOC5	SAZOC6
	Plinthe latéral inox	SAZOCL				
	Plinthe pour élément caisse droit		SAZOCLCD			
	Plinthe pour élément caisse gauche		SAZOCLCS			
TT	Tête droite du plan d'acier inoxydable	SATTXD	à compléter avec SAPPX ou SAPPL			
	Tête gauche du plan d'acier inoxydable	SATTXS				
FT	Fermeture droite du plan d'acier inoxydable	SAFTXD	à compléter SEULEMENT avec SAPPX			
	Fermeture gauche du plan d'acier inoxydable	SAFTXS				
DISTR	Élément de distribution pain, couverts, verres et plateaux				SADISTR	
KRP4	Kit de roulettes, 2 avec freins				SAKRP4	



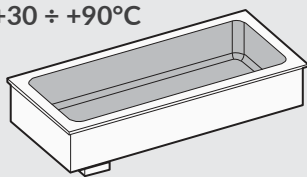
L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

SELF-SERVICE ET DROP-IN

CONFIGURATEUR DROP-IN

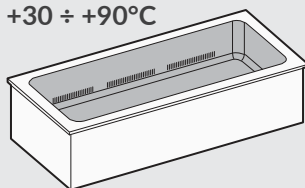
ÉLÉMENTS CHAUDS

+30 ÷ +90°C



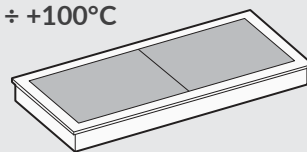
...VB

+30 ÷ +90°C



...FB

+30 ÷ +100°C

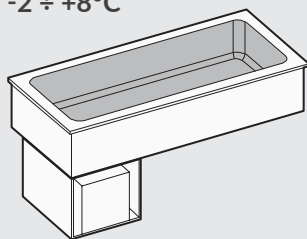


...PC

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VB	Bain marie à eau	SD2VB	SD3VB	SD4VB		SD6VB
FB	Bain marie à sec ventilée		SD3FB	SD4FB		
PC	Plan chaud en verre trempé	SD2PC	SD3PC	SD4PC		SD6PC

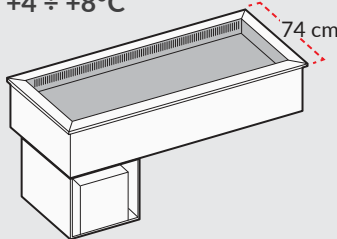
ÉLÉMENTS FROIDS

-2 ÷ +8°C



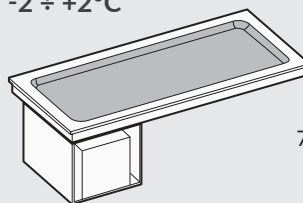
...VR...

+4 ÷ +8°C



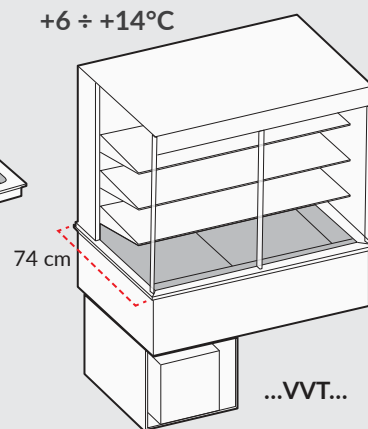
...VF...

-2 ÷ +2°C



...PR...

+6 ÷ +14°C



...VVT...

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
VR	Cuve réfrigérée statique	SD2VR	SD3VR	SD4VR		SD6VR
PR	Plan réfrigéré statique	SD2PR	SD3PR	SD4PR		SD6PR
VF	Cuve réfrigérée ventilée		SD3VF	SD4VF		
VVT	Vitrine avec 3 étagères et rideau		SD3VVT	SD4VVT		

Superstructures

		2 GN	3 GN	4 GN	5 GN	6 GN
DTC	Fermée	SADTC2	SADTC3	SADTC4		SADTC6
DTI	Îlot	SADTI2	SADTI3	SADTI4		SADTI6
KITDL	Éclairage	SAKITDL2	SAKITDL3	SAKITDL4		SAKITDL6
KITDC	Éclairage chauffante	SAKITDC2	SAKITDC3	SAKITDC4		SAKITDC6










ACCESSOIRES
















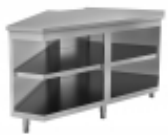







KITCD	Kit pour évaporation automatique des condensats					SAKITCD
-------	---	--	--	--	--	---------








SELF-SERVICE EN LIGNE

PLANS NEUTRES ET ÉLÉMENTS COMPLÉMENTAIRES


Éléments avec un plan neutre sur placard ouvert, sur placard neutre ou chaud avec portes coulissantes. Éléments de complètement de la ligne. L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SG2NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90				<input type="checkbox"/>
	SG3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90				<input type="checkbox"/>
	SG4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90				<input type="checkbox"/>
	SG5NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT - 5 GN	200x83x90				<input type="checkbox"/>
	SS3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 3 GN	120x83x90				<input type="checkbox"/>
	SS4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 4 GN	150x83x90				<input type="checkbox"/>
	SS5NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD À PORTES COULISSANTES - 5 GN	200x83x90				<input type="checkbox"/>
	SC3NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD CHAUFFANT - 3 GN	120x83x90	1,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SC4NE	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	1,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SG3COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	120x83x90			230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	SG4COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	150x83x90			230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	SG5COOK	ÉLÉMENT DE SUPPORT CUISSON AVEC VERRE DE PROTECTION	200x83x90			230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	SGFAC2	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 2 GN	80x15x90				<input type="checkbox"/>
	SGFAC3	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 3 GN	120x15x90				<input type="checkbox"/>
	SGFAC4	ÉLÉMENT DE CONTINUITÉ DE LA FAÇADE - 4 GN	150x15x90				<input type="checkbox"/>

MOD.	DESCRIPTION						€
	SG2TROL ÉLÉMENT POUR L'INSERTION 1 CHARIOT AVEC PRISE ÉLECTRIQUE	80x83x90					
	SG3TROL ÉLÉMENT POUR L'INSERTION 2 CHARIOTS AVEC PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90					
	SACA2TE ÉLÉMENT CAISSE TERMINAL	80x83x90					
	SACA3DX ÉLÉMENT CAISSE DROIT AVEC TIROIR ET PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90					
	SACA3SX ÉLÉMENT CAISSE GAUCHE AVEC TIROIR ET PRISE ÉLECTRIQUE	120x83x90					
	SA90AE ÉLÉMENT D'ANGLE EXTERNE A 90°	142x83x90					
	SG90AI ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 90°	163x83x90					
	SA90AI ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 90°	163x83x8,5					
	SA45AE ÉLÉMENT D'ANGLE EXTERNE A 45°	87,5x83x90					
	SG45AI ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 45°	87,5x83x90					

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SA45AI	ÉLÉMENT D'ANGLE INTERNE A 45°	87,5x83x8,5				
	SADISTR	ÉLÉMENT DE DISTRIBUTION PAIN, COUVERTS, VERRES ET PLATEAUX	79x70x153				
	SADPP	ÉLÉMENT DE DISTRIBUTION PAIN ET COUVERTS, D'APPUI	68,6x56x77,5				

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SATSUT	CHÂSSIS DE SUPPORT POUR 5 BACS GN 1/1	33x53x35				
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				







SELF-SERVICE EN LIGNE

BAIN-MARIE ET PLANS CHAUDS

Éléments sur placard ouvert ou sur panneau préféré.
 placard chaud. Possibilité de fermer avec portes à coulisse le placard ouvert (à l'aide de l'accessoire relatif SACOUC...).
 Le plan de chaque élément Self-Service fournit à l'opérateur une surface utile de service très utile. L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de

	MOD.	DESCRIPTION					
	SG2VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90	1,4		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SG3VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	2,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SG4VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	2,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SG6VB	BAIN MARIE SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	3,5		400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	SC3VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 2 GN	120x83x90	3,3		400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	SC4VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	3,3		400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	SC6VB	BAIN MARIE SUR PLACARD CHAUFFANT - 6 GN	230x83x90	4,7		400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz	<input type="checkbox"/>
	SG2PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 2 GN	80x83x90	0,8		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SG3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	1,2		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SG4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	1,6		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SC3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD CHAUFFANT - 3 GN	120x83x90	2,4		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SC4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ SUR PLACARD CHAUFFANT - 4 GN	150x83x90	2,8		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>












ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SACOUC3	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 3 GN	88x5x40				<input type="checkbox"/>
	SACOUC4	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 4 GN	118x5x40				<input type="checkbox"/>
	SACOUC6	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT CHAUFFANT - 6 GN	198x5x40				<input type="checkbox"/>
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				<input type="checkbox"/>


SELF-SERVICE EN LIGNE

CUVES, PLANS ET VITRINES RÉFRIGÉRÉS







Éléments sur placard ouvert ou sur placard réfrigéré GN 1/1. Possibilité de fermer avec portes à coulisse le placard ouvert (à l'aide de l'accessoire relatif SACOUF...). L'appareil doit nécessairement être complété par des panneaux, en choisissant le type de panneau préféré.

	MOD.	DESCRIPTION					
	SG3VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SG4VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SG6VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SG3VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,28	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SG4VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,35	230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SF3VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 3 GN	120x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SF4VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SF6VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 6 GN	230x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	SG3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 3 GN	120x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	MOD.	DESCRIPTION					
	SG4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SG6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 6 GN	230x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SF3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 3 GN	120x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SF4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 4 GN	150x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SF6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉ - 6 GN	230x83x90	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SG4VRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		
	SG4PRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS, ET DESSUS RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		
	SF4VRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		
	SF4PRC	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, PORTILLONS, ET DESSUS RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		
	SG4VRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		
	SG4PRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU, ET DESSUS RÉFRIGÉRÉ SUR PLACARD OUVERT - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~ / 50Hz		

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SF4VRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU ET ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/ 50Hz		
	SF4PRT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES, RIDEAU, ET DESSUS RÉFRIGÉRÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉES - 4 GN	150x83x185	1,55	230V 1N~/ 50Hz		

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SACOUF3	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 3 GN	60x5x40				
	SACOUF4	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 4 GN	90x5x40				
	SACOUF6	PORTES COULISSANTES POUR ÉLÉMENT OUVERT RÉFRIGÉRÉ - 6 GN	170x5x40				
	SAKRP4	KIT 4 ROULETTES PIVOTANTES - 2 AVEC FREINS	10x10x15				

SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES - SUPERSTRUCTURES

Superstructures en verre trempé, composées de une paire de montants en acier inox AISI 304. Accessoires: kit d'éclairage et de chauffe.

ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SASTC2	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 2 GN	80x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTC3	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 3 GN	120x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTC4	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 4 GN	150x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTC6	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL - 6 GN	230x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTA2	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 2 GN	80x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTA3	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 3 GN	120x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTA4	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 4 GN	150x40x40				<input type="checkbox"/>
	SASTA6	SUPERSTRUCTURE OUVERT DE CRISTAL - 6 GN	230x40x40				<input type="checkbox"/>
	SAKITSL2	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	80x11x6	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSL3	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	120x11x6	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSL4	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	150x11x6	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSL6	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	230x11x6	0,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSC2	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	80x11x6	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSC3	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	120x11x6	0,4	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSC4	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	150x11x6	0,4	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>
	SAKITSC6	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	230x11x6	0,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		<input type="checkbox"/>

SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES - GLISSIÈRES POUR PLATEAUX EN ACIER INOXYDABLE

Rampe à plateaux en tubes d'acier inox
AISI 304, équipés de bouchons d'arrêt sur
les deux côtés.

ACCESSOIRES














	MOD.	DESCRIPTION					€
	SVTLF2	RAMPE À PLATEAUX INOX - 2 GN	80x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVTLF3	RAMPE À PLATEAUX INOX - 3 GN	120x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVTLF4	RAMPE À PLATEAUX INOX - 4 GN	150x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVTLF5	RAMPE À PLATEAUX INOX - 5 GN	200x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVTLF6	RAMPE À PLATEAUX INOX - 6 GN	230x33x10				<input type="checkbox"/>
	SV90AE	RAMPE À PLATEAUX INOX POUR SA90AE	188x54x10				<input type="checkbox"/>
	SV45AE	RAMPE À PLATEAUX INOX POUR SA45AE	112x36x10				<input type="checkbox"/>
	SVKGNT	KIT 3 JOINTS POUR RAMPE À PLATEAUX INOX	20x20x10				<input type="checkbox"/>

SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES PANNEAUX EN ACIER INOXYDABLE

Habillages en acier inoxydable AISI 304. À la fin de la ligne, il est nécessaire d'insérer les couvertures des dessus des éléments self-service, références commerciales SAFTXD-SAFTXS.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAPPX2	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 2 GN	80x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX3	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 3 GN	120x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX4	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 4 GN	150x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX5	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 5 GN	200x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX6	INOX HABILLAGE DE FAÇADE - 6 GN	230x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX3G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 3 GN	120x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX4G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 4 GN	150x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX6G	FRONTPANEL AUS CNS MIT GITTER - 6 GN	230x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX	INOX HABILLAGE LATERAL	76x0,1x71				<input type="checkbox"/>
	SAPPX90E	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AE	142x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX90I	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AI	46x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX45E	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AE	88x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPX45I	INOX HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AI	24x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAFTXD	FERMETURE LATÉRALE DU DESSUS INOX - DROITE	83x0,1x8,5				<input type="checkbox"/>
	SAFTXS	FERMETURE LATÉRALE DU DESSUS INOX - GAUCHE	83x0,1x8,5				<input type="checkbox"/>










SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES - GLISSIÈRES POUR PLATEAU STRATIFIÉ

Rampes à plateaux réalisées de lamellé-collé avec les supports de montage. Il faut déterminer la finition et la couleur au moment de la commande. Les références commerciales et les prix sont relatifs aux coloris suivants: BLANC type Abet 411, GRIS type Abet 870, ROUGE type Abet 431, MARRON clair type Abet 1700, GRIS foncé à rayures type Abet 1721,

GRIS clair à rayures type Abet 388, MARRON à rayures type Abet 312. Pour toutes les autres couleurs ou personnalisations du catalogue ABET, veuillez consulter le bureau achats pour informations et devis.

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SVPPPL2	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 2 GN	80x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVPPPL3	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 3 GN	120x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVPPPL4	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 4 GN	150x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVPPPL5	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 5 GN	200x33x10				<input type="checkbox"/>
	SVPPPL6	RAMPE À PLATEAUX LAMINÉ - 6 GN	230x33x10				<input type="checkbox"/>
	SV90AEL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA90AE	188x54x10				<input type="checkbox"/>
	SV90AIL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA90AI	45x30x10				<input type="checkbox"/>
	SV45AEL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA45AE	112x36x10				<input type="checkbox"/>
	SV45AIL	LAMINÉ RAMPE À PLATEAUX POUR SA45AI	24x30x10				<input type="checkbox"/>















SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES - PANNEAUX STRATIFIÉS

Panneaux en stratifié plastique. La finition doit être précisée lors de la commande. Les codes commerciaux et les prix relatifs se réfèrent aux couleurs suivantes : BLANC type Abet 411, GRIS type Abet 870, ROUGE type Abet 431 et aux effets bois suivants : Marron clair type Abet 1700, Gris foncé strié type Abet 1721, Gris clair strié type Abet 388, Marron

strié type Abet 312. D'autres couleurs ou personnalisations du catalogue ABET doivent être pré-établies et convenues avec notre bureau d'achat. À la fin de la ligne, il est nécessaire d'insérer les couvertures des dessus des éléments self-service, références commerciales SATTXD-SATTXS.

ACCESSOIRES













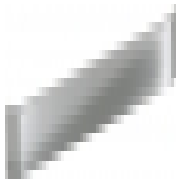









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAPPF2	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 2 GN	80x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF3	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 3 GN	120x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF4	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 4 GN	150x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF5	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 5 GN	200x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF6	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE - 6 GN	230x2x67				<input type="checkbox"/>
		SAPPF3G	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 3 GN	120x2x67			
SAPPF4G		LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 4 GN	150x2x67				<input type="checkbox"/>
SAPPF6G		LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE AVEC CLAYETTE - 6 GN	230x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPL	LAMINÉ HABILLAGE LATERAL	76x2x71				<input type="checkbox"/>
	SAPPF90E	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AE	142x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF90I	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA90AI	46x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF45E	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AE	88x2x67				<input type="checkbox"/>
	SAPPF45I	LAMINÉ HABILLAGE DE FAÇADE POUR SA45AI	24x2x67				<input type="checkbox"/>
	SATTXD	TÊTE TERMINALE DU DESSUS INOX - DROITE	83x4x8,5				<input type="checkbox"/>
	SATTXS	TÊTE TERMINALE DU DESSUS INOX - GAUCHE	83x4x8,5				<input type="checkbox"/>
	SEGRID	GRILLE DE VENTILATION	50x10x50				<input type="checkbox"/>

SELF-SERVICE EN LIGNE

ACCESSOIRES - PLINTHES EN ACIER INOXYDABLE

Plinthe en acier inox AISI 304 équipé d'un système de couplage au pieds de l'élément self-service.























ACCESSOIRES









	MOD.	DESCRIPTION					€
	SAZOC2	PLINTHE FAÇADE INOX - 2 GN	80x2x15				
	SAZOC3	PLINTHE FAÇADE INOX - 3 GN	120x2x15				
	SAZOC4	PLINTHE FAÇADE INOX - 4 GN	150x2x15				
	SAZOC5	PLINTHE FAÇADE INOX - 5 GN	200x2x15				
	SAZOC6	PLINTHE FAÇADE INOX - 6 GN	230x2x15				
	SAZOCL	PLINTHE LATÉRAL INOX	72x2x15				
	SAZOC45E	45° PLINTHE POUR SA45AE	88x2x15				
	SAZOC90E	90° PLINTHE POUR SA90AE	142x2x15				
	SAZOC45I	45° PLINTHE POUR SA45AI	24x2x15				
	SAZOC90I	90° PLINTHE POUR SA90AI	46x2x15				
	SAZOCLCD	PLINTHE POUR ÉLÉMENT CAISSE DROIT	120x2x15				
	SAZOCLCS	PLINTHE POUR ÉLÉMENT CAISSE GAUCHE	120x2x15				

ÉLÉMENTS DROP-IN

CHAUDS ET RÉFRIGÉRÉS

Tableau de commande fourni (à enchâsser à la structure)

	MOD.	DESCRIPTION					€
	SD2VB	BAIN MARIE DROP-IN - 2 GN	82,5x68x32	1,3	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD3VB	BAIN MARIE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x32	1,95	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD4VB	BAIN MARIE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x32	2,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD6VB	BAIN MARIE DROP-IN - 6 GN	222,5x68x32	3,9	400V 3N~ 50 ÷ 60 Hz		
	SD3FB	BAIN MARIE À SEC VENTILÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x32	1,1	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD4FB	BAIN MARIE À SEC VENTILÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x32	1,67	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD2PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 2 GN	82,5x68x14,5	0,8	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD3PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 3 GN	117,5x68x14,5	1,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD4PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 4 GN	152,5x68x14,5	1,6	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD6PC	PLAN CHAUD EN VERRE TREMPÉ DROP-IN - 6 GN	222,5x68x14,5	2,4	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD2VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 2 GN	82,5x68x66	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD3VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x66	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD4VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x66	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD6VR	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE DROP-IN - 6 GN	222,5x68x66	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		









	MOD.	DESCRIPTION					
	SD3VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DROP-IN - 3 GN	117,5x68x76	0,28	230V 1N~ / 50Hz		
	SD4VF	ÉLÉMENT CUVE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE DROP-IN - 4 GN	152,5x68x76	0,35	230V 1N~ / 50Hz		
	SD2PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 2 GN	85,5x68x47,2	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD3PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 3 GN	117,5x68x47,2	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD4PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 4 GN	152,5x68x47,2	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD6PR	PLAN RÉFRIGÉRÉ DROP-IN - 6 GN	222,5x68x47,2	0,2	230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz		
	SD3VVT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES ET RIDEAU DROP-IN - 3 GN	117,5x68x161	0,71	230V 1N~ / 50Hz		
	SD4VVT	VITRINE AVEC 3 ÉTAGÈRES ET RIDEAU DROP-IN - 4 GN	152,5x68x161	0,6	230V 1N~ / 50Hz		

ÉLÉMENTS DROP-IN








ACCESSOIRES - SUPERSTRUCTURES EN VERRE

Superstructures en verre trempé, composées de une paire de montants en acier inox AISI 304. Accessoires: kit d'éclairage et de chauffe.

ACCESSOIRES










	MOD.	DESCRIPTION					€
	SADTC2	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 2 GN	80x40x40				<input type="checkbox"/>
	SADTC3	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 3 GN	120x40x40				<input type="checkbox"/>
	SADTC4	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 4 GN	150x40x40				<input type="checkbox"/>
	SADTC6	SUPERSTRUCTURE FERMÉ DE CRISTAL POUR DROP-IN - 6 GN	230x40x40				<input type="checkbox"/>
	SADTI2	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 2 GN	80x57x40				<input type="checkbox"/>
	SADTI3	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 3 GN	120x57x40				<input type="checkbox"/>
	SADTI4	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 4 GN	150x57x40				<input type="checkbox"/>
	SADTI6	SUPERSTRUCTURE EN ÎLOT DE CRISTAL POUR DROP-IN - 6 GN	230x57x40				<input type="checkbox"/>
	SAKITDL2	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 2 GN	70x11x6	0,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDL3	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 3 GN	110x11x6	0,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDL4	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 4 GN	140x11x6	0,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDL6	KIT D'ECLAIRAGE POUR SUPERSTRUCTURE DROP-IN - 6 GN	220x11x6	0,1		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDC2	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 2 GN	70x11x6	0,2		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDC3	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 3 GN	110x11x6	0,4		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDC4	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 4 GN	140x11x6	0,4		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITDC6	KIT ÉCLAIRAGE CHAUFFANT POUR SUPERSTRUCTURE - 6 GN	220x11x6	0,6		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	SAKITCD	KIT POUR ÉVAPORATION AUTOMATIQUE DES CONDENSATS					<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					
	BGN11	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES GN 1/1	32,5x53x15				
	BGN12	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 1/2	32,5x26,5x15				
	BGN13	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,G.N 1/3	32,5x17,7x15				
	BGN16	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES G.N 1/6	16,2x17,7x15				
	BGN23	BAC GASTRO INOX AVEC COUVERCLE ET POIGNÉES,GN 2/3	32,5x35,4x15				

CHARIOTS

CHARIOTS

	MOD.	DESCRIPTION					€
	CR2X	CHARIOT DE SERVICE 2 NIVEAUX	100x50x95				<input type="checkbox"/>
	CR3X	CHARIOT DE SERVICE 3 NIVEAUX	100x50x95				<input type="checkbox"/>
	CT3GN	CHARIOT CHAUFFANT 3 x GN 1/1	121x64x85	1,8	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	CTV20	CHARIOT PORTE PLATEAUX 20 PIECES	95x61x156				<input type="checkbox"/>
	CTV30	CHARIOT PORTE PLATEAUX 30 PIECES	138x61x156				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	VRBX	BAC POUR BOUTEILLES, INSERABLE DANS MOD.CTV20/30	50x33x8				<input type="checkbox"/>