FIRSTEEL

Catalogue 2023

CHR EVOLUTION

FIRSTEEL

CHR EVOLUTION

Service Commercial

Tél. : 0 473 447 445

E-mail : commercial@chr-evolution.com

Service Technique et Pièces Détachées

Tél. : 0 473 447 448

E-mail : sav@chr-evolution.com

Service Comptabilité

Tél. : 0 473 447 447

E-mail : comptabilite@chr-evolution.com

Notre site internet :

www.chr-evolution.com

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

sommaire

FOURS GN1/1 ..... **Page 4**
- *Mixte injection directe 6 et 10 niveaux*

CUISSON 700 ..... **Page 6**
- *Fourneaux gaz*
- *Fourneaux électriques*
- *Fourneaux infrarouges*
- *Fourneaux induction*
- *Fry-top gaz*
- *Fry-top électriques*
- *Friteuses gaz*
- *Friteuses électriques*
- *Bain-marie*
- *Cuiseurs à pâtes gaz/élect.*
- *Marmites gaz et électriques*
- *Sauteuses gaz et électriques*
- *Bases réfrigérées*
- *Éléments neutres*
- *Accessoires - Produits nettoyants*

MACHINES À GLAÇONS ..... **Page 34**
- *Projection*
- *Palette*

LAVERIE ..... **Page 36**
- *Lave-verres*
- *Lave-vaisselles frontaux*
- *Laveuse à capot*
- *Accessoires*

PRÉPARATION INOX ..... **Page 42**
- *Tables*
- *Plonges et tables de travail*
- *Tables armoires : neutres, chaudes*
- *Armoires murales*
- *Étagères*

VENTILATION ..... **Page 49**
- *Sans moteur*
- *Avec moteur*

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE
à injection directe électromécanique

- 6 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm.
- Construction intérieure extérieure : **inox AISI 304**.
- Régulation : électromécanique.
- **Équipé d'une sonde à cœur.**
- Indice de protection l'eau IPX4.
- Parfait pour cuire à la vapeur ou en convection, mijoter, pocher, rôtir, gratiner grâce aux 5 niveaux d'humidification préprogrammés.
- Porte double vitrage.
- Thermostat électromécanique avec une température de fonctionnement réglable de 30 ° C à 300 ° C.

Réf. 240003

- **Poignée inox robuste**
- **Porte équipée d'une gouttière de récupération des condensats**

Four à injection directe électrique	Code
6 niveaux GN 1/1 Dimensions (LxPxH) : 860 x 746 x 633 mm Puissance : 7 kW Tension : 400V 3N Poids net : 79.5 kg	240003
Accessoires	**Code**
Base pour four 6 niveaux GN1/1	922101
Ensemble glissières pour base 922101	922105
Couple de grilles inox GN1/1	921101
Adoucisseur extérieur manuel 12 L	860412

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE
à injection directe électromécanique

- 10 niveaux GN1/1 au pas de 60 mm.
- Construction intérieure extérieure : **inox AISI 304**.
- Régulation : électromécanique.
- **Équipé d'une sonde à cœur.**
- Indice de protection l'eau IPX4.
- Parfait pour cuire à la vapeur ou en convection, mijoter, pocher, rôtir, gratiner grâce aux 5 niveaux d'humidification préprogrammés.
- Porte double vitrage.
- Thermostat électromécanique avec une température de fonctionnement réglable de 30 ° C à 300 ° C.

Réf. 240004

- **Poignée inox robuste**
- **Porte équipée d'une gouttière de récupération des condensats**

Four à injection directe électrique	Code
10 niveaux GN 1/1 Dimensions (LxPxH) : 890 x 900 x 970 mm ▮ Puissance : 17.3 kW Tension : 400V 3N ▮ Poids net : 121.2 kg	240004
Accessoires	**Code**
Base pour four 10 niveaux GN1/1	922102
Ensemble glissières pour base 922102	922106
Couple de grilles inox GN1/1	921101
Adoucisseur extérieur manuel 12 L	860412

FIRSTEEL

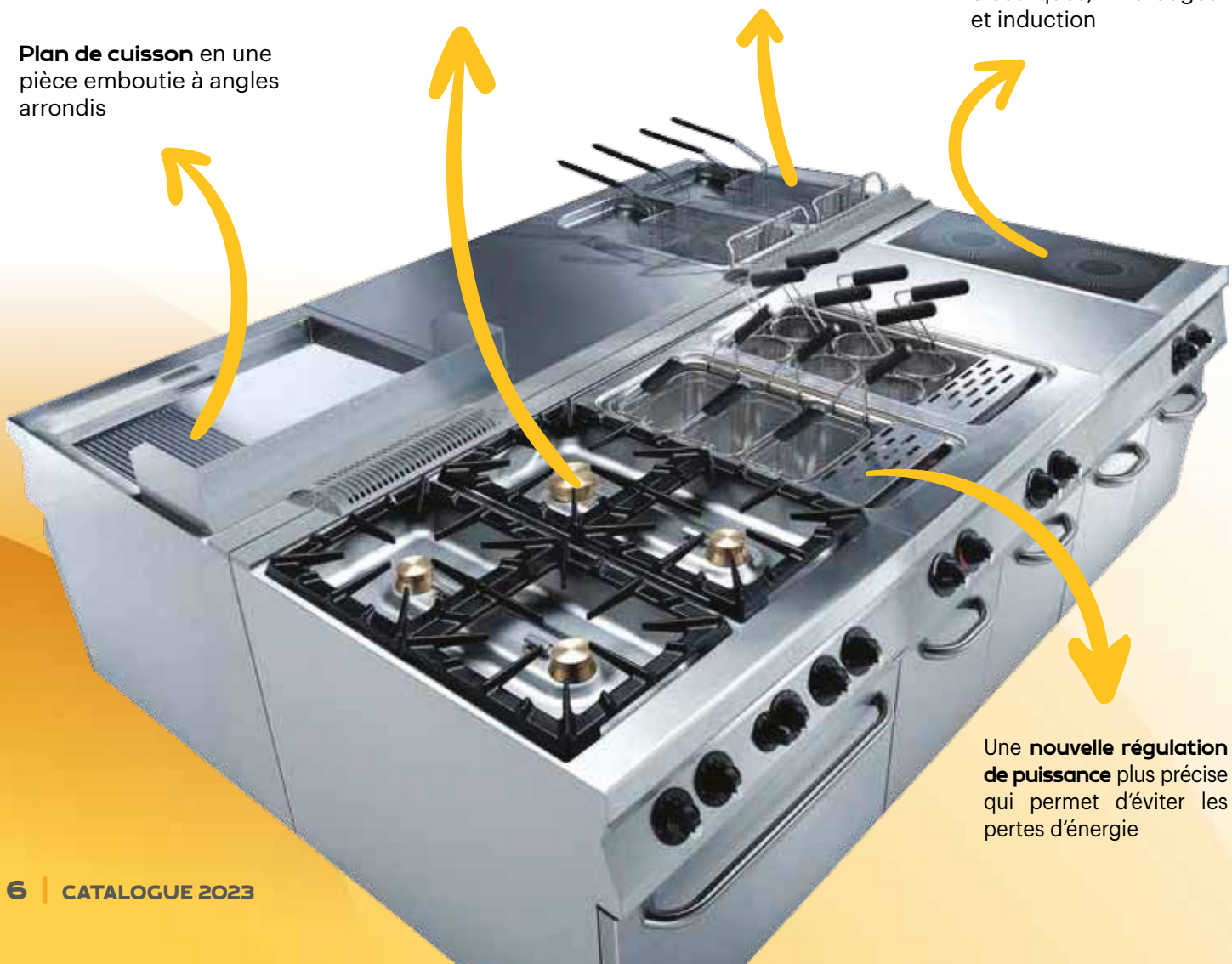
GARANTIE PIÈCES 2 ANS

Cuisson 700

La ligne Firsteel est conçue pour fournir une gamme complète d'équipements de cuisson fiables, faciles à utiliser et capables d'offrir une efficacité énergétique maximale.

Ces équipements présentent une nouvelle esthétique et une robustesse améliorée grâce à une structure plus solide. Cette gamme peut satisfaire, grâce à ses carac-téristiques, tous les besoins de chaque segment de clients : de la petite gastronomie à la restauration rapide, de restaurants traditionnels à la restauration de haute productivité.

- **Plan de travail épaisseur 15/10e.**
- Appareils avec bords tombés, découpés au laser pour un assemblage parfait entre les unités.
- **Construction inox AISI 304.**
- Raccordement des différents modules sans joint.
- Appareils munis d'un décrochement technique pour faciliter l'installation.
- **Indice de protection IPX4.**



GARANTIE PIÈCES 2 ANS

sommaire

Cussion 700

- Fourneaux gaz ..... Page 8
- Fourneaux électriques ..... Page 12
- Fourneaux infrarouges ..... Page 13
- Fourneaux induction ..... Page 14
- Fry-top gaz ..... Page 16
- Fry-top électriques ..... Page 18
- Friteuses gaz ..... Page 20
- Friteuses électriques ..... Page 22
- Bain-marie ..... Page 26
- Cuiseurs à pâtes gaz et électriques ..... Page 27
- Marmites gaz et électriques ..... Page 28
- Sauteuses gaz et électriques ..... Page 29
- Bases réfrigérées ..... Page 30
- Éléments neutres ..... Page 31
- Accessoires - Produits nettoyants ..... Page 32

FOURNEAUX TOP GAZ

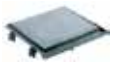
2, 4 et 6 Feux Vifs

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Grilles supports casseroles en fonte.
- La grande efficacité des brûleurs permet à la flamme d'être précisément régulée et adaptée pour pouvoir utiliser des casseroles de tailles différentes avec une bonne répartition de la chaleur (de 10 à 40 cm de diamètre).
- **Brûleurs avec système de sécurité thermocouple et flamme pilote permettant une économie de gaz jusqu'à 30% par an par rapport aux autres types de brûleurs.**
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville.
- **Injecteurs de substitution fournis.**
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373000

Fourneaux Top gaz	Code	
Top 2 feux vifs Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 2 x 5.5 kW Poids net : 20 kg	373000	
Top 4 feux vifs Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 4 x 5.5 kW Poids net : 38 kg	373001	
Top 6 feux vifs Dimensions (LxPxH) : 1200 x 730 x 250 mm Puissance : 6 x 5.5 kW Poids net : 55 kg	373004	
4 feux gaz sur soubassement ouvert Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 22 kW	373178	
6 feux gaz sur soubassement ouvert Dimensions (LxPxH) : 1200 x 730 x 850 mm Puissance : 33 kW	373179	

Accessoires	Code	
Plaque de cuisson 1 brûleur lisse - LxPxH : 300 x 340 x 55 mm	206260	
Plaque de cuisson 1 brûleur nervurée - LxPxH : 300 x 340 x 60 mm	206261	
Plaque de cuisson 1 brûleur mijotage - LxPxH : 300 x 340 x 50 mm	206264	

TOP PLAQUE COUP DE FEU GAZ

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- La plaque Coup de Feu est idéale pour les cuisines nécessitant une table de cuisson flexible et puissante.
- Brûleur central à combustion optimisée, puissance maximale de 7 kW. **Système de sécurité thermocouple**. Flamme pilote avec veilleuse. Allumage piézo électrique.
- Surface supérieure de cuisson solide en fonte. **Température maximale de la zone centrale de 500°C**.
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville.
- Injecteurs de substitution fournis en standard.
- **Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.**

Réf. 373007

Top plaque coup de feu	Code
Top plaque coup de feu gaz 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 7 kW ▮ Poids net : 65 kg	373007
Top 1/2 plaque coup de feu gaz + 2 feux vifs 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 14.6 kW ▮ Poids net : 55 kg	373011

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre ouvert 1/2 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 15 kg	371113

Accessoires	Code
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

FOURNEAUX MONOBLOC

4 et 6 Feux Vifs

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Porte à double paroi avec panneau interne embouti spécialement profilé pour une étanchéité parfaite et une meilleure hygiène.
- **Sole du four profonde et rainurée pour permettre de poser directement des plats sur le fond**, offrant ainsi un niveau fonctionnel supplémentaire.
- Panneau interne de la porte en acier inoxydable.
- Pieds en acier inoxydable AISI 304 réglables jusqu'à 50 mm en hauteur.
- La grande efficacité des brûleurs permet à la flamme d'être précisément régulée et adaptée pour pouvoir utiliser des casseroles de tailles différentes avec une bonne répartition de la chaleur (**de 10 à 40 cm de diamètre**).
- **Système de sécurité thermocouple** avec veilleuse et flamme auto-stabilisée. Flamme pilote pour chaque brûleur. La grande efficacité des brûleurs permet à la flamme d'être précisément régulée et adaptée pour pouvoir utiliser des casseroles de tailles différentes avec une bonne répartition de la chaleur (de 10 à 40 cm de diamètre).
- Tous les appareils gaz sont équipés pour fonctionner au gaz naturel, GPL ou gaz de ville. Injecteurs de substitution fournis en standard.
- Chambre de cuisson **3 niveaux GN2/1** en acier inoxydable.
- **Four électrique de 6 kW** avec bouton de réglage des résistances hautes et basses.
- Thermostat de four avec indicateur de température réglable de **140° à 300°C**.
- **Four gaz de 6 kW** avec brûleurs en acier inoxydable à flamme auto-stabilisée placés sous la sole.

Réf. 373005

Fourneaux gaz	Code
Monobloc 4 feux vifs / four gaz 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm ▮ Puissance : 28 kW ▮ Poids net : 80 kg	373002
Monobloc 4 feux vifs / four électrique 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm ▮ Puissance : 22 kW + 6 kW ▮ Tension : 400 V, 3N ▮ Poids net : 80 kg	373003
Monobloc 6 feux vifs / Four gaz et placard fermé 1,5 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 1200 x 730 x 850 mm ▮ Puissance : 39 kW ▮ Tension : 230 V, 3N ▮ Poids net : 120 kg	373005

Accessoires	Code
Plaque de cuisson 1 brûleur lisse - LxPxH : 300 x 340 x 55 mm	206260
Plaque de cuisson 1 brûleur nervurée - LxPxH : 300 x 340 x 60 mm	206261
Plaque de cuisson 1 brûleur mijotage - LxPxH : 300 x 340 x 50 mm	206264

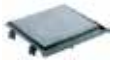
FOURNEAUX SIMPLE SERVICE

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Porte à double paroi avec panneau interne embouti spécialement profilé pour une étanchéité parfaite et une meilleure hygiène.
- Cavité du four en Inox avec sole profonde et rainurée pour permettre de poser directement des plats sur le fond, offrant ainsi un niveau fonctionnel supplémentaire.
- **Brûleur central** de la plaque coup de feu avec combustion optimisée, puissance maximale **7 kW**, avec système de contrôle de flamme et voyant témoin protégé. Allumage piézo.
- Plaque de cuisson en fonte avec zones de chauffe variable de **500°C au centre à 200°C sur les bords**.
- Four gaz avec brûleurs en acier inoxydable à flamme auto-stabilisée placés sous la sole.
- Chambre de cuisson **3 niveaux GN2/1** en acier inoxydable.
- Thermostat de four avec indicateurs de température réglables de **110° à 270°C**.
- La grande efficacité des brûleurs permet à la flamme d'être précisément régulée et adaptée pour pouvoir utiliser des casseroles de tailles différentes avec une bonne répartition de la chaleur (de 10 à 40 cm de diamètre).

Réf. 373010

Fourneaux Gaz	Code	
Monobloc plaque coup de feu / Four gaz Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 13 kW Poids net : 95 kg	373008	
Monobloc 1/2 plaque coup de feu + 2 feux vifs / four gaz Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 20.6 kW Poids net : 90 kg	373009	
Monobloc plaque coup de feu + 2 feux vifs / four gaz Dimensions (LxPxH) : 1200 x 730 x 850 mm Puissance : 24 kW Poids net : 140 kg	373010	

Accessoires	Code	
Plaque de cuisson 1 brûleur lisse - LxPxH : 300 x 340 x 55 mm	206260	
Plaque de cuisson 1 brûleur nervurée - LxPxH : 300 x 340 x 60 mm	206261	
Plaque de cuisson 1 brûleur mijotage - LxPxH : 300 x 340 x 50 mm	206264	

FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
4 ET 6 PLAQUES ÉLECTRIQUES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Porte à double paroi avec panneau interne embouti spécialement profilé pour une étanchéité parfaite et une meilleure hygiène
- **Sole du four profonde et rainurée pour permettre de poser directement des plats sur le fond**, offrant ainsi un niveau fonctionnel supplémentaire.
- Chambre de cuisson **3 niveaux GN 2/1** en acier inoxydable.
- Four électrique puissance **6 kW** avec bouton de réglage des résistances hautes et basses.
- Thermostat de four avec indicateurs de température réglables de **140° à 300°C**.
- Plaques chauffantes en fonte hermétiquement scellées au plan de travail monobloc, avec thermostat de sécurité.
- Plaques chauffantes de 2,6 kW chacune avec régulation par paliers.
- **Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.**

Réf. 373016

Fourneaux électriques	Code
Top 2 plaques rondes électriques 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 5.2 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 20 kg	373014
Top 4 plaques rondes électriques 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 10.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373015
Monobloc 4 plaques rondes électriques/four 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 16.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 80 kg	373016
Top 4 plaques carrées électriques 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 10.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373017
Monobloc 4 plaques carrées électriques/four 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 16.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 80 kg	373018
Top 6 plaques rondes électriques 1,5 module Dimensions (LxPxH) : 1200 x 730 x 250 mm Puissance : 15.6 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 60 kg	373019

FOURNEAUX TOP INFRAROUGES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Surface de cuisson en vitrocéramique Ceran® de **6mm d'épaisseur** intégré dans la structure en Inox et formant un plan lisse pour une plus grande facilité de nettoyage.
- Les plaques à infrarouge fournissent une solution, puissante, rapide, efficace et facile à nettoyer.
- **La table de cuisson** est étanche pour éviter des infiltrations d'eau à l'intérieur de l'appareil.
- Le chauffage de la table de cuisson à infrarouges se fait à travers des radiations de chaleur produites par des résistances électriques de grande puissance.
- Éléments radiants comportant **2 ou 4 zones chauffantes** concentriques mesurant **230 mm de diamètre** et permettant la sélection des zones chauffantes selon la taille de la casserole.
- Un voyant indique la chaleur résiduelle sur la surface de cuisson.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373025

Fourneaux infrarouges	Code
Top 2 plaques infrarouges 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 15 kg	373024
Top 4 plaques infrarouges 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 8.8 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 35 kg	373025
Top 2 zones infrarouges 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.4 kW Tension : 230 V **Monophasé**	373133

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113

Accessoires	Code
Grille GN2/1 chromée	164250
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

FOURNEAUX TOP À INDUCTION

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable AISI 304 finition Scotch-Brite.
- Plan de travail monobloc embouti de 1,5 mm d'épaisseur en inox AISI 304
- Surface de cuisson en vitrocéramique (de **6 mm d'épaisseur**).
- Les zones à induction indépendamment contrôlées (3,5kW) de **230 mm de diamètre** réduisent les durées de cuisson et évitent la dispersion de chaleur.
- Les zones à induction ne sont activées que lorsqu'elles sont en contact direct avec des casseroles adaptées
- **Dispositif de sécurité anti-surchauffe.**
- Panneau de commande digital avec 9 niveaux de puissance garantissant une cuisson précise et facile, idéal pour les aliments délicats.
- Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.
- Indice de protection IPX4.

Réf. 373021

Fourneaux à induction	Code
Top 2 zones induction électrique Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 2 x 3.5 kW Tension : 400 V, 3N 50/60 Hz	373020
Top 4 zones induction électrique Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 4 x 3.5 kW Tension : 400 V, 3N 50/60 Hz	373021
Soubassements neutres	**Code**
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113
Accessoires	**Code**
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

FRY TOP GAZ

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Protection anti-éclaboussure amovible en acier Inox. Couvre l'arrière et les côtés de la plaque.
- La plaque de cuisson Fry Top Gaz est idéale pour cuisiner de la viande, du poisson ou des légumes.
- Plaque de cuisson lisse et/ou nervurée, en acier au chrome brossé ou au chrome poli
- La plaque au chrome poli n'absorbe pas les jus de cuisson et par conséquent permet d'avoir un rendement plus élevé et une utilisation plus flexible.
- Les Fry-tops avec revêtement chrome augmentent la productivité en cuisine et facilite le nettoyage au quotidien
- **Température réglable de 200 à 400° C**. Dans les modèles avec valve thermostatique, la température est ajustable de 130 à 300° C.
- Récupération des graisses qui tombent, par le large trou de drain à l'avant de la plaque, dans un **tiroir amovible placé dessous**. Capacité de 1 L en demi-module et de **1,5 L sur les modules**.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373037

Fry-Top Gaz à poser	Code	
Plaque lisse au chrome brossé 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 7 kW Poids net : 40 kg	373320	
Plaque NERVURÉE au chrome brossé 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 7 kW Poids net : 40 kg	373323	
Plaque lisse au chrome poli 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 7 kW Poids net : 40 kg	373037	
Top à pierre de lave volcanique 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 7 kW Poids net : 32 kg	373044	

Accessoires	Code	
Racleur pour plaque lisse	164255	
Racloir pour plaque nervurée	206420	

FRY TOP GAZ

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Protection anti-éclaboussure amovible en acier Inox. Couvre l'arrière et les côtés de la plaque.
- La plaque de cuisson Fry Top Gaz est idéale pour cuisiner de la viande, du poisson ou des légumes.
- Plaque de cuisson lisse et/ou nervurée, en acier au chrome brossé ou au chrome poli
- La plaque au chrome poli n'absorbe pas les jus de cuisson et par conséquent permet d'avoir un rendement plus élevé et une utilisation plus flexible.
- Les Fry-tops avec revêtement chrome augmentent la productivité en cuisine et facilite le nettoyage au quotidien
- **Température réglable de 200 à 400° C**. Dans les modèles avec valve thermostatique, la température est ajustable de 130 à 300° C.
- Récupération des graisses qui tombent par le large trou de drain à l'avant de la plaque, dans un tiroir amovible placé sous la plaque. Capacité de 1 litre en demi-module et de 1,5 sur les modules.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373041

Fry-Top Gaz à poser	Code
Plaque lisse au chrome brossé 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 14 kW Poids net : 70 kg	373330
Plaque 2/3 lisse - 1/3 nervurée au chrome brossé 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 14 kW Poids net : 70 kg	373335
Plaque lisse au chrome poli 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 14 kW Poids net : 70 kg	373038
Plaque au chrome poli 2/3 lisse - 1/3 nervurée 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 14 kW Poids net : 70 kg	373041

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113

Accessoires	Code
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

FRY TOP ÉLECTRIQUE

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Protection anti-éclaboussure amovible en acier Inox. Couvre l'arrière et les côtés de la plaque.
- La plaque de cuisson Fry Top Électrique est idéale pour cuisiner de la viande, du poisson ou des légumes.
- Plaque de cuisson lisse et/ou nervurée, en acier «au chrome brossé» ou au chrome poli
- La plaque au chrome poli n'absorbe pas les jus de cuisson et par conséquent permet d'avoir un rendement plus élevé et une utilisation plus flexible.
- Les Fry-tops avec revêtement chrome augmentent la productivité en cuisine et facilite le nettoyage au quotidien
- **Température réglable de 200 à 400° C**. Dans les modèles avec valve thermostatique, la température est ajustable de 130 à 300° C.
- Récupération des graisses qui tombent, par le large trou de drain à l'avant de la plaque, dans un tiroir amovible placé sous la plaque. **Capacité de 1 L en demi-module et de 1,5 L sur les modules.**

Réf. 373193

Fry Top électrique à poser	Code
Top grillade électrique EN FONTE 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 6 kW Tension : 400V 3N 50/60Hz	373239
Plaque lisse au chrome brossé 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.2 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373325
Plaque nervurée au chrome brossé 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.2 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373332
Plaque lisse au chrome brossé horizontale 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.2 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373328
Plaque lisse au chrome poli 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.2 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 40 kg	373193

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113

Accessoires	Code
Racleur pour plaque lisse	164255
Racloir pour plaque nervurée	206420

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

FRY TOP ÉLECTRIQUE
À poser

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 1,5 mm d'épaisseur avec angles lisses et arrondis. Façade en acier inox AISI 304 avec finition « Scotch Brite ».
- Tous les appareils ont des bords latéraux tombés, découpés au laser pour permettre un assemblage parfait entre les unités, évitant les écarts et les pièges à poussière.
- **Protection anti-éclaboussure amovible** en acier Inox. Couvre l'arrière et les cotés de la plaque.
- Résistances blindées en Incoloy placées sous la plaque de cuisson.
- **Grille en fonte multi-usages pouvant être utilisée des 2 cotés : (pour code 373239)** l'un pour la viande, l'autre pour le poisson et les légumes.
- Indice de protection IPX4.
- Les Fry-tops électriques bénéficient d'un revêtement au chrome brossé ou au chrome poli. C'est la garantie d'une monté en température plus rapide (24%) et d'une économie de consommation d'énergie (12%).
- Racleur inclus.

Réf. 373194

Fry Top électrique à poser	Code	
Plaque lisse au chrome brossé 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 8.4 kW ▮ Tension : 400V 3N 50/60Hz ▮ Poids net : 70 kg	373340	
Plaque 2/3 lisse - 1/3 nervurée au chrome brossé 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 8.4 kW ▮ Tension : 400V 3N 50/60Hz ▮ Poids net : 70 kg	373347	
Plaque lisse au chrome poli 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 8.4 kW ▮ Tension : 400V 3N 50/60Hz ▮ Poids net : 70 kg	373194	
Plaque nervurée au chrome brossé 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 8.4 kW ▮ Tension : 400V 3N 50/60Hz ▮ Poids net : 70 kg	373344	
Plaque 2/3 lisse - 1/3 nervurée au chrome poli 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 8.4 kW ▮ Tension : 400V 3N 50/60Hz ▮ Poids net : 70 kg	373197	
Soubassements neutres	**Code**	
Soubassement neutre ouvert 1/2 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 10 kg	371112	
Soubassement neutre ouvert 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 15 kg	371113	
Accessoires	**Code**	
Racleur pour plaque lisse	164255	
Racloir pour plaque nervurée	206420	
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343	
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245	

FRITEUSES TOP GAZ

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Cuve en forme de V avec coins arrondis, **résistances extérieures pour plus de sécurité et un nettoyage facile**.
- Vidange d'huile par un robinet avec un mécanisme de sécurité presser-tourner, situé à l'avant du module.
- Les Friteuses Top Gaz en forme de V sont idéales pour les cuisines nécessitant un module de cuisson polyvalent, efficace, facile à nettoyer et capable de frire de nombreuses portions à la suite. La cuve V est équipée de brûleurs externes haute performance en acier, garantissant une plus longue durée de vie de l'huile grâce à une meilleure répartition de la chaleur.
- Température de travail : de 105°C à 185°C.
- **Thermostat supplémentaire de sécurité**.
- **Brûleurs en acier inox** avec combustion optimisée, flamme auto-stabilisée et flamme pilote.
- Allumage Piézo électrique.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373066

Friteuses Top Gaz	Code
1 cuve de 7 litres - 1 panier en dotation ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 7 kW ▮ Poids net : 30 kg	373066
2 cuves de 7 litres - 2 paniers en dotation ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 14 kW ▮ Poids net : 60 kg	373067
Top Chauffe-frites 1/2 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm ▮ Puissance : 1 kW ▮ Tension : 400 V, 1N ▮ Poids net : 20 kg	373086

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre ouvert 1/2 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 15 kg	371113

Accessoires	Code
Panier pour friteuses 7 L - LxPxH : 225 x 325 x 90 mm	921608
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 m (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

FRITEUSES MONOBLOC GAZ

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Vidange de l'huile grâce à un robinet situé dans le soubassement, simplifiant la gestion de l'huile et garantissant plus de sécurité pour l'opérateur.
- Porte double paroi avec poignée ergonomique.
- Température de travail : de 105°C à 185°C.
- **Thermostat supplémentaire de sécurité.**
- Allumage Piézo électrique.
- Cuve en forme de «V», avec zone froide et système de chauffe plaqué sur les parois extérieures permettant d'augmenter la durée de vie de l'huile, la productivité et de faciliter le nettoyage.
- **Brûleurs en acier inox** avec combustion optimisée, flamme auto-stabilisée et flamme pilote.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres et, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373071

Friteuses Monobloc Gaz	Code	
1 cuve de 15 litres - 1 panier en dotation ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm ▮ Puissance : 14 kW ▮ Poids net : 55 kg	373070	
2 cuves de 15 litres - 2 paniers en dotation ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm ▮ Puissance : 28 kW ▮ Poids net : 85 kg	373071	
Soubassements neutres	**Code**	
Soubassement neutre ouvert 1/2 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 10 kg	371112	
Soubassement neutre ouvert 1 module ▮ Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm ▮ Poids net : 15 kg	371113	
Accessoires	**Code**	
2 demi-paniers pour friteuses - LxPxH : 105 x 325 x 125 mm	921692	
Panier pour friteuses 15 L - LxPxH : 225 x 325 x 125 mm	921691	
Filtre à huile pour friteuse - LxPxH : 170 x 300 x 0 mm	921693	
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343	
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245	

FRITEUSES TOP ÉLECTRIQUES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- **Cuve en forme de V avec coins arrondis, résistances extérieures pour plus de sécurité et un nettoyage facile**.
- Vidange d'huile par un robinet avec un mécanisme de sécurité presser-tourner, situé à l'avant du module.
- La cuve V est équipée de résistances infrarouges externes haute performance, **garantissant une plus longue durée de vie de l'huile** grâce à une meilleure répartition de la chaleur.
- Température de travail : de 105°C à 185°C.
- Thermostat supplémentaire de sécurité.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Friteuses Top électriques	Code	
2 cuves de 5 litres - 2 paniers en dotation Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 9 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 20 kg	373074	
Top friteuse 7 litres Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 4.4 kW Tension : 230 V Monophasée	373140	
1 cuve de 7 litres - Résistances externes - 1 panier en dotation Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 5.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 30 kg	373075	
2 cuves de 7 litres - Résistances externes - 2 paniers en dotation Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 10.8 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 55 kg	373076	
1 cuve de 12 litres - Résistances internes - 1 panier en dotation Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 8.7 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 25 kg	373079	
2 cuves de 12 litres - Résistances internes - 2 paniers en dotation Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 17.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 45 kg	373080	
Top Chauffe-frites 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 1 kW Tension : 400 V, 1N Poids net : 20 kg	373086	

Soubassements neutres	Code	
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112	
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113	

Accessoires	Code	
Panier pour friteuses 7 L - LxPxH : 225 x 325 x 90 mm	921608	
Panier pour friteuses 12 L - LxPxH : 225 x 325 x 125 mm	921629	
2 paniers pour friteuses 2 x 5 L - LxPxH : 100 x 325 x 125 mm	960638	
2 demi-paniers pour friteuses 12 L - LxPxH : 105 x 325 x 125 mm	921692	

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

FRITEUSES MONOBLOC ÉLECTRIQUES

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Cuve en forme de V avec coins arrondis, résistances extérieures pour plus de sécurité et un nettoyage facile.
- Vidange de l'huile grâce à un robinet situé dans le soubassement, simplifiant la gestion de l'huile.
- Porte double paroi avec poignée ergonomique.
- **La cuve V est équipée de résistances infrarouges externes haute performance, garantissant une plus longue durée de vie de l'huile grâce à une meilleure répartition de la chaleur.**
- Température de travail : de 105°C à 185°C.
- **Thermostat supplémentaire de sécurité.**
- Cuve en forme de «V», avec zone froide et système de chauffe plaqué sur les parois extérieures permettant d'augmenter la durée de vie de l'huile, la productivité et de faciliter le nettoyage.

Réf. 373082

Friteuses Monobloc électriques	Code	
1 cuve de 15 litres - Résistances externes - 1 panier en dotation Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm Puissance : 10 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 55 kg	373081	
2 cuves de 15 litres - Résistances externes - 2 paniers en dotation Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 20 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 81 kg	373082	
1 cuve de 15 litres - Résistances externes - Relevage automatique Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm Puissance : 10 kW Tension : 400 V, 3N 50/60 Hz 5 programmes de cuisson enregistrables	373083	
1 cuve de 14 litres - Résistances internes - 1 panier en dotation Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm Puissance : 8.7 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 35 kg	373084	
2 cuves de 14 litres - Résistances internes - 2 paniers en dotation Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 17.4 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 81 kg	373085	

Accessoires	Code	
2 demi-paniers pour friteuses 14 et 15 L - LxPxH : 105 x 325 x 125 mm	921692	
Paniers pour friteuses 14 et 15 L - LxPxH : 225 x 325 x 125 mm	921691	

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

RENDEMENTS FRITEUSES

Rendements - Kilos / Heure				
Énergie	Code	De crues à blanchies	De surgelées à cuites	De crues à cuites
GAZ	373066	10 kg	8 kg	5,5 kg
GAZ	373067	20 kg	16 kg	11 kg
GAZ	373070	23 kg	19 kg	15 kg
GAZ	373071	45 kg	35 kg	27 kg
ÉLECTRIQUE	373074	10 kg	12 kg	7,5 kg
ÉLECTRIQUE	373075	14 kg	10 kg	8 kg
ÉLECTRIQUE	373076	29 kg	21 kg	17 kg
ÉLECTRIQUE	373079	23 kg	19 kg	14 kg
ÉLECTRIQUE	373080	46 kg	37 kg	28 kg
ÉLECTRIQUE	373081	25 kg	21 kg	15 kg
ÉLECTRIQUE	373082	50 kg	42 kg	30 kg
ÉLECTRIQUE	373083	25 kg	21 kg	15 kg
ÉLECTRIQUE	373084	26 kg	20 kg	16 kg
ÉLECTRIQUE	373085	50 kg	40 kg	30 kg

BAIN-MARIE
Top électriques

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Le bain marie est utilisé pour conserver la nourriture à la température de service par l'utilisation d'eau chaude.
- Résistances blindées en Incoloy placées sous la cuve.
- **Contrôle automatique de la température grâce à un thermostat réglable de 30° à 90°C.**
- La cuve avec angles et bords arrondis est conçue pour recevoir des bacs GN 1/1 d'une profondeur maximale de 150 mm (1 cuve sur le 1/2 module et 2 sur le module entier, disponible en option).
- **Trait de niveau de remplissage** d'eau sur le côté opposé de la cuve.
- Robinet de vidange de la cuve en façade.
- Remplissage manuel du bassin.
- Montage possible sur table, sur soubassements neutres, sur supports en système pont ou suspendus.

Réf. 373097

Bain-marie top électriques	Code
Top 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Puissance : 1.5 kW Tension : 230 V, 1N Poids net : 20 kg	373096
Top 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Puissance : 3kW Tension : 400 V, 2N Poids net : 27 kg	373097
Soubassements neutres	**Code**
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113
Accessoires	**Code**
Faux fond pour bain-marie 1/2 module - LxPxH : 280 x 500 x 20 mm	921622
Faux fond pour bain-marie 1 module - LxPxH : 610 x 500 x 20 mm	921623
Robinet à eau pour bain-marie 1 module - LxPxH : 50 x 130 x 200 mm	921627
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

CUISEURS À PÂTES

Gaz et électriques

- Tous les composants sont accessibles par l'avant de l'appareil.
- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- **Cuve en acier inoxydable AISI** 316 garantissant une grande résistance contre l'eau et l'action corrosive du sel.
- Le Cuiseur à pâtes monobloc électrique est l'outil idéal pour cuire des pâtes, des nouilles de tous types, du riz, des raviolis, des légumes et des soupes. Le cuiseur à pâtes peut également servir à cuire à la vapeur de petites quantités d'aliments avec les conteneurs et couvercles perforés.
- Fonctionnalité Energy Control : un contrôle de puissance à 5 niveaux qui régule le niveau d'ébullition et qui optimise la consommation d'énergie.
- **Dispositifs de contrôle de coupure de la flamme et voyant de contrôle en cas de débordement d'eau.**
- Drain large et vidange rapide contrôlés par un robinet à tournant sphérique.

Réf. 373099

Cuiseurs à pâtes Monobloc Gaz	Code
Cuiseur à pâtes gaz, 1 cuve de 24,5 litres Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm Puissance : 11.5 kW Poids net : 48 kg	373090
Cuiseur à pâtes gaz, 2 cuves de 24,5 litres Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 23 kW Poids net : 79 kg	373091

Cuiseurs à pâtes Monobloc Électriques	Code
Cuiseur à pâtes électrique, 1 cuve de 24,5 litres Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 850 mm Puissance : 6 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 50 kg	373098
Cuiseur à pâtes électrique, 2 cuves de 24,5 litres Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 12 kW Tension : 400 V, 3N Poids net : 79 kg	373099

Accessoires	Code
Grille de fond perforée, support paniers pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921022
Kit de 2 paniers 170 x 220 mm pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921610
Kit de 2 paniers 105 x 350 mm pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921619
Kit de 2 paniers 105 x 160 mm pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921020
Kit de 1 panier 350 x 220 mm pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921611
Couvercle pour cuiseur à pâtes 20 L/24,5 L	921607

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

MARMITES

Gaz et électriques

- Panneaux frontaux, latéraux et arrières en acier inoxydable.
- Plan de travail monobloc embouti de 1,5 mm d'épaisseur en inox AISI 304
- Cuve emboutie avec angles arrondis et couvercle en acier inoxydable.
- **Fond de cuve de 2 mm en acier inox AISI 316 pour résister à la corrosion.**
- Finition satinée de l'intérieur de la cuve pour un nettoyage facilité.
- Versions gaz : **brûleurs (14kW) en acier inoxydable AISI 304 avec combustion optimisée**, dispositif de contrôle de coupure de la flamme et flamme pilote protégée.
- Chauffage indirect avec contrôle de la pression pour réduire la consommation d'énergie. Une vanne de sécurité garantit une pression de fonctionnement conforme aux normes.
- Remplissage de l'eau chaude et froide par électrovanne. **Vidange de l'eau par un robinet en acier inoxydable avec poignée isolée.**
- Bords latéraux tombés pour permettre un assemblage parfait entre les éléments.
- Pieds réglables en hauteur en acier inoxydable AISI 304.
- Indice de protection IPX4. Fonctionnement au gaz naturel ou GPL

Réf. 373272

Marmites	Code	
Marmite ronde gaz 60 litres - Chauffe indirecte Dimensions (LxPxH) : 800 x 700 x 850 mm Puissance : 14 kW	373269	
Marmite ronde gaz 60 litres - Chauffe directe Dimensions (LxPxH) : 800 x 700 x 850 mm Puissance : 10 kW	373271	
Marmite ronde électrique 60 litres - Chauffe indirecte Dimensions (LxPxH) : 800 x 700 x 850 mm Puissance : 14 kW Tension : 400 V, 3N 50/60 Hz	373272	
Accessoires	**Code**	
Passoire à pâtes perforée pour marmite 60 litres	921626	

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

SAUTEUSES BASCULANTES

Gaz et électriques

- Acier doux, parfait pour les cuissons sèches et les fritures légères.
- **Duomat : un alliage de 10 mm d'épaisseur résultant de la combinaison de 2 inox différents** et permettant une meilleure stabilité thermique et une meilleure résistance à la corrosion.), idéal pour mijoter et cuisiner les sauces.
- Plan de travail monobloc embouti de 1,5 mm d'épaisseur en inox AISI 304.
- Toutes les surfaces intérieures de la marmite sont arrondies et polies et couvercle en inox.
- **Dimensions cuve LxPxH: 720 x 200 x 450 mm.**
- La température de cuisson réelle ajustée au moyen d'un thermostat réglable.
- **La température de travail des modèles gaz peut être réglée de 90 °C à 290 °C.**
- Mécanisme à basculement manuel permettant de faciliter le vidage.
- Indice de protection IPX4.

Réf. 373183

Sauteuses basculantes gaz	Code
60 litres basculante fond duomat Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 16 kW Poids net : 65 kg	373181

Sauteuses basculantes électriques	Code
60 litres basculante fond duomat Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 850 mm Puissance : 9.5 kW Tension : 400 V, 3N 50/60 Hz	373183

SOUBASSEMENTS RÉFRIGÉRÉS

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tous les modules sont compatibles avec n'importe quels éléments TOP.
- Panneaux d'habillage en acier inox.
- Porte GN 1/1 en acier inox AISI 304.
- Grands tiroirs en acier inoxydable montés sur des glissières télescopiques ou sur des portes.
- Thermostat, voyant de dégivrage et interrupteur ON/OFF.
- Température interne réglable de -2° à +10°C pour les soubassements positifs et de -15° à -20°C pour les soubassements négatifs.
- **Fonctionnement ventilé et dégivrage automatique, avec évaporation des condensations.**
- Utilisable dans des espaces à température ambiante (jusqu'à 43°C).
- **Réfrigérant type R290.**

Réf. 373290

Soubassements réfrigérés -2°C/+10°C	Code	
1200 mm 2 tiroirs GN 1/1 Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 600 mm Puissance : 0.5 kW Tension : 230 V, 1N Poids net : 95 kg	373290	
1200 mm 2 portes Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 600 mm Puissance : 0.5 kW Tension : 230 V, 1N Poids net : 95 kg	373291	
1600 mm 3 tiroirs GN 1/1 Dimensions (LxPxH) : 1600x700x600 mm Puissance : 0.5 kW Tension : 230 V, 1N Poids net : 110 kg	373292	
1600 mm 3 portes Dimensions (LxPxH) : 1600x700x600 mm Puissance : 0.5 kW Tension : 230 V, 1N Poids net : 110 kg	373293	

ÉLÉMENTS NEUTRES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

Réf. 373116

- Dessus embouti d'une pièce en acier inox AISI 304 de 15/10e d'épaisseur avec angles arrondis.
- Entièrement construit en acier inox avec finition « Scotch Brite ».

Réf. 371112

- Entièrement construit en acier inox avec finition « Scotch Brite ».
- Facile à installer sous les top neutres ou tous modules de cuisson top.
- Porte en option.

Tops neutres	Code
Top Plan neutre fermé 200 mm Dimensions (LxPxH) : 200 x 730 x 250 mm Poids net : 6 kg	373115
Top Plan neutre fermé 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Poids net : 10 kg	373116
Top Plan neutre fermé avec tiroir 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 730 x 250 mm Poids net : 15 kg	373117
Top Plan neutre fermé 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm Poids net : 18 kg	373118
Top Plan neutre fermé avec tiroir 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 730 x 250 mm	373119

Soubassements neutres	Code
Soubassement neutre fermé 200 mm Dimensions (LxPxH) : 200 x 550 x 600 mm Poids net : 7 kg	371210
Soubassement neutre ouvert 1/2 module Dimensions (LxPxH) : 400 x 550 x 600 mm Poids net : 10 kg	371112
Soubassement neutre ouvert 1 module Dimensions (LxPxH) : 800 x 550 x 600 mm Poids net : 15 kg	371113
Soubassement neutre ouvert 1,5 module Dimensions (LxPxH) : 1200 x 550 x 600 mm Poids net : 23 kg	371114

Accessoires	Code
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Support central pour modules 800/1200 mm (installation : portes, tiroirs, glissières)	206245

ACCESSOIRES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

Accessoires - Éléments neutres	Code
Porte pour soubassement ouvert (1 par 1/2 module de 400 mm)	206343
Kit 2 tiroirs H100 pour soubassement ouvert ▮ Dimensions (LxPxH) : 350 x 520 x 145 mm ▮ Poids net : 12 kg ▮ Volume : 0.1 m3	206318
Support central pour l'installation des tiroirs, des glissières ou des portes (en prévoir 1 pour le module de 800 et 2 pour le module de 1200 mm) ▮ Dimensions (LxPxH) : 50 x 50 x 420 mm ▮ Poids net : 1 kg	206245
Couple de glissières pour soubassement de 400 mm 4 niveaux GN1/1 ▮ Dimensions (LxPxH) : 350 x 40 x 550 ▮ Poids net : 3 kg	206257
Kit chauffant électrique pour soubassement ouvert 1 par demi-module ▮ Dimensions (LxPxH) : 360 x 610 x 60 ▮ Puissance : 0.65 kW ▮ Tension : 230V 1 50/60 Hz ▮ Poids net : 3 kg	206259

Accessoires pour friteuses	Code
Filtre à huile	921693
Tige de débouchage pour vidange friteuse	921695
Tuyau de vidange pour friteuse sur coffre	206301

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

PRODUITS D'ENTRETIEN

Fours et Cuisson 700

Détergents pour fours	Code	
Produit de lavage • Détergent extra fort pour fours avec système de lavage automatique • Haut pouvoir dégraissant pour les fours avec cycle de lavage intégré • Produit chimique favorable à l'environnement avec la formule révisée sans EDTA • Engagement d'éco-étiquetage Nordic Swan Ecolabel • Engagement de fiabilité sans risque de rupture prématurée des pièces due à l'utilisation de produits chimiques • 1 pack de 2 bidons de 5L • Compatible fours avec système de lavage automatique	OS2282	
Produit de rinçage • Aide au rinçage extra fort pour les fours avec système de lavage automatique • Séchage rapide et cavité brillante parfaite pour les fours avec cycle de lavage intégré • Produit chimique respectueux de l'environnement avec un faible impact sur l'environnement grâce à l'utilisation de tensioactifs d'origine végétale • Engagement d'éco-étiquetage Nordic Swan Ecolabel • Engagement de fiabilité sans risque de rupture prématurée des pièces due à l'utilisation de produits chimiques • 1 pack de 2 bidons de 5L • Compatible fours avec système de lavage automatique	OS2283	
Détartrant pour lave-vaisselle	**Code**	
Détartrant • Liquide détartrant qui permet de retirer le tartre dans les lave-vaisselle et dans les sur-chauffeurs. • Pour un usage professionnel exclusivement • Compatible avec lave-verres, laveuse souscomptoir, laveuse à chargement frontal, laveuse à capot, laveuse à avancement automatique • 1 pack de 2 bidons de 5L	OS2362	
Détergents pour plaques chaudes	**Code**	
Dégraissant • Dégraisseur pour surfaces chaudes • Recommandé pour les friteuses et les braisières avec des surfaces en acier doux ou chromées • Meilleure performance de nettoyage à haute température (165° C - 175° C), sans endommager les surfaces de cuisson • Emballage composé de bouteilles n.6 x 1 litre avec buse pratique, y compris une unité de pulvérisation supplémentaire • 1 pack de 6 bidons de 1L	OS1841	
Dégraissant pour machine à panini SpeeDelight • Meilleure performance de nettoyage à haute température (165° C - 175° C), sans endommager les surfaces de cuisson • Emballage composé de bouteilles n.6 x 1 litre avec buse pratique, y compris une unité de pulvérisation supplémentaire • 1 pack de 6 bidons de 1L	OS2292	
Pistolet • Pour C41 RAPID GREASE avec rallonge	OS2331	

MACHINES À GLAÇONS
à projection

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Notre gamme de machines à glaçons FIRSTEEL va satisfaire toutes vos exigences.
- D'une capacité de production de 20 kg à 45 kg/24 h, vous trouverez assurément la machine qui vous convient.
- **Le mode de fabrication par projection permet d'obtenir des glaçons pleins, purs et transparents.**
- Système de contrôle électromécanique.
- Les groupes sont tropicalisés et fonctionnent au R452A (ex 404A).
- Tension d'alimentation 230 V 1+N.
- Fréquence : 50 Hz.

Réf. FGI20

- **Glaçons cubes**

Machines à glaçons à projection	Prod./24h	Code
FGI20 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 6 kg · Panneaux : Inox · Puissance : 450 W Dimensions (LxPxH en mm) : 365 x 495 x 600 · Poids net : 32 kg	**20 kg**	FGI20
FGI25 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 6 kg · Panneaux : Inox · Puissance : 450 W Dimensions (LxPxH en mm) : 365 x 495 x 600 · Poids net : 33 kg	**25 kg**	FGI25
FGI30 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 10 kg · Panneaux : Inox · Puissance : 450 W Dimensions (LxPxH en mm) : 365 x 495 x 690 · Poids net : 34 kg	**30 kg**	FGI30
FGI45 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 15 kg · Panneaux : Inox · Puissance : 600 W Dimensions (LxPxH en mm) : 500 x 585 x 685 · Poids net : 46 kg	**45 kg**	FGI45

MACHINES À GLAÇONS
à palettes

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

L'évaporateur est constitué de pédoncules plongés dans une cuve d'eau. Les palettes brassent l'eau pour rendre le glaçon le plus limpide possible. Les glaçons se détachent après le réchauffement bref de l'évaporateur.

- **Carrosserie en acier inoxydable**
- **Capacité de production : de 20 à 150 kg/24 heures**
- Système de fabrication à palettes permet de produire des glaçons creux et purs même dans un environnement très calcaire.
- Capacité de réserve importante par rapport à la production journalière.
- Condenseur à air
- Ventilateur en façade qui garantit une meilleure efficacité et un accès facilité au condenseur pour le nettoyage.
- Tension d'alimentation : 230 V 1+N

Glaçons creux

Réf. FGP50

Machines à glaçons à palettes	Prod./24h	Code
FGP20 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 5 kg Panneaux : Inox Puissance : 250 W Dimensions (LxPxH en mm) : 340 x 545 x 620 Poids net : 30 kg	**20 kg**	FGP20
FGP30 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 6 kg Panneaux : Inox Puissance : 220 W Dimensions (LxPxH en mm) : 405 x 510 x 745 Poids net : ?? kg	**30 kg**	FGP30
FGP35 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 12 kg Panneaux : Inox Puissance : 350 W Dimensions (LxPxH en mm) : 450 x 545 x 690 Poids net : 37 kg	**35 kg**	FGP35
FGP45 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 16 kg Panneaux : Inox Puissance : 370 W Dimensions (LxPxH en mm) : 500 x 600 x 690 Poids net : 41 kg	**45 kg**	FGP45
FGP50 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 21 kg Panneaux : Inox Puissance : 370 W Dimensions (LxPxH en mm) : 500 x 585 x 880 Poids net : 46 kg	**50 kg**	FGP50
FGP60 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 28 kg Panneaux : Inox Puissance : 570 W Dimensions (LxPxH en mm) : 600 x 585 x 880 Poids net : 52 kg	**60 kg**	FGP60
FGP90 Refroidissement : Air Capacité réserve env. : 40 kg Panneaux : Inox Puissance : 730 W Dimensions (LxPxH en mm) : 800 x 585 x 880 Poids net : 64 kg	**90 kg**	FGP90

Accessoires
Kit de 4 pieds pour modèles **FGP 20-30-35-45**
Kit de nettoyage

LAVE-VERRES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- **Capacité : 30 paniers/heure.**
- Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304 (dont surchauffeur).
- **Bras de lavage et rinçage en inox AISI 304 facilement démontable.**
- Durée du cycle : 2 minutes.
- Porte double paroi.
- Bras inférieurs de lavage et rinçage.
- Bras supérieur de rinçage.
- Puissance électrique: 2,7 kW.
- Consommation d'eau : 2 litres/cycle.
- **Contrôle électromécanique.**
- Panneau de commandes extractible.
- Micro sécurité de porte.
- Doseur de produit de rinçage intégré.
- Équipé d'un clapet anti-retour.
- Alimentation 230 V N+1.
- **Dotation** : 2 paniers à verre, 1 porte-soucoupe, 1 godet à couverts.

Réf. GW350

Lave-verres	Code
GW350 Panier carré : 35 x 35 cm Hauteur utile : 250 mm Dimensions (LxPxH) : 440 x 497 x 640 mm Capacité cuve : 10 L	GW350
GW400 Panier carré : 40 x 40 cm Hauteur utile : 300 mm Dimensions (LxPxH) : 455 x 550 x 700 mm Capacité cuve : 12 L	GW400

Accessoires	Code
Kit pompe de vidange	KPV
Kit doseur de détergent	KDD
Panier 35 x 35 cm	0002481S
Panier 40 x 40 cm	00017297

LAVE-VERRES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- **Capacité de 30 paniers/heure.**
- Entièrement fabriqué en acier inox AISI 304.
- **Bras de lavage et rinçage en inox AISI 304, facilement démontable.**
- Durée du cycle : 2 minutes.
- Porte double paroi.
- Monté avec prise de courant.
- Alimentation 230 V N+1.
- Température de rinçage : 82°C minimum.
- Puissance électrique 2,7 kW.
- **Équipé d'une pompe de vidange, de doseurs de rinçage et de détergent.**
- Accessibilité aux principaux composants sans déplacer la machine.
- **Dotation** : 1 panier à verre, 1 porte soucoupe, 1 godet à couverts.

Réf. 402309

- **Prêt à brancher**

Lave-verres	Code
Panier carré : 35 x 35 cm · Hauteur utile : 240 mm Dimensions (LxPxH) : 436 x 495 x 670 mm · Capacité cuve : 15 L	402286
Panier carré : 40 x 40 cm · Hauteur utile : 290 mm Dimensions (LxPxH) : 456 x 495 x 700 mm · Capacité cuve : 16 L	402309

Accessoires	Code
Panier carré 35 x 35 cm	867036
Panier carré 40 x 40 cm	864470
Porte soucoupes (12 soucoupes)	867048
Porte-couverts	867049

LAVE-VAISSELLE FRONTAUX

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- **Capacité de lavage : 30 paniers/h (540 ass/h).**
- Surchauffeur à pression permettant un maintien en température de l'eau de rinçage à 82,5 °C.
- 2 cycles : 120/180 secondes.
- **Hauteur utile : 320 mm.**
- Bras de lavage et rinçage en plastique technique démontable sans outil.
- **Cycle d'auto nettoyage** pour limiter les risques de prolifération des bactéries.
- Construction : acier inox AISI 304.
- Indice de protection IPX4.
- Panneau de commande simple permettant de personnaliser le temps de lavage et de rinçage ainsi que les températures et la consommation des produits de rinçage et de détergent.
- **Doseur de produit de rinçage intégré.** Pré-équipement pour doseur de produit.
- Consommation d'eau : 3 litres par cycle.
- **Casier de 500 x 500 mm.**
- Norme : CE • Fonction «Soft Start».
- **Accessoires : page 40 et 41.**

Réf. 400241

Lave-vaisselle frontaux	Code
Lave-vaisselle frontal Dimensions (LxPxH) : 600 x 610 x 820 mm • Puissance totale : 3.65 kW Puissance du surchauffeur : 2.8 kW • Capacité surchauffeur : 5.8 L Hauteur utile : 320 mm • Tension : 230 V 1N Dotation : 1 panier 18 assiettes, 1 godet à couverts	400238
Lave-vaisselle frontal Dimensions (LxPxH) : 600 x 610 x 820 mm • Puissance totale : 5.35 kW Puissance du surchauffeur : 4.5 kW • Capacité surchauffeur : 5.8 L Hauteur utile : 320 mm • Tension : 400 V 3N commutable en 230 V Dotation : 1 panier 18 assiettes, 1 godet à couverts	400241

Détergents pour lave-vaisselle	Code
Produit de lavage • Hautement recommandé pour les restaurants de poissons et fruits de mer • 1 pack de 2 bidons de 5 L (OS2092) • 1 bidon de 20L (OS2281)	OS2092 OS2281
Produit de lavage éco • Sa formule "Eco-Formula" sans phosphates EDTA et NTA en fait un produit respectueux de l'environnement avec un très faible impact écologique • Hautement recommandé pour les eaux dures • 1 pack de 2 bidons de 5L (OS2093) • 1 bidon de 20L (OS2280)	OS2093 OS2280
Produit de rinçage • Additif pour renforcer la brillance de la vaisselle au cours du processus de rinçage dans le lave-vaisselle • Garantit une vaisselle sèche et d'une propreté étincelante • 1 pack de 2 bidons de 5L	OS2094

LAVE-VAISSELLE À CAPOT

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Capacité: 80 casiers/heure. Casier de 500x500 mm.
- **3 cycles: 45 ou 57-84-150 secondes.**
- Laveuse à capot simple paroi relevage manuel.
- **Hauteur utile : 440 mm.**
- Tableau de commande et de contrôle électronique en position angulaire.
- Autodiagnostic.
- Démarrage doux du lavage pour les pièces délicates : Soft start.
- **Construction dessus, cotés, capot, chambre de lavage, bras de lavage et de rinçage en inox AISI 304.**
- Cuve emboutie 24 litres.
- Bras de lavage incliné pour évacuation de l'eau chargée en détergent.
- **Pompe de lavage verticale auto-vidangeable.**
- Thermomètre à affichage digital.
- Doseur de produit de rinçage intégré.
- Consommation d'eau : 2 litres par cycle.
- **Surchauffeur atmosphérique en acier inox 304L, avec suppresseur de rinçage.**
- Indice de protection IPX5.
- Niveau sonore <68db.
- Norme: CE.
- **Accessoires : page 40 et 41.**

Réf. 505071

Lave-vaisselle à capot	Code
Lave-vaisselle à capot Hauteur utile : 440 mm Dimensions (LxPxH) : 746 x 881 x 1549 mm / 2026 mm capot ouvert Puissance totale : 9.9 kW Puissance du surchauffeur : 9 kW Tension : 400V/3+N – 230V/3 – 230V/1+N - Commutable sur site possible. Dotation : 1 casier 18 assiettes de 240 mm, 1 godet à couverts	505071

Détergents pour lave-vaisselle	Code
Produit de lavage • Hautement recommandé pour les restaurants de poissons et fruits de mer • 1 pack de 2 bidons de 5L (OS2092) • 1 bidon de 20L (OS2281)	OS2092 OS2281
Produit de lavage éco • Sa formule "Eco-Formula" sans phosphates EDTA et NTA en fait un produit respectueux de l'environnement avec un très faible impact écologique • Hautement recommandé pour les eaux dures • 1 pack de 2 bidons de 5L (OS2093) • 1 bidon de 20L (OS2280)	OS2093 OS2280
Produit de rinçage • Additif pour renforcer la brillance de la vaisselle au cours du processus de rinçage dans le lave-vaisselle • Garantit une vaisselle sèche et d'une propreté étincelante • 1 pack de 2 bidons de 5L	OS2094

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

LAVERIE
Accessoires

Accessoires lave-vaisselle frontaux	Code
Socle support Dimensions (LxPxH) : 595 x 540 x 450 mm	860418
Kit pompe de vidange 50HZ	864012
Kit doseur (pompe) de détergent	864218
Plonge (Lave-vaisselle) : 1 bac 500x500 mm et égouttoir à droite Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 850 mm	132932
Plonge (Lave-vaisselle) : 1 bac 500x500 mm et égouttoir à gauche Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 850 mm	132933
Plonge (Lave-vaisselle) : 1 bac 600x500 mm et égouttoir à droite Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 850 mm	132934
Plonge (Lave-vaisselle) : 1 bac 600x500 mm et égouttoir à gauche Dimensions (LxPxH) : 1400x700x850 mm	132935
Robinet mélangeur + Douchette bi-trou Dimensions (LxPxH) : 800 x 480 x 1100 mm	855326

Accessoires lave-vaisselle à capot	Code
Kit pompe vidange pour lave-vaisselle à capot 50HZ	864346
Kit doseur (pompe) de détergent	864218
Tables d'entrée/sortie 700 mm Dimensions (LxPxH) : 700 x 600 x 310 mm	865300
Table d'entrée/sortie 600 mm Dimensions (LxPxH) : 600 x 600 x 910 mm	865302
Table d'entrée/sortie 1200 mm Dimensions (LxPxH) : 1200 x 600 x 910 mm	865303
Table d'entrée/sortie 1800 mm Dimensions (LxPxH) : 1800 x 600 x 910 mm	865304
Table lisse avec bac 500 x 400 x 300 mm, entrée droite Dimensions (LxPxH) : 800 x 745 x 1170 mm	865306
Table lisse avec bac 500 x 400 x 300 mm, entrée gauche Dimensions (LxPxH) : 800 x 745 x 1170 mm	865307
Table d'entrée avec bac 500 x 400 x 300 mm, entrée droite Dimensions (LxPxH) : 1200 x 745 x 1170 mm	865308
Table d'entrée avec bac 500 x 400 x 300 mm, entrée gauche Dimensions (LxPxH) : 1200 x 745 x 1170 mm	865309
Table d'entrée avec bac + TVO entrée droite 1400 mm	865310
Étagère inférieure pour table de lavage de 600 mm Dimensions (LxPxH) : 475 x 510 x 95 mm	865350
Étagère inférieure pour table de lavage de 1200 mm Dimensions (LxPxH) : 1075 x 510 x 95 mm	865352
Étagère inférieure pour table de lavage de 1800 mm Dimensions (LxPxH) : 1675 x 510 x 95 mm	865354

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

LAVERIE
Accessoires

Accessoires lave-vaisselle frontaux	Code
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 12 assiettes creuses/bols Ø 240 mm	867000
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 18 assiettes plates Ø 240 mm	867002
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 12 assiettes jusqu'à Ø 300 mm	867003
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 12 assiettes jusqu'à Ø 320 mm	867014
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 7 plateaux 530 x 370 mm	867004
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 16 verres Ø 100 mm H 120 mm	867020
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 25 verres Ø 80 mm H 120 mm	867021
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 36 verres Ø 70 mm H 120 mm	867022
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 16 verres Ø 100 mm H 70 mm	867023
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 16 verres Ø 100 mm H 170 mm	867030
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 25 verres Ø 80 mm H 170 mm	867031
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 36 verres Ø 70 mm H 170 mm	867032
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 16 verres Ø 100 mm H 220 mm	867040
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 25 verres Ø 80 mm H 220 mm	867041
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 36 verres Ø 70 mm H 220 mm	867042
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 49 verres Ø 60 mm H 70 mm	867011
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 64 verres Ø 50 mm H 70 mm	867012
Casier de lavage 500 x 500 mm à fond plat pour 48 petites tasses ou 24 tasses	867007
Casier de lavage 500 x 500 mm pour 24 tasses avec fond incliné	867008
Casier de lavage 500 x 500 mm pour couverts avec 16 godets	867010
Casier de lavage 500 x 500 mm pour couverts en vrac	867009
Godet jaune à couverts	864242

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

TABLES DE TRAVAIL

Centrales et adossées

- Plan de travail avec bord tombé de 50 mm, insonorisé, anti-coupures et avec doublages renforcés par un panneau hydrofuge, piétement et cadre en profil carré de 40x40 mm.
- Structure et plan de travail en **acier inox AISI 304**.
- Toutes les tables peuvent être équipées d'un à quatre tiroirs GN 1/1, d'étagères inférieures et d'un kit roulettes.
- Les tiroirs en acier inox AISI 304 peuvent recevoir une charge de **40 kg** et sont prévus pour contenir des bacs GN.
- Pieds montés sur vérins inox réglables +/- 20 mm.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF.**
- **Commande de 3 pièces panachées minimum.**

Tables de travail		Code
1000 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1000 x 700 x 850 mm Poids net : 37 kg	**Centrale**	132839
	Adossée	132845
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 850 mm Poids net : 43 kg	**Centrale**	132840
	Adossée	132846
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 850 mm Poids net : 47 kg	**Centrale**	132841
	Adossée	132847
1600 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1600 x 700 x 850 mm Poids net : 53 kg	**Centrale**	132842
	Adossée	132848
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1800 x 700 x 850 mm Poids net : 57 kg	**Centrale**	132843
	Adossée	132849
2000 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 2000 x 700 x 850 mm Poids net : 63 kg	**Centrale**	132844
	Adossée	132850

Centrale	Adossée

Accessoires	Code
Tiroir GN 1/1	855280
Tiroir 600 x 400	855281
Tiroir 600 x 400 supplémentaire	855295
Étagère inférieure pour modèle de 1000 mm	855144
Étagère inférieure pour modèle de 1200 mm	855145
Étagère inférieure pour modèle de 1400 mm	855146
Étagère inférieure pour modèle de 1600 mm	855147
Étagère inférieure pour modèle de 1800 mm	855148
Étagère inférieure pour modèle de 2000 mm	855149
4 roulettes dont 2 avec freins (diamètre 100 mm)	855150

PLONGES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Égouttoir avec bords anti-ruissellements, bac doté d'un tube trop-plein et d'une bonde de vidange, bac de 500x500xH.250 mm, pieds en inox AISI 304 montés sur inox réglables.
- Structure et plan de travail en **acier inox AISI 304**.
- Structure en profil carré de 40x40 mm en **acier inox AISI 304 soudée afin d'assurer une stabilité maximale**.
- Habillage de protection sur les 3 faces.
- Dosseret anti-éclaboussures rayonné au plan de travail sur 10 mm, H.100 x P.13 mm et contre-pli. Bords anti-coupures garantissant une sécurité maximale d'utilisation aux utilisateurs.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.

Plonges	Code
1200 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à droite Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 950 mm Poids net : 42 kg	132897
1200 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à gauche Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 950 mm Poids net : 42 kg	132898
1400 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à droite Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 950 mm Poids net : 46 kg	132899
1400 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à gauche Dimensions (LxPxH) : 1400 x 700 x 950 mm Poids net : 46 kg	132900
1800 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à droite Dimensions (LxPxH) : 1800 x 700 x 950 mm Poids net : 51 kg	132906
1800 mm avec 1 bac et 1 égouttoir à gauche Dimensions (LxPxH) : 1800 x 700 x 950 mm Poids net : 51 kg	132907

Accessoires	Code
Double fond pour bac à droite	895100
Double fond pour bac à gauche	895110
Siphon plastique 1,5"	855306
Siphon plastique 2"	895313
Double siphons plastique 2"	850022
Robinet mélangeur	855319
Robinet au coude	855322
Robinet col de cygne avec commande au coude et douchette 3/4"	855324
Robinet mélangeur mural 3/4"	855310
Robinet mélangeur avec douchette 3/4"	855326
Étagère inférieure de 1200 mm	855145
Étagère inférieure de 1400 mm	855146
Étagère inférieure de 1800 mm	855148

TABLES DE TRAVAIL AVEC BAC

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Plan de travail avec bord tombé de 50 mm, **insonorisé**, anti-coupures et avec doublage renforcé par un panneau hydrofuge, bac embouti de 400 x 400 x 200 mm équipé d'un tuyau de trop-plein, piétement et cadre en profil carré de 40 x 40 mm.
- Structure et plan de travail en **acier inox AISI 304**.
- Dosseret arrière anti-éclaboussures rayonné au plan de travail sur 10 mm, H.100 x P.13 mm et contre-pli.
- Toutes les tables peuvent être équipées d'un à 4 tiroirs GN 1/1, d'étagères inférieures et d'un kit roulettes.
- Les tiroirs en acier inox AISI 304 peuvent recevoir une charge de **40 kg** et sont prévus pour contenir des bacs GN.
- Pieds de mise à niveau montés sur vérins inox réglables +/- 20 mm.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.

Réf. 132852

Tables de travail avec bac	Code
1200 mm avec 1 bac à droite ▪ Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 950 mm ▪ Poids net : 30 kg	132852
1200 mm avec 1 bac à gauche ▪ Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 950 mm ▪ Poids net : 30 kg	132853
1800 mm avec 1 bac à droite ▪ Dimensions (LxPxH) : 1800 x 700 x 950 mm ▪ Poids net : 40 kg	132854
1800 mm avec 1 bac à gauche ▪ Dimensions (LxPxH) : 1800 x 700 x 950 mm ▪ Poids net : 40 kg	132855

Accessoires	Code
Étagère inférieure pour table L : 1200 mm - LxPxH : 1280 x 540 x 40 mm	855145
Étagère inférieure pour table L : de 1800 mm - LxPxH : 1680 x 540 x 40 mm	855148
Robinet mélangeur 3/4" - LxPxH : 200 x 345 x 335 mm	855319
Robinet col de cygne avec tuyau et douchette	855324
Robinet mélangeur mural 3/4"	855310
Robinet mélangeur avec douchette 3/4" - LxPxH : 800 x 480 x 1100 mm	855326
Siphon plastique 1,5" - LxPxH : 190 x 190 x 90 mm	855306

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

TABLES ARMOIRES NEUTRES

- Plan de travail en acier inox, étagères intermédiaires à 3 niveaux de réglage, piétement et cadre en profil carré 40 x 40 mm.
- Structure entièrement en **acier inox**.
- Dosseret arrière anti-éclaboussures rayonné au plan de travail sur 10 mm, H. 100 x P. 13 mm et contre-pli.
- Plan de travail avec bord tombé de 40 mm, insonorisé, doublé hydrofuge et anti-coupures.
- Nettoyage des surfaces internes facilité par l'obturation des préperçages.
- Facilité d'accès à l'intérieur grâce à la présence de 2 grandes portes coulissantes **insonorisées**.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.

Réf. 132866

Tables armoires neutres centrales	Code	
1000 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1000 x 700 x 850 mm Poids net : 50 kg	132856	
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1200 x 700 x 850 mm Poids net : 55 kg	132857	
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1400 x 700 x 850 mm Poids net : 60 kg	132858	
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1800 x 700 x 850 mm Poids net : 70 kg	132860	

Tables armoires neutres adossées	Code	
1000 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1000 x 700 x 950 mm Poids net : 50 kg	132862	
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1200 x 700 x 950 mm Poids net : 55 kg	132863	
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1400 x 700 x 950 mm Poids net : 60 kg	132864	
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1800 x 700 x 950 mm Poids net : 70 kg	132866	

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

TABLES ARMOIRES CHAUDES

- Tension 220/240 V mono, fréquence 50/60 Hz, plan de travail en **acier inox**, chauffage ventilé, thermomètre analogique, température interne réglable par thermostat.
- Structure entièrement en **acier inox**.
- Dosseret arrière anti-éclaboussures rayonné au plan de travail sur 10 mm, H. 100 x P. 13 mm et contre-pli.
- Plan de travail avec bord tombé de 40 mm, **insonorisé**, doublé hydrofuge et anti-coupures.
- Groupe chauffant équipé de résistances blindées.
- Facilité d'accès à l'intérieur grâce à la présence de 2 grandes portes coulissantes insonorisées.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.
- Température à l'intérieur de l'enceinte : 50° à 70°C

Réf. 132877

Tables armoires chaudes centrales	Code
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1200 x 700 x 850 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 55 kg	132871
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1400 x 700 x 850 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 60 kg	132872
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1800 x 700 x 850 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 70 kg	132874

Tables armoires chaudes adossées	Code
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1200 x 700 x 950 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 55 kg	132876
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1400 x 700 x 950 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 60 kg	132877
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH en mm) : 1800 x 700 x 950 mm Tension : 2,4 kW Poids net : 70 kg	132879

ARMOIRES MURALES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Armoires murales à baie ouverte ou à porte coulissante.
- Structure entièrement en acier inox finition Scotch Brite.
- **Équipées d'une étagère intermédiaire en acier inox réglable sur trois hauteurs**.
- Facilité d'accès à l'intérieur grâce à la présence de 2 grandes portes coulissantes insonorisées.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.

Réf. 132924

Armoires murales à portes coulissantes	Code	
1000 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1000 x 400 x 650 mm Poids net : 24 kg	132921	
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1200 x 400 x 650 mm Poids net : 29 kg	132922	
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1400 x 400 x 650 mm Poids net : 31 kg	132923	
1600 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1600 x 400 x 650 mm Poids net : 40 kg	132924	
1800 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1800 x 400 x 650 mm Poids net : 43 kg	132925	

ÉTAGÈRES

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

- Tout en **acier inox AISI 304**, dosseret à 90° de 30 mm de hauteur et 2 mm d'épaisseur, livrée avec deux équerres.
- Structure entièrement en **acier inox AISI 304 finition Scotch Brite**.
- Les plateaux se fixent au moyen de 2 équerres.
- Toutes les étagères sont pleines et dotées d'un dosseret de protection.
- Bords anti-coupures garantissant une sécurité maximale pour les utilisateurs.
- Tous les modèles sont réalisés conformément à la **norme internationale NSF**.

Réf. 132824

Étagères murales lisses	Code	
1000 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1000 x 400 x 30 mm Poids net : 4 kg	132823	
1200 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1200 x 400 x 30 mm Poids net : 5 kg	132824	
1400 mm de longueur Dimensions (LxPxH) : 1400 x 400 x 30 mm Poids net : 6 kg	132825	

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

HOTTES SANS MOTEUR

Série “Master”

- Cette gamme est disponible en 3 profondeurs (700, 900 et 1100 mm) et 4 largeurs différentes (1200, 1600, 2000 et 2400 mm).
- Structure en acier inox AISI 430.
- Filtres labyrinthes « Dedalus » escamotables : 400x500 mm AISI 430.
- Nettoyage des filtres au lave-vaisselle.
- Sécurité accrue grâce à la conception des filtres « Dedalus »

Hottes sans moteur série “Master” Inox 430	Code
1200 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1000 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 500 mm Poids net : 30 kg	642000
1600 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1400 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 700 x 500 mm Poids net : 37 kg	642271
2000 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1700 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 700 x 500 mm Poids net : 44 kg	642272
2400 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 2100 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 700 x 500 mm Poids net : 48 kg	642273
1200 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1300 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 900 x 500 mm Poids net : 33 kg	642286
1600 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1700 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 900 x 500 mm Poids net : 39 kg	642287
2000 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 2200 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 900 x 500 mm Poids net : 46 kg	642288
2400 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 2600 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 900 x 500 mm Poids net : 52 kg	642289
1200 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1500 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 1100 x 500 mm Poids net : 35 kg	642081
1600 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 2000 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 1100 x 500 mm Poids net : 41 kg	642082
2000 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 2500 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 1100 x 500 mm Poids net : 48 kg	642083
2400 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 3000 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 100 x 500 mm Poids net : 56 kg	642084

Accessoires	Code
Néon 1 lampe puissance 45 W	644834
Régulateur de vitesse RCV 1 (220 V)	640076
Régulateur de vitesse RCV 2 (220 V)	640686

FIRSTEEL

GARANTIE PIÈCES 2 ANS

HOTTES AVEC MOTEUR

Série “Ventil”

- Cette gamme est disponible en 3 profondeurs (700, 900 et 1100 mm) et 4 largeurs différentes (1200, 1600, 2000 et 2400 mm).
- Structure en acier inox AISI 430.
- Filtres labyrinthes « Dedalus » escamotables : 400 x 500 mm AISI 430.
- Nettoyage des filtres au lave-vaisselle.
- Sécurité accrue grâce à la conception des filtres « Dedalus ».

Hottes avec moteur série “Ventil” Inox 430	Code
1200 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 700 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 38 kg	644178
1600 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 700 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 45 kg	644179
2000 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 4 filtres, débit 3800 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 700 x 500 mm Puissance : 0.55 kW Poids net : 52 kg	644180
2400 mm de largeur, 700 mm de profondeur, 4 filtres, débit 3800 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 700 x 500 mm Puissance : 0.55 kW Poids net : 59 kg	644181
1200 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 900 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 40 kg	644183
1600 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 900 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 47 kg	644184
2000 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 4 filtres, débit 3800 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 900 x 500 mm Puissance : 0.55 kW Poids net : 54 kg	644185
2400 mm de largeur, 900 mm de profondeur, 4 filtres, débit 3800 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 900 x 500 mm Puissance : 0.55 kW Poids net : 61 kg	644186
1200 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1200 x 1100 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 45 kg	644191
1600 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 2 filtres, débit 1900 m3/h Dimensions (LxPxH) : 1600 x 1100 x 500 mm Puissance : 0.3 kW Poids net : 51 kg	644192
2000 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 4 filtres, débit 2700 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2000 x 1100 x 500 mm Puissance : 0.42 kW Poids net : 58 kg	644193
2400 mm de largeur, 1100 mm de profondeur, 4 filtres, débit 2700 m3/h Dimensions (LxPxH) : 2400 x 1100 x 500 mm Puissance : 0.42 kW Poids net : 66 kg	644194

Accessoires	Code
Néon 1 lampe puissance 45 W	644834
Régulateur de vitesse RCV 1 (220 V)	640076
Régulateur de vitesse RCV 2 (220 V)	640686

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

GÉNÉRALITÉS

Les prix et renseignements portés sur les catalogues, prospectus et tarifs sont donnés à titre indicatif. La Société CHR EVOLUTION se réserve la possibilité d'apporter toutes modifications de présentation, de forme, de dimension, de conception, ou de matière à ses appareils et marchandises dont les gravures et les descriptions figurent sur ses imprimés de publicité. La Société CHR EVOLUTION n'est liée par les engagements qui pourraient être pris par ses représentants ou employés que sous réserve de confirmation écrite, par elle-même, desdits engagements et, dans le cas où un acompte y est expressément prévu, qu'après paiement effectif de celui-ci. Au cas où les commandes seraient annulées, ces acomptes nous resteraient définitivement acquis au titre d'indemnité prévisionnelle, sans préjudice des dommages et intérêts à intervenir. Les propositions faites par la Société CHR EVOLUTION sont remises à titre indicatif ; aucune réception de fonds préalable à la vente ne peut constituer engagement. Pour être admises, les réclamations sur la composition, la quantité et le poids des appareils livrés ou leur non-conformité avec le bordereau d'expédition doivent être formulées par lettre recommandée avec avis de réception dans les huit jours de l'arrivée de la marchandise, sans préjudice des dispositions à prendre à l'égard du transporteur. Les fournitures additionnelles à la commande feront l'objet d'un nouveau contrat de vente mentionnant les prix, conditions, délais... qui les concernent.

LIVRAISONS • TRANSPORT • PRIX

La livraison est effectuée, soit par la remise directe des marchandises au client, soit par simple avis de mise à disposition, soit par la délivrance dans les usines ou magasins de la Société CHR EVOLUTION à un expéditeur ou un transporteur. Les marchandises de la Société CHR EVOLUTION voyagent aux risques et périls du client, même en cas de retour ou d'envoi effectué franco de port ou contre remboursement. La Société CHR EVOLUTION ne peut être tenue responsable des dommages survenus en cours de transport ou de déchargement. En conséquence, il appartient au client de procéder à la vérification quantitative et qualitative du matériel à sa réception. Les réserves précisant le type de dommage, son emplacement et son importance doivent être faites sur le récépissé du transporteur et confirmées à celui-ci (par lettre recommandée avec avis de réception) dans les trois jours francs suivant la réception (article L 133 du Code de Commerce). Ces précautions permettent au transporteur, seul responsable, d'entreprendre une action auprès de son assurance. Lorsque, conformément aux usages du commerce, la Société CHR EVOLUTION procède à des opérations accessoires de transport telles que chargement, bâchage, arrimage, souscription de police d'assurance, formalités douanières... elle n'agit qu'en qualité de mandataire du destinataire qui conserve à sa charge, les frais, risques et périls de ces opérations. Si les expéditions sont effectuées pour le compte des clients suivant leurs instructions, le choix d'un mode de transport différent ne peut entraîner droit à indemnités ou dommages et intérêts de quelque nature qu'ils soient. Dès l'arrivée des marchandises, l'acheteur est tenu de s'assurer de leur conformité avec la commande passée, les réclamations devant être élevées en cas de vices apparents, dans les 48 heures suivant la réception par lettre recommandée avec accusé de réception.

La Société CHR EVOLUTION se réserve le droit de fixer un montant minimum de facturation pour les commandes de faible importance, en raison des frais annexes y afférents. Toute livraison de matériel catalogue est facturée au prix du tarif en vigueur au jour de l'expédition.

DÉLAIS DE LIVRAISON

Si la livraison est retardée sur la demande de l'acheteur ou pour une cause quelconque indépendante de la volonté de la Société CHR EVOLUTION et si la société y consent, le matériel est emmagasiné et manutentionné, s'il y a lieu, aux frais et risques de l'acheteur, la Société CHR EVOLUTION déclinant toute responsabilité consécutive à ce retard.

Ces dispositions ne modifient en rien les obligations de paiement de la fourniture et ne constituent pas de novation. Les délais de livraison dans les usines, magasins ou dépôts de la Société CHR EVOLUTION sont maintenus dans la limite du possible, mais ces délais étant donnés à titre indicatif, les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation de la commande, ni l'octroi d'une indemnité. La Société CHR EVOLUTION est dégagée, de plein droit, de tout engagement relatif aux délais de livraison :

1) dans le cas où les conditions de paiement n'auraient pas été observées par l'acheteur;

2) dans le cas où les renseignements à fournir, par l'acheteur, ne seraient pas parvenus en temps voulu;

3) en cas de force majeure ou d'événements tels que : lock-out, grève, épidémie, guerre, réquisition, incendie, inondation, accident d'outillage, rebut de pièces importantes en cours de fabrication, interruption ou retard dans les transports ou toute autre cause amenant un chômage total ou partiel pour le constructeur ou ses fournisseurs. La Société CHR EVOLUTION, dans toute à mesure de ses moyens, tiendra l'acheteur au courant, en temps opportun, des événements ci-dessus énumérés. Les fournitures ne peuvent être soumises à un règlement d'architecte ou ingénieur-conseil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Tous nos articles de produits finis à l'exclusion de la fourniture de pièces détachées, utilisés selon les prescriptions du fabricant sont garantis pendant une période de 24 mois à compter du jour de livraison, contre tous vices de fabrication. Sont exclues de la garantie les avaries résultant d'une négligence, d'une mauvaise utilisation, du non-respect des prescriptions du fabricant et d'une manière générale, toute conséquence pouvant en résulter. Se trouvent également exclus, les lampes, les joints, les pièces en verre, plastique ou caoutchouc, pièces entartrées, transformateurs, pièces d'usure en général et les détériorations résultat d'un usage anormal ou d'un manque d'entretien. La garantie se borne à l'échange pur et simple de la pièce reconnue par nous défectueuse, sans que l'acheteur puisse réclamer d'indemnité pour une cause quelconque : main-d'œuvre nécessitée par démontage et remontage, immobilisation de l'appareil, conservation des produits entreposés, dégâts causés à des tiers et tous dommages consécutifs à l'immobilisation.

CONDITIONS DE PAIEMENT

Nos fournitures sont payables à l'échéance indiquée. Le paiement anticipé ne donne pas droit à escompte, même s'il a lieu à réception de facture. En cas de paiement par traites, celles-ci ne sont pas transmises pour acceptation mais envoyées directement à la banque. C'est la banque du débiteur qui avertit de la traite à venir. Dans le cas de vente, cession de fonds de commerce ou de son matériel par l'acheteur, les sommes dues deviennent immédiatement exigibles.

CLAUSE RÉSOLUTOIRE DE PLEIN DROIT

Il est expressément stipulé que faute par l'acquéreur d'effectuer la totalité du paiement à l'échéance convenue, la vente sera résolue de plein droit si bon semble au vendeur 8 jours après l'envoi de mise en demeure de payer, sans qu'il soit besoin d'accomplir de formalités judiciaires. Les versements effectués resteront acquis au vendeur à titre de clause pénale dans la limite de l'article suivant.

CLAUSE PÉNALE

À défaut de paiement à l'échéance et après une mise en demeure, l'acquéreur devra en sus du montant principal, payer une clause pénale d'un montant forfaitaire de 10% des sommes dues.

Pénalité pour paiement tardif : Intérêt légal x 3 et indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros.

CLAUSE DE L'ÉCHÉANCE DU TERME

À défaut de paiement au jour même de son échéance, d'une facture ou d'un effet de commerce, le montant en principal et intérêts de toutes sommes échues ou non encore échues au titre d'autres commandes, deviendra également immédiatement et de plein droit exigible si bon semble au vendeur, 8 jours après l'envoi d'une mise en demeure de payer demeurée infructueuse et sans qu'il soit besoin d'accomplir de formalités judiciaires. De ce seul fait, tous les effets de commerce non encore échus deviendront de plein droit exigibles.

CLAUSE D'INTÉRÊTS CONVENTIONNELS

Toute somme non payée à son échéance figurant sur la facture entraîne l'application de pénalités d'un montant égal au taux d'intérêt de 10%. La Société se réserve la possibilité de compenser le montant de ces intérêts de retard sur toute remise, ristourne ou rabais qui serait dû.

CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Dans le cadre de la loi du 12/05/1980, la Société CHR EVOLUTION conservera la propriété de la marchandise livrée par elle jusqu'à complet paiement du prix, le paiement s'entendant par l'encaissement effectif de ce prix et non par la remise d'une lettre de change ou d'un autre titre créant une obligation de payer. Par convention expresse des parties, les marchandises présentes dans les locaux du client à la date du jugement d'ouverture, seront irréfragablement présumées s'imputer sur la dernière livraison impayée sauf preuve écrite du contraire, les marchandises restant en stock étant présumées correspondre nécessairement à la dernière livraison. Pendant toute la durée de la réserve de propriété, le client en tant que gardien de la chose est responsable de tout dommage ou perte survenant après la livraison.

CLAUSE ATTRIBUTIVE DE JURIDICTION

Tout litige de quelque nature que ce soit relatif à nos ventes, même en cas de recours en garantie ou de pluralité de défendeurs est de la compétence exclusive du TRIBUNAL DE COMMERCE DE CLERMONT-FERRAND (PUY-DE-DÔME).

CLAUSE INTERNET

Les Clients qui présentent les produits de la Société CHR EVOLUTION sous la marque CHR EVOLUTION sur un site Internet, s'interdisent toute représentation ou reproduction sur leur site de tout élément qu'ils auraient recueilli sur un des sites Internet de la Société (photographies, caractéristiques descriptives et techniques de produits,...) par tout moyen (téléchargement, scan...), sans l'autorisation expresse et préalable de la Société. Les Clients qui vendent les produits de la Société sur un site Internet s'engagent, en outre, à transmettre à la Société, une copie du récépissé de la déclaration d'ouverture de leur site auprès de la CNIL, lorsque ladite déclaration est obligatoire. En cas de non-respect de ces dispositions, la Société se réserve tout recours à l'encontre du Client et notamment aux fins d'obtenir par voie judiciaire la suppression sur le site de toute représentation des produits et services de la Société. Par ailleurs, le Client garantit la Société de tout recours qui pourrait être fait à son encontre au cas où sa responsabilité venait à être recherchée à ce titre.

Les visuels ne sont pas contractuels. Ce tarif est la propriété de la Société CHR EVOLUTION – Toute reproduction est interdite sans autorisation. Les prix indiqués dans ce Tarif sont exprimés en Euros hors taxes (H.T.)

CHR EVOLUTION

Tél. Service Commercial 0 473 447 445

Tél. Service Technique et Pièces Détachées 0 473 447 448

E-mail ..... commercial@chr-evolution.com
..... sav@chr-evolution.com

Parc Technologique La Pardieu
1, Rue Patrick Depailler
63000 Clermont-Ferrand

defiprint www.defiprint.fr

Notre site internet :

www.chr-evolution.com