

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



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.



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.



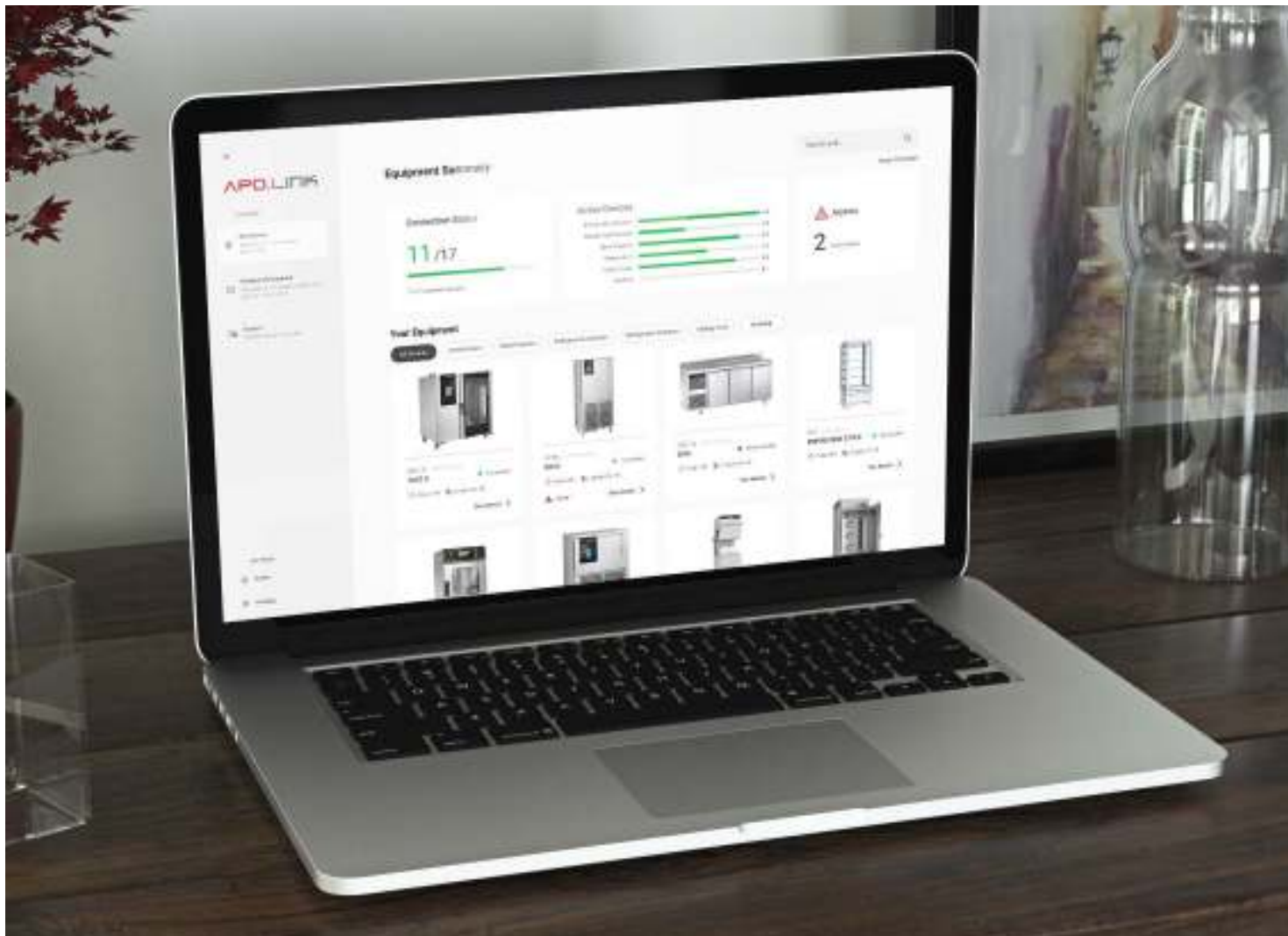
CSQA: applicable au marché européen, elle garantit le respect et la conformité des appareils de cuisson modulaire aux normes sur la conception hygienique.



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



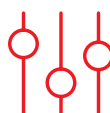
Alarmes HACCP



Notifications par courriel et/ou smartphone



Toutes les données pour le meilleur télédiagnostic



Modifier les paramètres



Indicateurs de processus



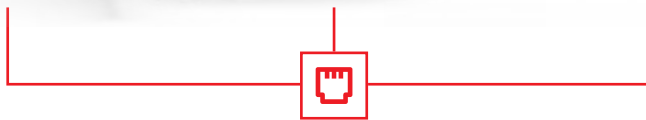
Consommations



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.

EMPIRE

Exposition extraordinaire

Les vitrines réfrigérées verticales EMPIRE, dans les versions **Classic**, **New Style** et **Double**, affichent un style unique et raffiné qui en fait des éléments passe-partout.

Démonstration pratique de ce que signifie un soin extrême du détail, elles sont parfaites pour les pâtisseries, les glaciers, les restaurants et les nouveaux lieux de consommation hors domicile.

La vitrine en verre trempé et le révolutionnaire système d'étagères augmentent la visibilité sous tous les angles.

Les dimensions élégantes et la légèreté de la structure avec poignée intégrée « invisible » multiplient l'espace d'exposition et améliorent la visibilité de la première à la dernière tablette.

L'éclairage à LED met en œuvre une scénographie lumineuse et invitante. Qui plus est, les versions EMPIRE New Style permettent de décorer avec la lumière : un effet plus chaud pour des atmosphères plus intimes et un effet glace pour une déco plus moderne.

Disponibles en plusieurs dimensions et couleurs - du gris de la version Classic et Double aux modèles colorés New Style en White, Black et Sablé -, les

vitrines EMPIRE ont le pouvoir magique de multiplier la valeur des produits exposés de sorte à en augmenter la vente, puisqu'elles interprètent le besoin de tous ceux qui ne se contentent pas d'exposer, mais qui veulent également éveiller et susciter.

Pour EMPIRE New Style, **connexion au portail APO.LINK** par accessoire pour la commande à distance des équipements. Contacter 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.



EMPIRE NEW STYLE

VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



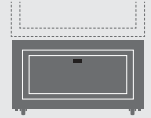
Éclairage à LED haute intensité lumineuse anti-éblouissement

3000-4000-5000-6000 K

Éclairage dynamique



Capteur de proximité : l'intensité lumineuse de la vitrine change dès que des personnes s'en approchent



Structure inférieure avec roulettes et pieds réglables

P8V/A/E - P6V/A

Perfection Esthétique

 +2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).

C8V/A/E - C6V/A

Idéal pour le chocolat

 +14°C ÷ +16°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Hygrométrie régulée par hygrostat (H.R. 40/44 %), ce qui rend la vitrine idéale pour le chocolat et pour les pralines
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).

EMPIRE devient « wine »

Grilles et étagères pour l'exposition de bouteilles à la verticale, à l'horizontale ou mixte. Les étagères RBV25 - RBV35 permettent l'exposition de bouteilles de tout diamètre

RBV25

- 75 bouteilles à la verticale (Ø max 75 mm) en utilisant 3 grilles avec vitrines P6.../C6...

RBV35

- 105 bouteilles à la verticale (Ø max 75 mm) en utilisant 3 grilles avec vitrines P8.../C8...

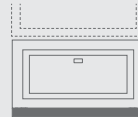
RBV35



RBV25



P8E / C8E



Bandeau de commande avec carte électronique et alarmes HACCP, dissimulé par la structure inférieure qui ne laisse visible que l'écran

Deux dimensions : 800 + 600 pour Black et White

Altitude maximale 800 mètres au-dessus du niveau de la mer

Accessoires disponibles pour la plinthe

Modèles ...8... :
WHITE - BLACK -
SABLÉ
Modèles ...6... :
WHITE - BLACK



G8V/A/E - G6V/A

Elle sait comment se faire remarquer

-25°C ÷ -15°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 grilles évaporateurs et 1 tablette
- Froid statique par chaque grille
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Bas de la vitrine avec trou pour évacuation des condensats
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage manuel, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).



D8V/A/E - D6V/A

Sobriété et élégance

-22°C ÷ +5°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé sur le pavillon de la vitrine et contenu dans une structure en acier inox AISI 304
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par gaz chaud, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Connection au portail **APO.LINK** pour la commande à distance des équipements par accessoire (**Industrie 4.0**).



G8A



D8V

EMPIRE CLASSIC

VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



Éclairage à LED



Structure inférieure avec roulettes et pieds réglables



Bandeau de commande avec carte électronique et alarmes HACCP



Deux dimensions : 800 + 600

P8G - P6G

L'exclusivité du design!

 +2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative) .

C8G - C6G

Le secret de la tentation

 +14°C ÷ +16°C

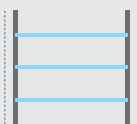
- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant : R290
- Classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative)
- Hygrométrie régulée par hygrostat (H.R. 40/44 %), ce qui rend la vitrine idéale pour le chocolat et pour les pralines.



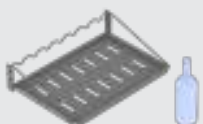
P8G



C6G



Supports internes pour maximaliser la surface d'exposition



Accessoire pour bouteilles (uniquement modèles P... et C...)



Altitude maximale 800 mètres au-dessus du niveau de la mer



Couleur GRISE

G8G - G6G

Exposition de classe

 -25°C ÷ -15°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 grilles évaporateurs et 1 tablette
- Froid statique par chaque grille
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Bas de la vitrine avec trou pour évacuation des condensats
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage manuel, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

D8G - D6G

Le luxe de la performance et de la fiabilité

 -22°C ÷ +5°C

- Vitrine en verre trempé avec 5 tablettes en verre trempé (charge max. par tablette 12 kg), support arrière sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé sur le pavillon de la vitrine et contenu dans une structure en acier inox AISI 304
- Résistances électriques anti-condensation sur les vitres
- Fluide réfrigérant : R290
- Dégivrage automatique par gaz chaud, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).



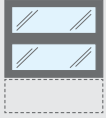
G8G



D8G

EMPIRE DOUBLE

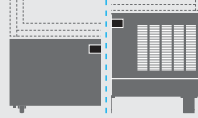
VITRINES RÉFRIGÉRÉES



Vitrine avec double vitrage trempé et extérieur sérigraphié



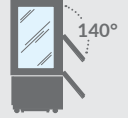
Éclairage à LED



Structure inférieure: Free-standing avec roulettes et pieds réglables; Built-in avec pieds réglables



Bandeau de commande en verre noir avec touches capacitifs et alarmes HACCP



Système Softmotion pour l'ouverture pneumatique des portillons basculants

FREE-STANDING

L'évolution inévitable

+2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé (charge max. par tablette 20 kg)
- Support sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

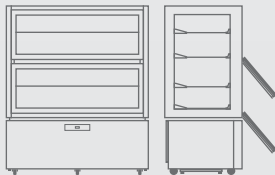
BUILT-IN

Élégance sur mesure

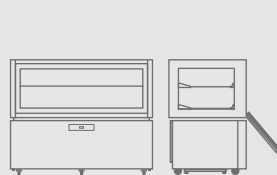
+2°C ÷ +10°C

- Vitrine en verre trempé (charge max. par tablette 20 kg)
- Support sur crémaillères en acier inox AISI 304
- Structure inférieure encastrable
- Froid ventilé par évaporateur situé dans le bas de la structure
- Fluide réfrigérant: R290
- Dégivrage automatique par air, classe climatique 4 (température ambiante +30 °C, 55 % d'humidité relative).

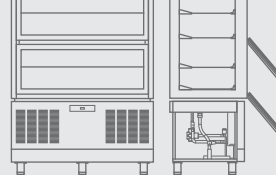
P12G2



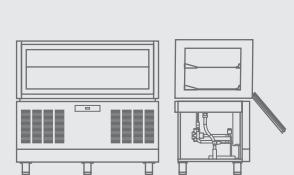
P12G1



P12G2M



P12G1M































P12G2



P12G1M

EMPIRE

DONNÉES TECHNIQUES

MOD.		 *	 **	
EMPIRE NEW STYLE	P6A	à air		
	C6A	-	N/A	4
	G6A	manuel		
	D6A	à gaz chaud		
	P6V	à air		
	C6V	-	N/A	4
	G6V	manuel		
	D6V	à gaz chaud		
	P8A	à air		
	C8A	-	N/A	4
	G8A	manuel		
	D8A	à gaz chaud		
	P8V	a à air		
	C8V	-	N/A	4
	G8V	manuel		
	D8V	à gaz chaud		
	P8E	à air		
	C8E	-	N/A	4
	G8E	manuel		
	D8E	à gaz chaud		
EMPIRE CLASSIC	P6G	à air		
	C6G	-	N/A	4
	G6G	manuel		
	D6G	à gaz chaud		
	P8G	à air		
	C8G	-	N/A	4
	G8G	manuel		
	D8G	à gaz chaud		
EMPIRE DOUBLE <small>(free-standing)</small> built in	P12G2	à air		4
	P12G1	à air		
	P12G1M	à air		4
	P12G2M	à air		

* Règlements Écoconception (2019/2024) et Étiquetage énergétique (2019/2018) • N/A non applicable

** Classe climatique 4 : température ambiante +30°C et 55% humidité relative












VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE






EMPIRE NEW STYLE

Vitrines verticales réfrigérées avec structure inférieure en acier spécial, enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Pour modèles P/D/C...: 5 étagères (charge max chaque étagère 12 kg). Pour modèles G...: 5












étagères évaporantes et 1 étagère de support. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer. Connection au portail APO.LINK pour la commande à distance des équipements par accessoire (Industrie 4.0). Contacter l'entreprise pour recevoir informations sur les avantages fiscaux Industrie 4.0 pour le

marché italien et disponibilité du portail APO.LINK pour tous les autres pays.

	MOD.	DESCRIPTION					
	P6A	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,4	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C6A	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,33	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	G6A	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	0,88	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	D6A	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS NOIR	60x64,5x184	1,3	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	P6V	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,4	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C6V	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,33	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	G6V	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	0,88	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	D6V	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS BLANC	60x64,5x184	1,3	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	P8A	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,55	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C8A	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,36	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	G8A	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	0,93	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	D8A	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS NOIR	80,5x64,5x184	1,79	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	P8V	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,55	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	C8V	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,36	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	G8V	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	0,93	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	D8V	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS BLANC	80,5x64,5x184	1,79	230V 1N~/ 50Hz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	MOD.	DESCRIPTION					€
	P8E	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,55		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	C8E	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,36		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	G8E	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	0,93		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>
	D8E	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS SABLE'	80,5x64,5x184	1,79		230V 1N~ / 50Hz	<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES







	MOD.	DESCRIPTION					€
	APOLINK	DISPOSITIF DE CONNEXION A DISTANCE	14,9x9,1x4,7	0,07		230V 1N~ / 50 ÷ 60Hz	<input type="checkbox"/>
	RBV25	ÉTAGERE EN ACIER INOXYDABLE POUR VITRINE P6.../C6... - 25 BOUTEILLES	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RBV35	ÉTAGERE EN ACIER INOXYDABLE POUR VITRINE P8.../C8... - 35 BOUTEILLES	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RB14	GRILLE 16 BOUTEILLES PAR VITRINA ...6	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RB28	CLAYETTE 28 BOUTEILLES POUR VITRINE ...8	69x46x21				<input type="checkbox"/>
	RV50	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P6/D6/C6	50x47x6				<input type="checkbox"/>
	RV70	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P8/D8/C8	71x47x6				<input type="checkbox"/>
	KRVS6	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G6	44,5x42x0,6				<input type="checkbox"/>
	KRVS	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G8	65x42x0,6				<input type="checkbox"/>
	KR25PAVE	2 SUPPORTS ANTERIEURS POUR 25 KG CHAQUE ETAGERE - POUR MODD.P6A/P6V/P8A/P8V/C6A/C6V/V8A/C8V/P8E/C8E	113x10x2				<input type="checkbox"/>
	Z60NS	PLINTHE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...6	60x65x10				<input type="checkbox"/>
	Z80NS	PLINTHE POUR VITRINE RÉFRIGÉRÉE VERTICALE ...8	80x65x10				<input type="checkbox"/>

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE

EMPIRE CLASSIC

Vitrines verticales réfrigérées avec structure inférieure en acier spécial, enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Pour modèles P/D/C...: 5 étagères (charge max chaque étagère 12 kg). Pour modèles G...: 5








étagères évaporantes et 1 étagère de support. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer.

	MOD.	DESCRIPTION					€
	P6G	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,36	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	C6G	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,27	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	G6G	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	0,85	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	D6G	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS GRIS	60x64,5x184	1,25	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	P8G	VITRINE VERTICALE +2 ÷ +10°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,52	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	C8G	VITRINE VERTICALE +14 ÷ +16°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,3	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	G8G	VITRINE VERTICALE -25 ÷ -15°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	0,9	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>
	D8G	VITRINE VERTICALE -22 ÷ +5°C COLORIS GRIS	80,5x64,5x184	1,74	230V 1N~/50Hz		<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES

	MOD.	DESCRIPTION					€
	RBV25	ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE POUR VITRINE P6.../C6... - 25 BOUTEILLES	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RBV35	ÉTAGÈRE EN ACIER INOXYDABLE POUR VITRINE P8.../C8... - 35 BOUTEILLES	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RB14	GRILLE 16 BOUTEILLES PAR VITRINA ...6	49x46x21				<input type="checkbox"/>
	RB28	CLAYETTE 28 BOUTEILLES POUR VITRINE ...8	69x46x21				<input type="checkbox"/>
	RV50	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P6/D6/C6	50x47x6				<input type="checkbox"/>
	RV70	ETAGERE EN VERRE TREMPE POUR P8/D8/C8	71x47x6				<input type="checkbox"/>

ACCESSOIRES











	MOD.	DESCRIPTION	    	
	KRVS6	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G6	44,5x42x0,6	<input type="checkbox"/>
	KRVS	5 ETAGERES EN VERRE TREMPE POUR VITRINE G8	65x42x0,6	<input type="checkbox"/>
	KR25PG	2 SUPPORTS ANTERIEURS POUR 25 KG CHAQUE ETAGERE - POUR MODD.P6G/C6G/P8G/C8G	113x10x2	<input type="checkbox"/>

VITRINES VERTICALES RÉFRIGÉRÉES EMPIRE

EMPIRE DOUBLE - FREE-STANDING & BUILT-IN

Vitrines verticales réfrigérées avec structure inférieure en acier spécial, enceinte expositive en verre trempé avec sérigraphie extérieure, éclairage par leds, panneau de commandes digital, carte électronique et touches capacitives, gestion alarmes HACCP. Charge max par étagère 20 kg. Système Soft-Motion pour l'ouverture pneumatique des portes

volets des portes abattantes. Modèles...
M encastrables. Installation autorisée à une altitude maximum de 800mt au dessus du niveau de la mer.

	MOD.	DESCRIPTION					
	P12G1	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C	120x66x98	0,88	230V 1N~/50Hz		
	P12G2	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C	120x66x143	0,92	230V 1N~/50Hz		
	P12G1M	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C ENCASTRABLE	120x66x115	0,91	230V 1N~/50Hz		
	P12G2M	VITRINE RÉFRIGÉRÉE +2/+10°C ENCASTRABLE	120x66x160	0,95	230V 1N~/50Hz	