



# BOULANGERIE PATISSERIE

EDITION  
2025

FABRIQUE EN FRANCE

*ACTIF INDUSTRIES est une société familiale qui fabrique depuis près de 40 années des meubles réfrigérés, de rangement en inox, des armoires de maintien en température, et de fermentation destinés aux métiers de bouche :*

- *Restauration / Restauration collective*
- *Boulangerie / Pâtisserie.*
- *Restauration rapide / Sandwicherie.*

L'ensemble de nos produits est fabriqué **exclusivement** dans notre usine de 6 000 m<sup>2</sup>, **située au sud de Paris**, nos matériels sont modulaires, démontables et nous sommes capables de réaliser des équipements adaptés dans des délais raisonnables.

Nous avons investi dans un outil de production à la pointe de la technologie, robots de pliage, machines à découpe laser, afin de garantir des pièces identiques et constantes dans le temps.

**Notre production est française, nos composants sont européens, nous utilisons des solutions de qualité et éprouvées :**

- Inox 304 pour la tenue dans le temps et la résistance aux chocs.
- Evaporateurs traités.
- Joints en caoutchouc plus résistants que les joints magnétiques.
- Mousse polyuréthane HFO, colle sans solvant, groupes froids nouvelle génération nécessitant moins de gaz frigorigène.

Nous maîtrisons l'ensemble du **processus de l'étude à la fabrication et jusqu'à la livraison** que nous effectuons avec nos propres camions qui ont été spécialement équipés. **Tous nos matériels sont testés 48 heures avant expédition.**

Respectueux de l'environnement nous nous engageons à vos côtés, nous avons choisi de :

- Limiter notre impact carbone en fabriquant à proximité de nos clients et en sélectionnant des fournisseurs de proximité,
- Organiser le recyclage des déchets électriques et électroniques conformément au décret n°2014-928 du 23/8/2014.
- Tester en notre bureau d'étude de nouvelles solutions performantes concernant la norme Fgaz.



# BOULANGERIE PÂTISSERIE

Armoires et chambres de fermentation .....	3 à 6
Armoires blocage de pâtes .....	7 à 8
Armoires chocolat .....	9
Armoires 600 x 400 .....	10 à 13
Surgélateurs/Conservateurs .....	14 à 17 et 21 à 25
Mini-chambres 600 x 800 .....	18 à 20
Tours pâtisseries chocolat .....	26
Tours pâtisseries .....	27 et 29 à 31
Tours blocage de pâtes .....	28



# ARMOIRES DE FERMENTATION VIENNOISERIES

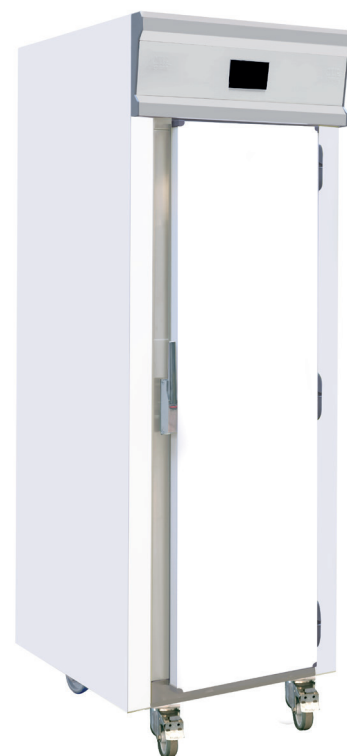
ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- ▶ **Régulateur programmable à touches sensibles**
- ▶ **Minuterie froid 96 heures réglables**
- ▶ Fluide R454C
- ▶ **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

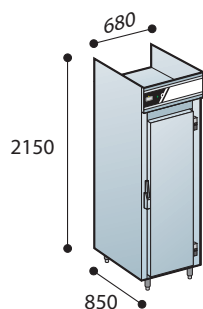
- ▶ **Possibilité blocage de pâtes**
- ▶ Grande porte
- ▶ **Sur roulettes INOX**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Hygrométrie
- Fermeture à clef

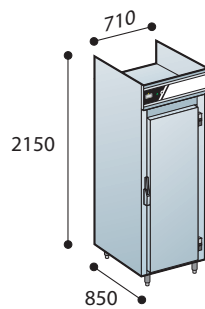


**CFV 500 - 400 x 600**



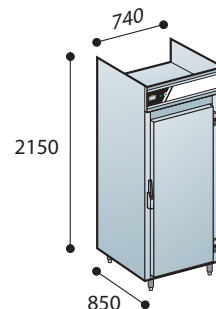
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

**CFV 550 - 430 x 600**



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

**CFV 600 - 460 x 600**



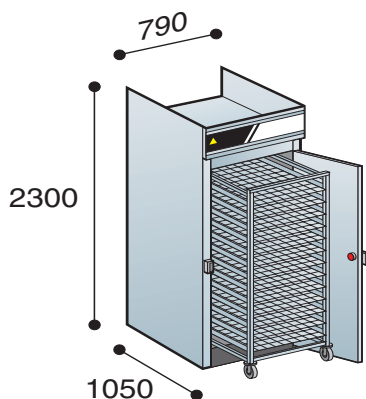
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFV 500	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFV 550	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFV 600	Laqué blanc	22	1/2	1000

# CHAMBRES DE FERMENTATION VIENNOISERIES A CHARIOT

ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

## CFVAC 600



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 400 x 600 ou 430 x 600 ou 460 x 600

- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Arrière, dessus : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- **Régulateur programmable à touches sensibles**
- **Minuterie froid 96 heures réglables**
- Fluide R454C
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- Possibilité blocage de pâte
- Module grande porte
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### Options (voir page 2 du tarif)

- Chariot
- Hygrométrie
- Fermeture à clef

### Dimensions utiles pour passage chariot

Larg. 640 x Prof. 740 x Haut. 1790 mm

Séries	Modèles	Chariot (en option)	Chariot (en option) Dimensions en mm	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFVAC 600	Laqué blanc	400 x 600	Larg. 530 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000
CFVAC 600	Laqué blanc	430 x 600	Larg. 590 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000
CFVAC 600	Laqué blanc	460 x 600	Larg. 640 x Prof. 670 x Ht. 1710	1/2	1000



# CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES

ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

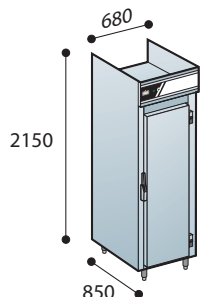
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminisée
- ▶ Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- ▶ **Régulateur programmable à touches sensibles**
- ▶ **Minuterie froid 96 heures réglables**
- ▶ Gaine pour homogénéiser le soufflage
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Fluide R454C
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- ▶ **Possibilité blocage de pâtes**
- ▶ **Hygrométrie**
- ▶ Grande porte
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX (CFP 1000)
- Fermeture à clef

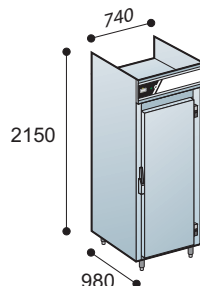


**CFP 650 - 400 x 800**  
**CFP 660 - 430 x 800**



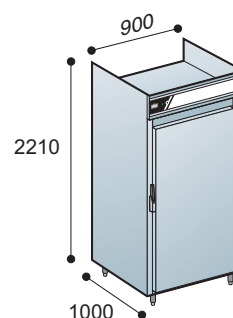
- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

**CFP 670 - 460 x 800**



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Sur Roulettes INOX

**CFP 1000 - 600 x 800**



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFP 650	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 660	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 670	Laqué blanc	22	1/2	1000
CFP 1000	Laqué blanc	22	3/4	2000

# CHAMBRES DE FERMENTATION CONTRÔLÉES A CHARIOT

ÉQUIPÉES - Démontables, +2 à +25°C

## Dimensions utiles pour passage chariot

### CFPAC 800

Larg. 640 x Prof. 900 x Haut. 1790 mm

### CFPAC 1000

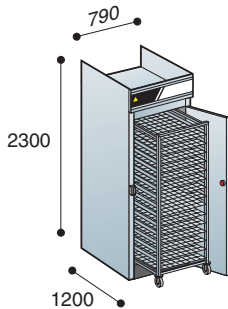
Larg. 790 x Prof. 900 x Haut. 1790 mm

- Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- Arrière, dessus : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Plancher tôle INOX 304 de 20/10<sup>ème</sup> d'épaisseur
- Évaporateur ventilé traité bain epoxy
- **Régulateur programmable à touches sensibles**
- **Minuterie froid 96 heures réglables**
- Fluide R454C
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**
- **Gaine pour homogénéiser le soufflage**
- **Hygrométrie**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- Possibilité blocage de pâtes

### Options (voir page 2 du tarif)

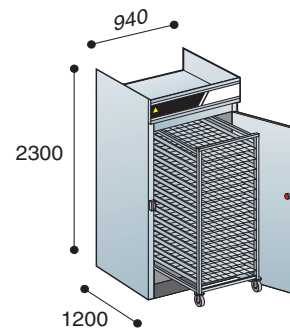
- Chariot
- Fermeture à clef

### CFPAC 800



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 400 x 800 ou 430 x 800 ou 460 x 800

### CFPAC 1000



- Alimentation : mono 240 V + Terre
- Pour recevoir un chariot 600 x 800

Séries	Modèles	Chariot (en option)	Chariot (en option) Dimensions en mm	Groupe CV Froid	Puissance W Chaud
CFPAC 800	Laqué blanc	400 x 800	Larg. 530 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	430 x 800	Larg. 590 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 800	Laqué blanc	460 x 800	Larg. 640 x Prof. 870 x Ht. 1710	1/2	1000
CFPAC 1000	Laqué blanc	600 x 800	Larg. 730 x Prof. 870 x Ht. 1710	3/4	2000

# ARMOIRES BLOCAGE DE PÂTE 400 X 600

POUR PLAQUES OU GRILLES 400 x 600 - Démontables, +2 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

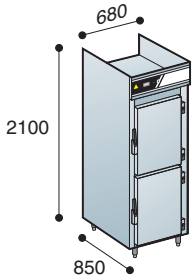
## Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Roulettes INOX
- Fermeture à clef

**Froid ventilé renforcé pour le blocage de pâtes ne convient pas au stockage de produits finis**

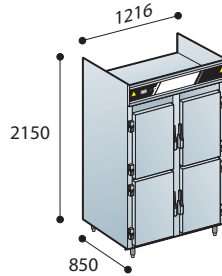


### ABP 500



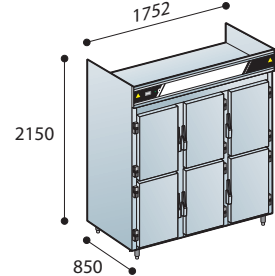
- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ABP 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ABP 1500



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
ABP 500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	3/8	145
ABP 500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	-	-
ABP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	1/2	230
ABP 1000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	-	-
ABP 1500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	3/4	300
ABP 1500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	-	-



# ARMOIRES BLOCAGE DE PÂTE - Pour bacs (non fournis)

408 X 530 ou 410 X 530 - Démontables, +2 à +10°C



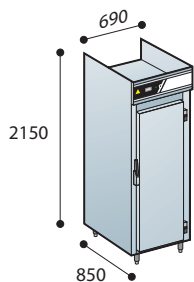
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ Module grande porte

### Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX

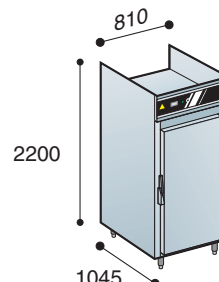
**Froid ventilé renforcé pour le blocage de pâtes ne convient pas au stockage de produits finis**

### BABP 500



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### BABP 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Nbre de bacs (non fournis)	Groupe CV	Poids KG
BABP 500	Équipée	Laqué blanc	Porte	7	7	3/8	145
BABP 500	Sauf groupe	Laqué blanc	Porte	7	7	-	-
BABP 1000	Équipée	Laqué blanc	Porte	8	16	1/2	205
BABP 1000	Sauf groupe	Laqué blanc	Porte	8	16	-	-

# ARMOIRES CHOCOLAT 400 x 600 - EQUIPEES

Conservation des chocolats, Hygrométrie 65%, +16 à +18°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Hygrométrie 65% réglable par hygrométre**
- ▶ Gainage ventilation intérieure
- ▶ Module 2 portillons
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

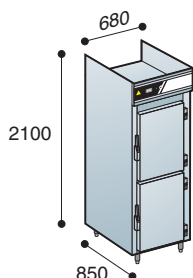
## Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX
- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipée sauf groupe nous consulter

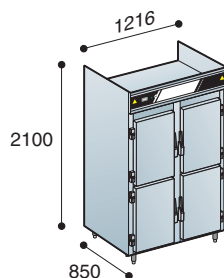


### CHOCO 500



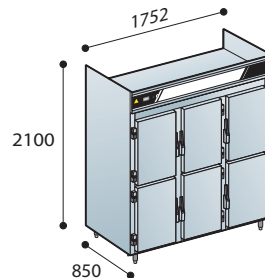
- Équipée (E) fluide R454C
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### CHOCO 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### CHOCO 1500



- Équipée (E) fluide R454C
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## Tour Chocolat page 26

Séries	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
CHOCO 500	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	20	1/5	145
CHOCO 1000	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	40	1/4	230
CHOCO 1500	INOX 304 ou laqué blanc	Portillons	60	1/4	300

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 x 600 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage de produits finis, Démontables, +4 à +10°C



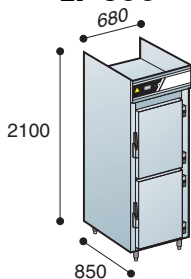
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ **Évaporateur statique traité bain epoxy entre montants**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX

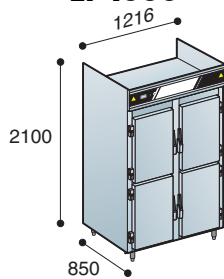
Équipement statique destiné au stockage de produits finis

### EP 500



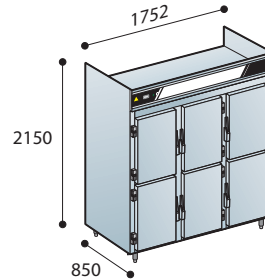
- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### EP 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### EP 1500



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
EP 500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	1/5	145
EP 500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	-	-
EP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	1/4	230
EP 1000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	-	-
EP 1500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	3/8	300
EP 1500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	-	-



# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 x 600 - DOUBLE TEMPÉRATURE

Démontables, -18 à -22°C / +4 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ **Évaporateurs statiques ou ventilés traités**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

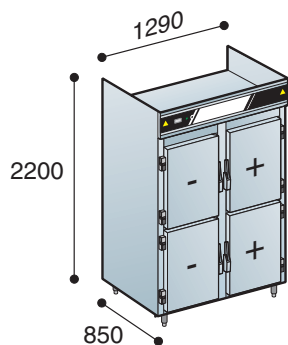
### Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée en positif uniquement
- Roulettes INOX
- Fermeture à clef

Équipée (E) fluide R454C – Sans le groupe (SG) avec le détendeur  
Paires de glissière au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)  
Alimentation : 240 V mono + Terre

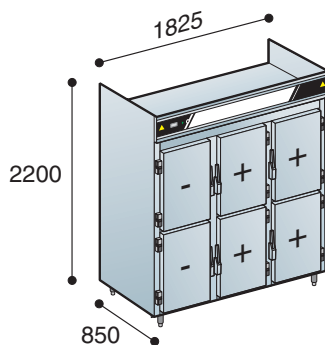


### DTP 1000



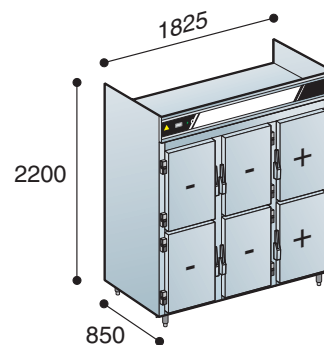
- 2 portillons, conservation -22°C
- 1 séparation isolée
- 1 porte ou 2 portillons, produits finis statique +4°C à +10°C

### DTP 1500



- 2 portillons, conservation -22°C
- 1 séparation isolée
- 2 portes ou 4 portillons, produits finis statique +4°C à +10°C

### DTN 1500



- 4 portillons, conservation -22°C
- 1 séparation isolée
- 1 porte ou 2 portillons, produits finis statique +4°C à +10°C

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV +4°C/-22°C		Poids KG
DTP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	40	1/5	3/4	270
DTP 1000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	40	-	-	-
DTP 1500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	1/4	3/4	360
DTP 1500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	60	-	-	-
DTN 1500	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	60	1/5	7/8	360
DTN 1500	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	60	-	-	-

# ARMOIRES PÂTISSÈRES 400 x 600 - CONSERVATION NÉGATIVE - ÉQUIPÉES

Stockage produits surgelés, Démontables, -18 à -22°C



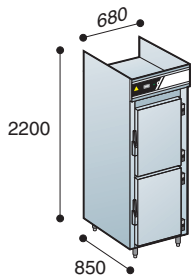
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Roulettes INOX
- Arrière INOX

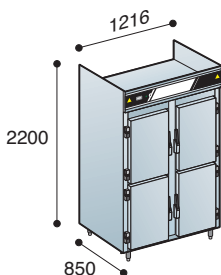
Armoire équipée sauf groupe page 13

### ECN 500



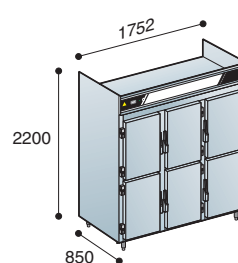
- Équipée (E) fluide R454C
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ECN 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ECN 1500



- Équipée (E) fluide R454C
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
ECN 500	INOX 304 ou laqué blanc	2 Portillons	20	3/4	160
ECN 1000	INOX 304 ou laqué blanc	4 Portillons	40	7/8	245
ECN 1500	INOX 304 ou laqué blanc	6 Portillons	60	1,5	315

# ARMOIRES PÂTISSIÈRES 400 x 600 - CONSERVATION NÉGATIVE - ÉQUIPÉES SAUF GROUPE

Stockage produits surgelés, Démontables, -18 à -22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

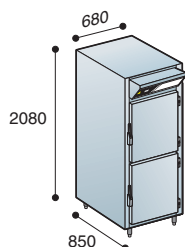
## Options (voir page 2 du tarif)

- Roulettes INOX
- Fermeture à clef
- Arrière INOX



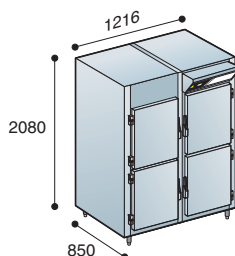
**Évaporateur réhaussé  
+ de niveaux disponibles**

### ECNR 500



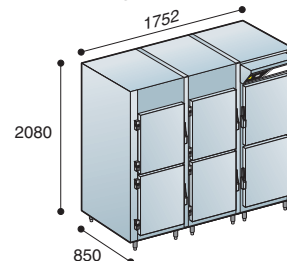
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Module 2 portillons
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ECNR 1000



- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Module 2 portillons
- Alimentation : 240 V mono + Terre

### ECNR 1500



- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Module 2 portillons
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Puissance conseillée Groupe CV à 10m linéaires
ECNR 500	INOX 304 ou laqué blanc	2 Portillons	22	3/4
ECNR 1000	INOX 304 ou laqué blanc	4 Portillons	44	7/8
ECNR 1500	INOX 304 ou laqué blanc	6 Portillons	66	1,5



# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 x 600 - ÉQUIPÉS

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, démontables, -35°C / -22°C



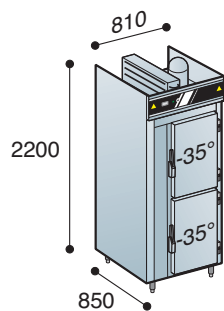
- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Coefficient d'isolation lambda 0,017
- Évaporateurs ventilés traités
- **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser sauf partie -35°C ferrée à droite
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Options (voir page 2 du tarif)

- Arrière INOX
- Fermeture à clef

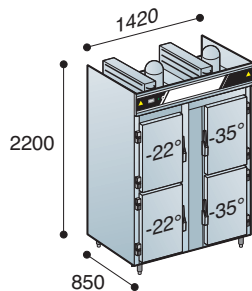
Équipé sauf groupe page 16

## CE 500



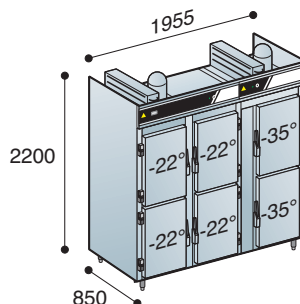
- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## CCE 1000



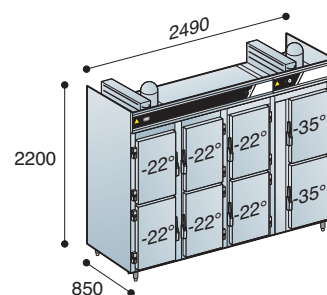
- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissière au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## CCE 1500



- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissière au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## CCE 2000



- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissière au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C		Groupe CV -22°C / -35°C		Poids KG
CE 500	INOX 304 ou laqué blanc	-	2	-	13	-	1,5	160
CCE 1000	INOX 304 ou laqué blanc	2	2	20	13	3/4	1,5	300
CCE 1500	INOX 304 ou laqué blanc	4	2	40	13	7/8	1,5	400
CCE 2000	INOX 304 ou laqué blanc	6	2	60	13	1,5	1,5	480

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 x 600 - ÉQUIPÉS

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, démontables, -35°C / -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser sauf partie -35°C ferrée à droite
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

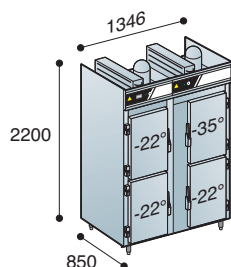
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipé sauf groupe page 17

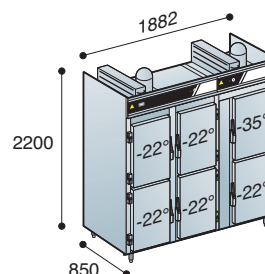


## CCR 1000



- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## CCR 1500



- Équipé (E) fluide R454C
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C		Groupe CV -22°C / -35°C		Poids KG
CCR 1000	INOX 304 ou laqué blanc	3	1	30	6	3/4	7/8	300
CCR 1500	INOX 304 ou laqué blanc	5	1	50	6	7/8	7/8	400

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 x 600 - ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, démontables, -35°C / -22°C (Groupe non fourni)



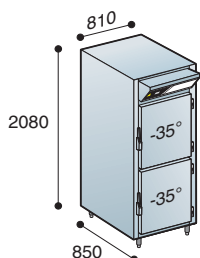
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser sauf partie -35°C ferrée à droite
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

### Options (voir page 2 du tarif)

- Arrière INOX
- Fermeture à clef

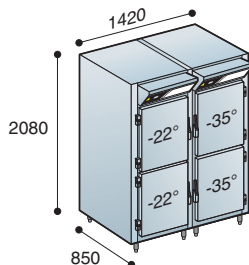
**Évaporateurs réhaussés  
+ de niveaux disponibles**

### RCE 500



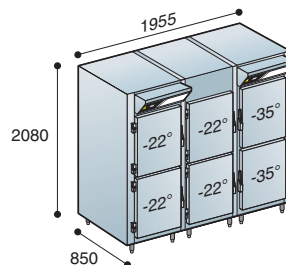
- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- Alimentation 240 V mono + Terre

### RCCE 1000



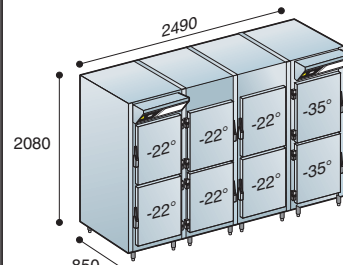
- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation 240 V mono + Terre

### RCCE 1500



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation 240 V mono + Terre

### RCCE 2000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :  
-35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm  
-22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C		Puissance conseillée Groupe CV à 10m linéaires -22° / -35°C	
RCE 500	INOX 304 ou laqué blanc	-	2	-	15	-	1,5
RCCE 1000	INOX 304 ou laqué blanc	2	2	22	15	3/4	1,5
RCCE 1500	INOX 304 ou laqué blanc	4	2	44	15	7/8	1,5
RCCE 2000	INOX 304 ou laqué blanc	6	2	66	15	1,5	1,5

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 400 x 600 - ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, démontables, -35°C / -22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser sauf partie -35°C ferrée à droite
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

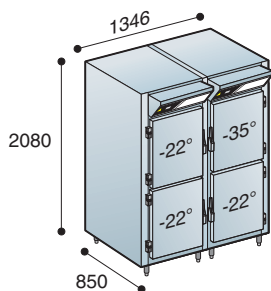
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX



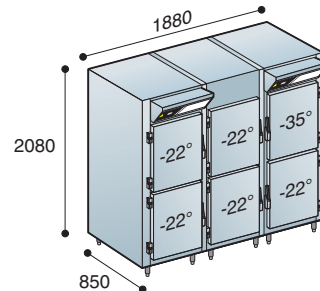
Évaporateurs réhaussés + de niveaux disponibles

## RCCR 1000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

## RCCR 1500



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Aménagement :
  - 35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
  - 22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30mm)
- Alimentation : 240 V mono + Terre

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C		Puissance conseillée Groupe CV à 10m linéaires -22°C / -35°C	
RCCR 1000	INOX 304 ou laqué blanc	3	1	32	8	3/4	7/8
RCCR 1500	INOX 304 ou laqué blanc	5	1	54	8	7/8	7/8

# MINI-CHAMBRES PÂTISSIÈRES 600 x 800 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage produits finis, Démontables, +4 à +10°C



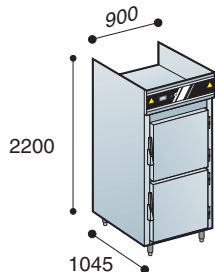
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur sans CFC
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ **Évaporateur statique traité bain epoxy**
- ▶ **Froid brassé**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

### Options (voir page 2 du tarif)

- Porte vitrée
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX

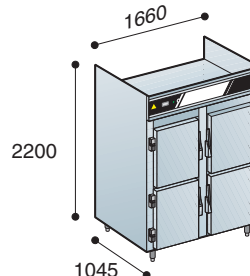
**Équipement statique destiné au stockage de produits finis**

### MCP 1000



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Module grande porte ou portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

### MCP 2000



- Équipée (E) fluide R454C
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Module grande porte ou portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

## MCP Blocage de pâtes, nous consulter

Séries	Références	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
MCP 1000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	1/4	215
MCP 1000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Porte/Portillons	20	-	-
MCP 2000	Équipée	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	1/2	300
MCP 2000	Sauf groupe	INOX 304 ou laqué blanc	Portes/Portillons	40	-	-



# MINI-CHAMBRES 600 x 800 - CONSERVATION NÉGATIVE - ÉQUIPÉES

## Stockage produits surgelés, Démontables, -18 à -22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- Coefficient d'isolation lambda 0,017
- Évaporateur ventilé traité
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage suivant modèle**
- **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- Sens de ferrage droit ou gauche à préciser

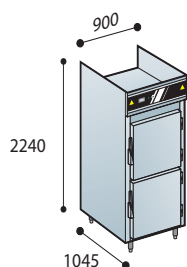
### Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX



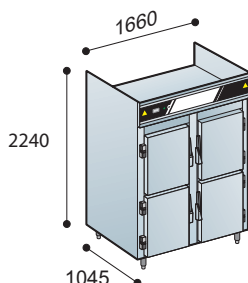
Version équipée sauf groupe page 20

### MCN 1000



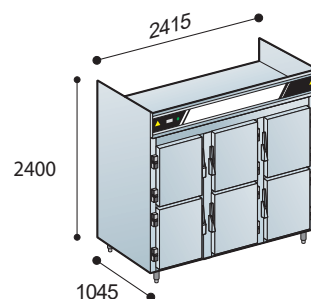
- Équipée (E) fluide R454C
- Module portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

### MCN 2000



- Équipée (E) fluide R454C
- Module portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

### MCN 3000



- Équipée (E) fluide R454C
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)
- **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Séries	Modèles	Façades	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV	Poids KG
MCN 1000	INOX 304 ou laqué blanc	2 Portillons	20	7/8 mono	270
MCN 2000	INOX 304 ou laqué blanc	4 Portillons	40	1,5 mono	350
MCN 3000	INOX 304 ou laqué blanc	6 Portillons	60	3 tri	500

# MINI-CHAMBRES 600 x 800 - CONSERVATION NEGATIVE - ÉQUIPÉES SAUF GROUPE

Stockage de produits surgelés, Démontables, -18 à -22°C (Groupe non fourni)



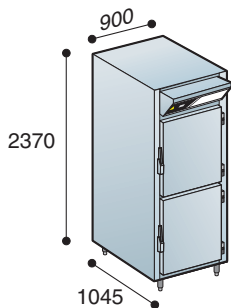
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateur ventilé traité
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

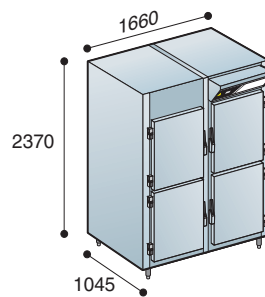
**Évaporateur réhaussé  
+ de niveaux disponibles**

## ACNR 1000



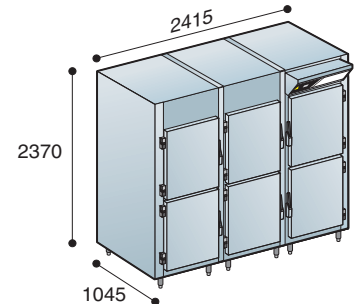
- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

## ACNR 2000



- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

## ACNR 3000



- Équipée sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Module 2 portillons
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

**Problème de hauteur ou ACNR 4000, nous consulter**

Séries	Modèles	Portillons	Paires de glissières INOX 304	Puissance conseillée groupe CV à 10m linéaires	Poids KG
ACNR 1000	INOX 304 ou laqué blanc	2	22	7/8 mono	200
ACNR 2000	INOX 304 ou laqué blanc	4	44	1,5 tri	320
ACNR 3000	INOX 304 ou laqué blanc	6	66	3 tri	430

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 600 x 800 - ÉQUIPÉS

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Démontables, -35°C / -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

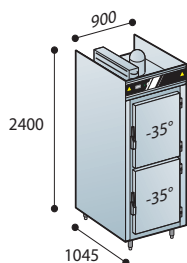
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipé sauf groupe page 24

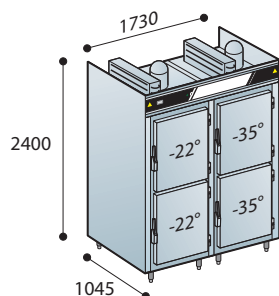


## SCE 1000



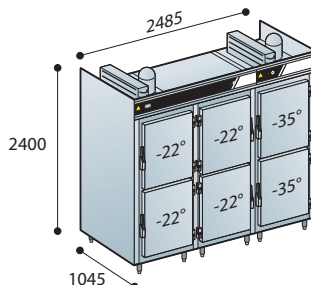
- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm

## SCE 2000



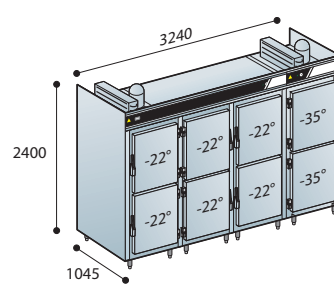
- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SCE 3000



- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SCE 4000



- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Façades / Portillons -22°C/-35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C/-35°C		Groupe CV -22°C/-35°C		Poids KG
SCE 1000	INOX 304 ou laqué blanc	-	2	-	14	-	3 tri	300
SCE 2000	INOX 304 ou laqué blanc	2	2	20	14	7/8 mono	3 tri	570
SCE 3000	INOX 304 ou laqué blanc	4	2	40	14	1,5 mono	3 tri	650
SCE 4000	INOX 304 ou laqué blanc	6	2	60	14	3 tri	3 tri	750

# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 600 x 800 - ÉQUIPÉS

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Démontables, -35°C / -22°C



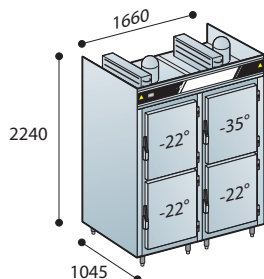
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

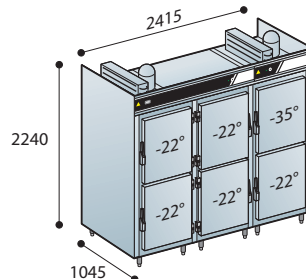
Équipé sauf groupe page 25

## SCER 2000



- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SCER 3000



- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Façades/Portillons		Paires de glissières INOX 304		Groupe CV		Poids KG
		-22°C/-35°C		-22°C/-35°C		-22°C/-35°C		
SCER 2000	INOX 304 ou laqué blanc	3	1	30	7	1,5 mono	1,5 mono	540
SCER 3000	INOX 304 ou laqué blanc	5	1	50	7	1,5 mono	1,5 mono	620

# SURGÉLATEUR 1/3 - CONSERVATEUR 2/3 - 600 x 800 - ÉQUIPÉS

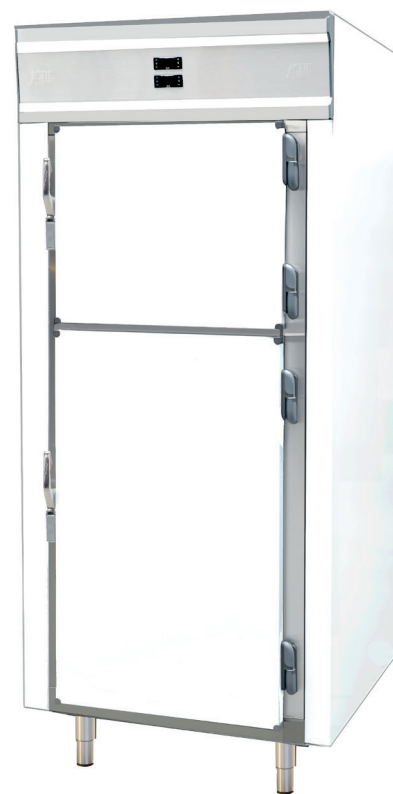
Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Démontables, -35°C / -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ 2 évaporateurs ventilés traités
- ▶ **2 régulations électroniques à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ **Sens de ferrage droit**
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au reseau**

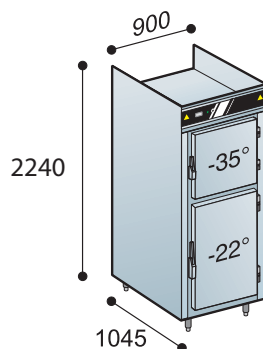
Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX

Équipé sauf groupe nous consulter



## SCER 1000



- Équipé (E) fluide R454C
- -35°C : 5 Paires de glissières au pas de 60 mm
- -22°C : 13 Paires de glissières au pas de 60 mm (Possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Façades / Portillons -22°C/-35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C/-35°C		Groupe CV	Poids KG
SCER 1000	INOX 304 ou laqué blanc	1	1	13	5	1,5 mono	320



# SURGÉLATEURS / CONSERVATEURS 600 x 800 - ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Démontables, -35°C/-22°C (Groupe non fourni)



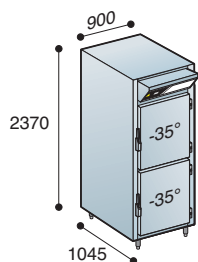
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Régulation électronique à touche sensitive avec dungle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

Options (voir page 2 du tarif)

- Arrière INOX
- Fermeture à clef

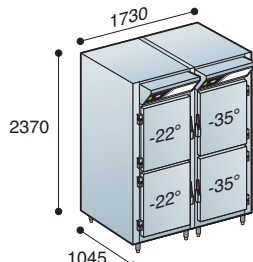
**Évaporateurs réhaussés + de niveaux disponibles**

## SC 1000



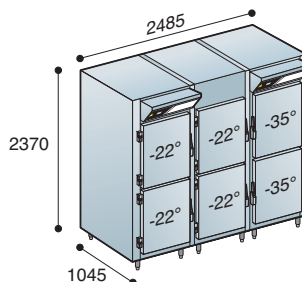
- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SC 2000



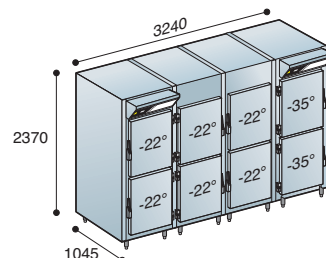
- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SC 3000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

## SC 4000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Façades/Portillons -22°C / -35°C		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C	Puissance conseillée groupe CV à 10m linéaires -22°C / -35°C		Poids KG
SC 1000	INOX 304 ou laqué blanc	-	2	20	-	3 tri	200
SC 2000	INOX 304 ou laqué blanc	2	2	44	7/8 mono	3tri	400
SC 3000	INOX 304 ou laqué blanc	4	2	66	1,5 tri	3 tri	520
SC 4000	INOX 304 ou laqué blanc	6	2	88	3 tri	3 tri	630

# SURGÉLATEURS/CONSERVATEURS 600 x 800 - ÉQUIPÉS SAUF GROUPE

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Démontables, -35°C/-22°C (Groupe non fourni)

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Dessus, dessous, arrière : tôle aluminée
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 70 mm d'épaisseur
- ▶ Coefficient d'isolation lambda 0,017
- ▶ Évaporateurs ventilés traités
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Sens de ferrage droit ou gauche à préciser
- ▶ **Prévoir raccordement des eaux de condensat au réseau**

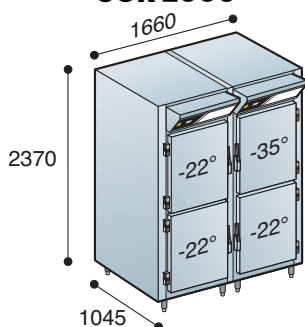
## Options (voir page 2 du tarif)

- Fermeture à clef
- Arrière INOX



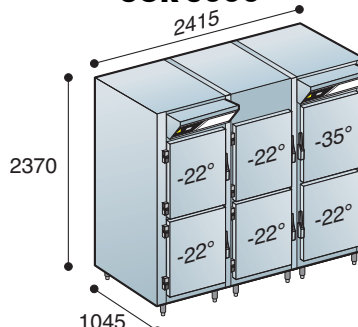
**Évaporateurs réhaussés  
+ de niveaux disponibles**

### SCR 2000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

### SCR 3000



- Équipé sans le groupe (SG) avec le détendeur
- Paires de glissières au pas de 60 mm (possibilité de régler au pas de 30 mm)

Séries	Modèles	Façades / Portillons		Paires de glissières INOX 304 -22°C / -35°C	Puissance conseillée groupe CV à 10m linéaires -22°C / -35°C		Poids KG
		-22°C /	-35°C				
SCR 2000	INOX 304 ou laqué blanc	3	1	44	1,5 tri	1,5 tri	360
SCR 3000	INOX 304 ou laqué blanc	5	1	66	1,5 tri	1,5 tri	480

# TOURS PÂTISSIERS CHOCOLAT 400 x 600 - EQUIPE

Stockage de chocolat - Hygrométrie 65%, +16 à +18°C



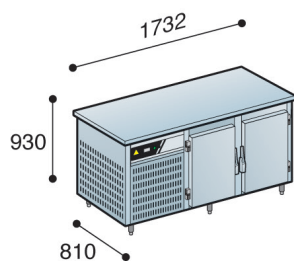
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Gainage ventilation intérieure**
- ▶ **Hygrométrie 65% réglable par hygrostat**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur

## Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Plinthe

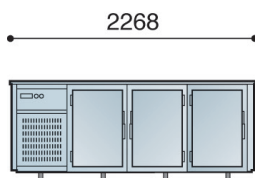
Équipé sauf groupe nous consulter

### TPCHOCO2E



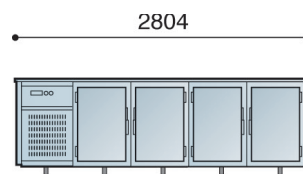
- Équipé (E) fluide R454C
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TPCHOCO3E



- Équipé (E) fluide R454C
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TPCHOCO4E



- Équipé (E) fluide R454C
- Alimentation : 240 V mono + Terre
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TPCHOCO	TPCHOCO2E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	14	1/5
TPCHOCO	TPCHOCO3E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	21	1/5
TPCHOCO	TPCHOCO4E	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	28	1/4

# TOURS PÂTISSIERS 810 - 400 x 600 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage produits finis, entrée 400, +4 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminisée
- **Module dessus ouvert**
- **Évaporateur statique traité bain epoxy**
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Alimentation : 240V mono + Terre



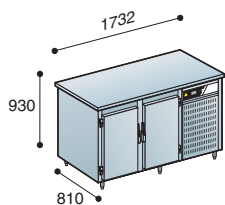
### Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Isolation dessus des modules
- Commande murale sur demande (sans groupe)

**Équipement statique destiné au stockage de produits finis**

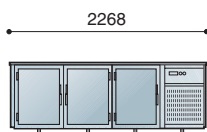
## Équipés

### TP 812



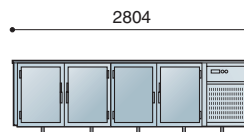
- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 813



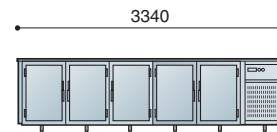
- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 814



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 815

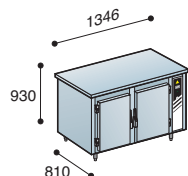


*Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties*

- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

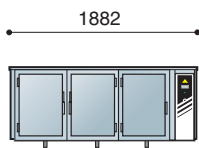
## Équipés sauf groupe

### TP 812 SG



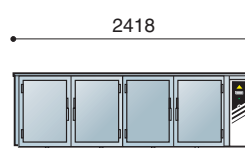
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 813 SG



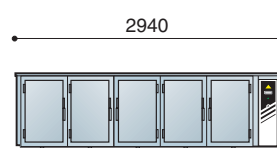
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 814 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 815 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TP 810	TP 812	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	18	1/5
TP 810	TP 813	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	27	1/4
TP 810	TP 814	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	36	3/8
TP 810	TP 815	INOX 304 ou laqué blanc	Statique dorsal	45	3/8

# TOURS BLOCAGE DE PÂTES 400 x 600

+2 à +10°C



## Options (voir page 2 du tarif)

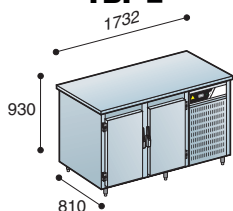
- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Plinthe
- Commande murale (sans groupe)

- Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- Arrière, dessous : tôle aluminée
- Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- Alimentation : 240 V mono + Terre

**Équipement ventilé renforcé pour blocage de pâtes**

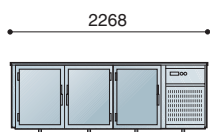
## Équipés

### TBP 2



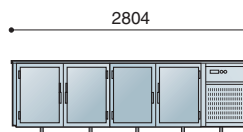
- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 3



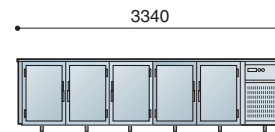
- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 4



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 5

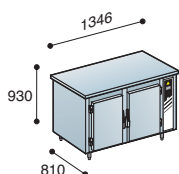


Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties

- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

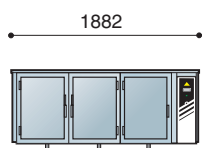
## Équipés sauf groupe

### TBP 2 SG



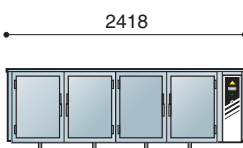
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 3 SG



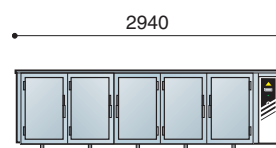
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 4 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TBP 5 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TBP	TBP 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	14	1/4
TBP	TBP 3	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	24	3/8
TBP	TBP 4	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	28	1/2
TBP	TBP 5	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	35	3/4



# TOURS PÂTISSIERS 810 - 400 x 600 - CONSERVATION NEGATIVE

## Stockage de produits surgelés, -22°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touche sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : 240 V mono + Terre

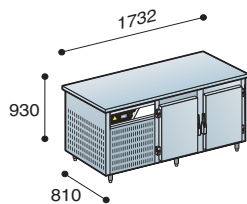


### Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Fermeture à clef

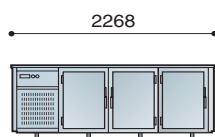
### Équipés

#### TPN 2



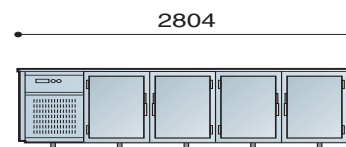
- Fluide R454C
- Groupe à gauche et sens de ferrage gauche ou droit à préciser ou droit à préciser

#### TPN 3



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

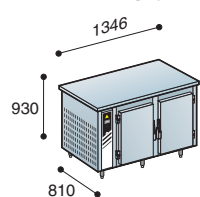
#### TPN 4



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

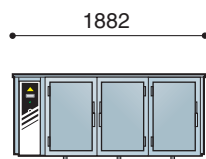
### Équipés sauf groupe

#### TPN 2 SG



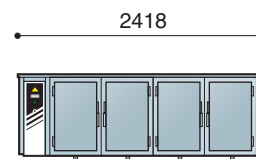
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

#### TPN 3 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

#### TPN 4 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304 (au pas de 70 mm)	Groupe CV
TPN	TPN 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	13	3/4
TPN	TPN 3	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	20	3/4
TPN	TPN 4	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	27	7/8

# TOURS PÂTISSIERS 810 - 400 x 600 - SURGÉLATION

Pour produits de boulangerie, viennoiserie, Non démontable, - 22 / -35°C

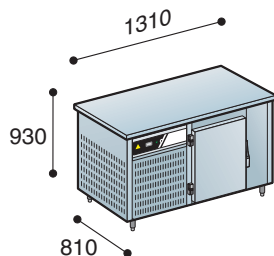
- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304 ou laqué blanc
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminée
- ▶ Évaporateur ventilé traité anticorrosion
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ **Marche forcée groupe pour température -35°C**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : 240 V mono + Terre

### Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Fermeture à clef
- Roulettes INOX
- Arrière INOX

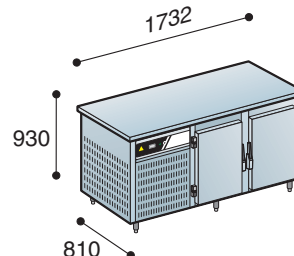
Surgélation de produits de boulangerie  
Pâtisserie

### TPC 1



- Équipé (E) fluide R454C
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Groupe à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TPC 2



- Équipé (E) fluide R454C
- Grille amovible pour accès au compresseur en façade et sur le côté
- Groupe à gauche, sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304 (au pas de 70 mm)	Groupe CV
TPC	TPC 1	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	5	7/8
TPC	TPC 2	INOX 304 ou laqué blanc	Plafonnier	10	1,5

# TOURS PÂTISSIERS 570 - 600 x 400 - CONSERVATION POSITIVE

Stockage produits finis, entrée 600, +4 à +10°C

- ▶ Carrosserie intérieure et extérieure INOX 304
- ▶ Arrière, dessous : tôle aluminisée
- ▶ **Module dessus ouvert**
- ▶ **Évaporateur statique traité bain epoxy**
- ▶ **Évaporation automatique des eaux de dégivrage**
- ▶ **Régulation électronique à touches sensibles avec dongle Bluetooth**
- ▶ Isolation mousse rigide de polyuréthane de 60 mm d'épaisseur
- ▶ Alimentation : 240 V mono + Terre



Finition peinture epoxy (en option)

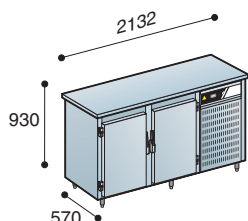
**Équipement statique pour stockage de produits finis**

Options (voir page 2 du tarif)

- Dessus INOX 304 simple ou adossé
- Roulettes INOX
- Isolation dessus des modules
- Commande murale sur demande (sans groupe)

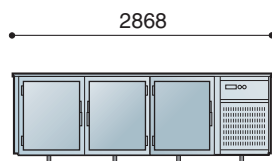
## Équipés

### TP 572



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 573



- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 574

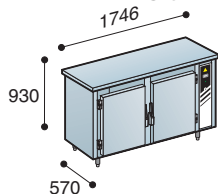


*Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties*

- Fluide R454C
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

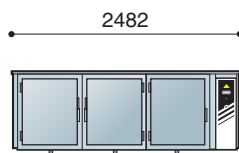
## Équipés sauf groupe

### TP 572 SG



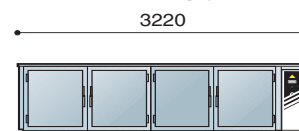
- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 573 SG



- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

### TP 574 SG



*Au-dessus de 3000 mm dessus INOX en 2 parties*

- Détendeur (groupe non fourni)
- Caisson technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser

Séries	Références	Modèles	Évaporateur	Paires de glissières INOX 304	Groupe CV
TP 570	TP 572	INOX 304	Statique entre montants	18	1/5
TP 570	TP 573	INOX 304	Statique entre montants	27	3/8
TP 570	TP 574	INOX 304	Statique entre montants	36	3/8



**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

