



SANDWICHERIE SNACKING

EDITION
2025

PIZZA CHEF - ÉQUIPÉS

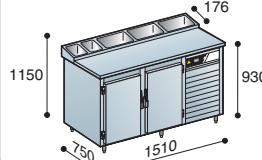
Non démontables, +2 à +10°C



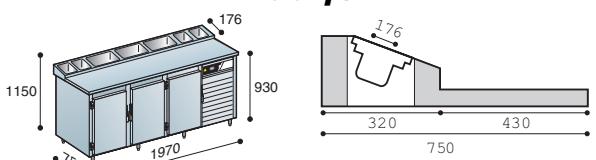
- ▶ Carrosserie INOX 304
 - ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
 - ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
 - ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
 - ▶ **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
 - ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
 - ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
 - ▶ Couvercles de nuit amovibles
 - ▶ Alimentation Mono 240 V + Terre
 - ▶ Fluide R454C
- Options (voir page 2 du tarif)**
- Tiroirs
 - Roulettes

PCG 1/1 - Équipé

PCG 1/2

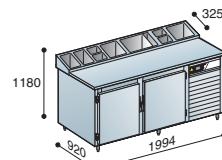


PCG 1/3

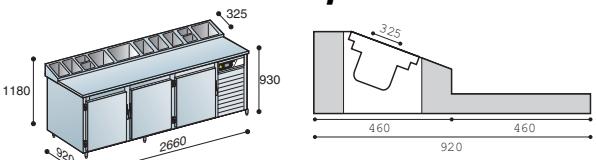


PCG 2/1 - Équipé

PCG 2/2

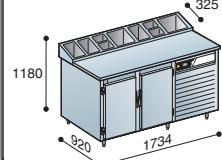


PCG 2/3

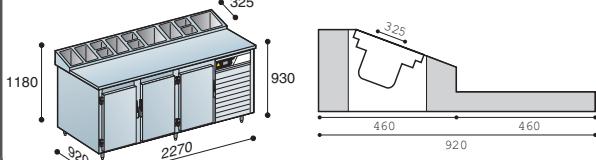


PCE 600 x 400 - Équipé

PCE 2



PCE 3



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Grilles INOX	Groupe CV
PCG 1/2 - 2 portes	4 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 1/1	1/4
PCG 1/3 - 3 portes	5 GN 1/3 + 1 GN 1/6 - Prof. 150 mm	6 - GN 1/1	3/8
PCG 2/2 - 2 portes	10 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 2/1	3/8
PCG 2/3 - 3 portes	14 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - GN 2/1	1/2
PCE 2 - 2 portes	9 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - 600 x 400	3/8
PCE 3 - 3 portes	12 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - 600 x 400	3/8

PIZZA CHEF - ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Non démontables, +2 à +10°C (Groupe non fourni)

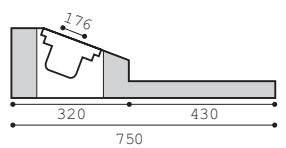
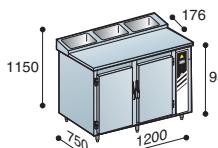
- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Couvercles de nuit amovibles
- ▶ Caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Alimentation mono 240 V + Terre
- ▶ Avec le détendeur

Options (voir page 2 du tarif)

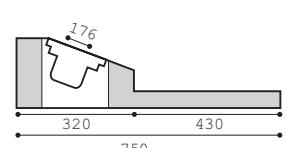
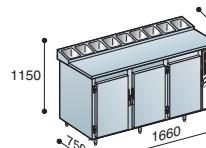
- Tiroirs
- Fermeture à clef
- Roulettes

PCG 1/1 - Équipé sauf groupe

PCG 1/2 SG

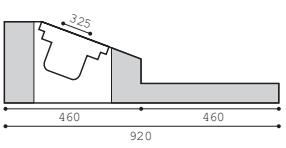
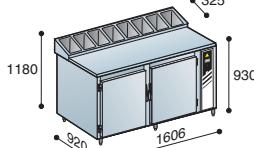


PCG 1/3 SG

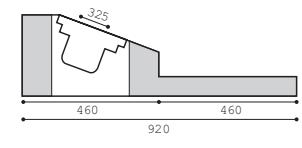
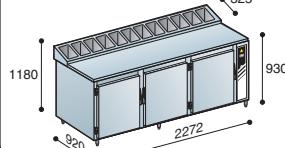


PCG 2/1 - Équipé sauf groupe

PCG 2/2 SG

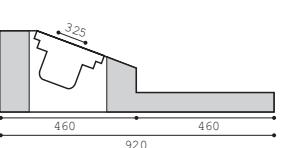
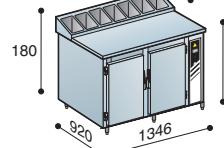


PCG 2/3 SG

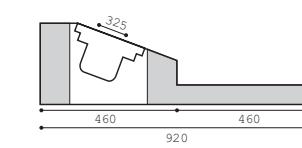
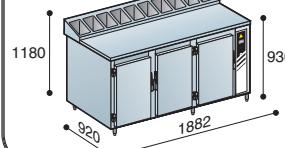


PCE 600 x 400 - Équipé sauf groupe

PCE 2 SG



PCE 3 SG



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Grilles INOX	Groupe CV*
PCG 1/2 SG - 2 portes	3 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 1/1	1/4
PCG 1/3 SG - 3 portes	9 GN 1/6 - Prof. 150 mm	6 - GN 1/1	3/8
PCG 2/2 SG - 2 portes	8 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - GN 2/1	3/8
PCG 2/3 SG - 3 portes	12 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - GN 2/1	1/2
PCE 2 SG - 2 portes	7 GN 1/3 - Prof. 150 mm	4 - 600 x 400	3/8
PCE 3 SG - 3 portes	10 GN 1/3 - Prof. 150 mm	6 - 600 x 400	3/8

* Puissance conseillée pour équipé sauf groupe à 10m linéaire

PRÉPA CHEF - ÉQUIPÉS

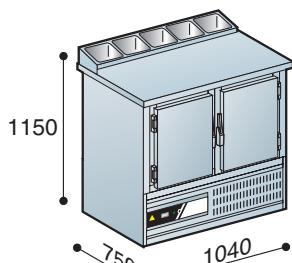
Non démontables, +2 à +10°C - Sur roulettes



- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ Évaporateur ventilé entre montants traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Fluide R454C

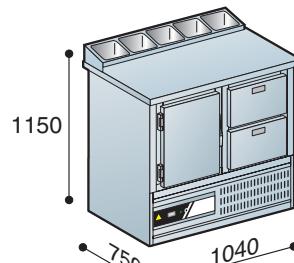
Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale
Capacité en charge 50 kg

PC 2P



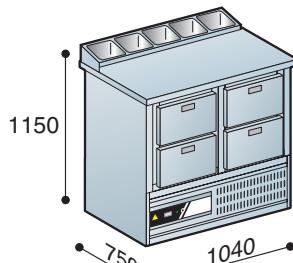
- Plan de travail : Prof. 430 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle de nuit amovible

PC 1P 2T

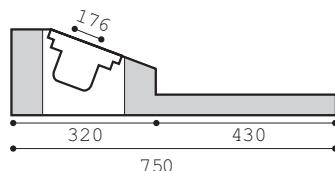


- Plan de travail : Prof. 430 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle de nuit amovible

PC 4T



- Plan de travail : Prof. 430 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle de nuit amovible



Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Aménagement	Groupe CV
PC 2P - 2 portes	5 GN 1/6 - Prof. 150 mm	4 grilles INOX GN 1/1	1/4
PC 1P 2T - 1 porte / 2 tiroirs	5 GN 1/6 - Prof. 150 mm	2 grilles INOX GN 1/1 + 2 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4
PC 4T - 4 tiroirs	5 GN 1/6 - Prof. 150 mm	4 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4

SALADETTES - ÉQUIPÉES

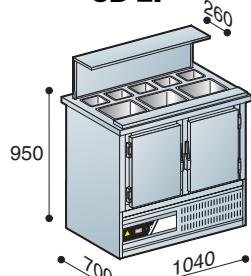
Non démontables, +2 à +10°C - Sur roulettes

- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ Équipement ventilé entre montants traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Dessus couvercle rabattable
- ▶ Tablette de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm
- ▶ Fluide R454C

Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale
Capacité en charge 50 kg

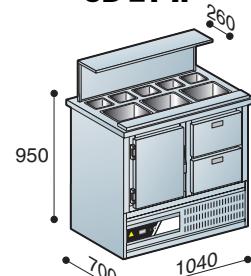


SD 2P



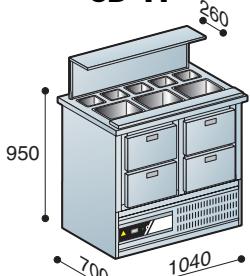
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépôse

SD 2T 1P



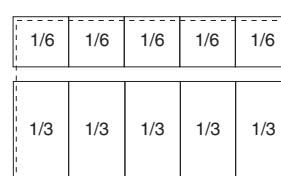
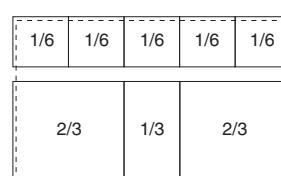
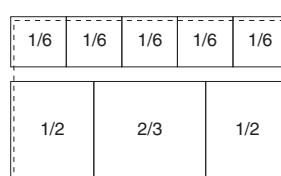
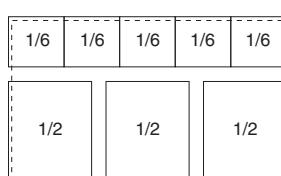
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépôse

SD 4T



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Groupe logé • Roulettes Inox
- Couvercle rabattable en 2 parties servant d'étagère de dépôse

4 combinaisons bacs (en option)



- Saladette à tiroirs - Bacs Prof. 100 mm maxi
- Saladette à portes - Bacs Prof. 150 mm maxi

Modèles	Aménagement	Groupe CV
SD 2P - 2 portes	4 grilles INOX GN 1/1	1/4
SD 2T 1P - 2 tiroirs / 1 porte	2 grilles INOX GN 1/1 + 2 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4
SD 4T - 4 tiroirs	4 bacs GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4

SALAD'CHEF

Modulaires, +2 à +10 °C



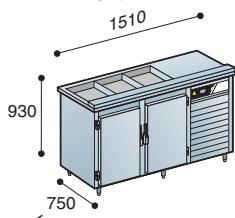
Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX

- Carrosserie INOX 304
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- Équipement ventilé entre montants traité anticorrosion
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Dessus couvercles coulissants Plexi démontables pour nettoyage
- Plaque de découpe en polypropylène blanc, largeur 120 mm
- Groupe, caisson technique et sens de ferrage droit ou gauche à préciser

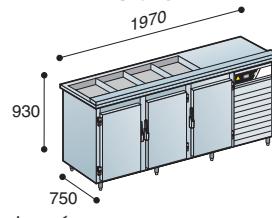
Équipés

SC 2



- Groupe logé
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Fluide R454C

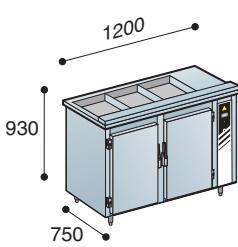
SC 3



- Groupe logé
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Fluide R454C

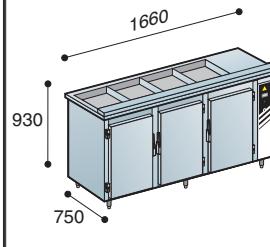
Équipés sauf groupe

SC 2 SG



- Équipé sauf groupe (Groupe non fourni)
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Caisson technique de 150 mm
- Avec détendeur

SC 3 SG



- Équipé sauf groupe (Groupe non fourni)
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Caisson technique de 150 mm
- Avec détendeur

Modèles	Combinaisons Bacs (option)	Aménagement	Groupe CV
SC 2 - SC 2 SG - 2 portes	2 GN 1/4 - 2 GN 1/1 - Prof. 150 mm	4 grilles INOX GN 1/1	1/4
SC 3 - SC 3 SG - 3 portes	4 GN 1/1 - Prof. 150 mm	6 grilles INOX GN 1/1	3/8

SOUVASSEMENTS GN 1/1 - ÉQUIPÉS

Modulaires, +2 à +10°C

- ▶ Carrosserie INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ Équipement ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensitives avec dungle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

- ▶ Groupe et sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Dessus INOX 304
- ▶ Fluide R454C

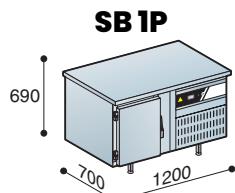


Options (voir page 2 du tarif)

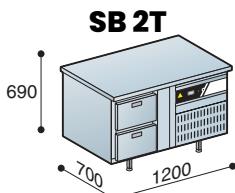
- Roulettes INOX
- Plinthes

Tiroirs sur glissières télescopiques INOX à sortie totale
Capacité en charge 50 kg

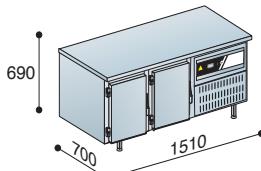
Sans groupe
nous consulter



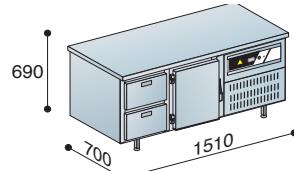
- Évaporateur ventilé dans caisson évaporateur de 120 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre



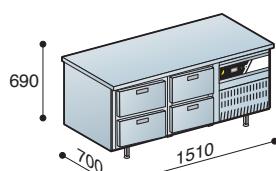
- Évaporateur ventilé dans caisson évaporateur de 120 mm
- Alimentation : mono 240 V + Terre



- Évaporateur ventilé entre montants
- Alimentation : mono 240 V + Terre



- Évaporateur ventilé entre montants
- Alimentation : mono 240 V + Terre



- Évaporateur ventilé entre montants
- Alimentation : mono 240 V + Terre

Modèles	Aménagement	Groupe CV
SB 2T - 2 tiroirs	2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150mm	1/4
SB 1P - 1 porte	2 grilles INOX GN 1/1	1/4
SB 2P - 2 portes	4 grilles INOX GN 1/1	1/4
SB 2T 1P - 2 tiroirs / 1 porte	2 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm + 2 grilles INOX GN 1/1	1/4
SB 4T - 4 tiroirs	4 bacs INOX GN 1/1 Prof. 150 mm	1/4

Un concept unique de fabrication
Une gamme complète de matériel
La qualité des produits et du service

Nos gammes :

- Boulangerie Pâtisserie
- Restauration collective
- Mobiliers rangements INOX
- Restauration commerciale
- Sandwicherie

