

[®]
MAQUINHO

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.



Catalogue - Tariff
2018



**We equip all kind
of industrial kitchen
since 1981**

Nous équipons toutes
sortes de cuisines industrielles
depuis 1981



ABOUT US

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., is a company that started its activities in 1981, with headquarters in Barcelona. Its vocation was, from the start, manufacturing machines intended for the hospitality industry.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that led the company to expand its facilities in 1992, moving to the "Can Galobardes" Industrial Estate, in Canovelles, where it has been necessary, recently, to make a new expansion.

The incorporation of new products derived its attention to marketing more specialised products. Growth has been due to both quality and increasing the range of products offered, which from being exclusively aimed at small scale hospitality (snacks) now cover all needs including the largest and most complex installations.

This interest to fully respond to market demands was behind the agreement with the Italian company LOTUS to offer its products to the whole of Spain with the maximum guarantee and with the most local service.

Constant innovation, with design and manufacture of new machines incorporating the latest technology, proven quality and excellent service, have been the determinants of the satisfaction always shown by the customers.

MAINHO has numerous delegations throughout Spain and, in addition, exports to 32 countries. Hospitality industrialists can visit the stands and learn about MAINHO's products in the most important specialised fairs in Europe.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. reserves the right to modify the prices and designs of its products without prior notice. THIS PRICE CANCELS AND REPLACES THE PREVIOUS ONES.

*Total or partial reproduction forbidden without the express written consent of the Company.



QUI SOMMES-NOUS ?

MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.U., est une entreprise qui a commencé ses activités en 1981, dont le siège se trouve à Barcelone. Sa vocation a été, dès un début, la fabrication de machines destinées à l'hôtellerie.

Le succès de ses produits a donné lieu à une expansion continue qui l'ont menée en 1992 à agrandir les installations de l'entreprise, qui ont été déplacées à la zone industrielle «Can Galobardes», de Canovelles, où il a été nécessaire de réaliser, récemment, un nouvel agrandissement.

L'intégration de nouveaux produits a dérivé son attention sur la commercialisation de produits plus spécialisés. La croissance a été due tant à la qualité qu'à l'augmentation de la gamme de produits proposés, qui est passée d'être destinée exclusivement à la petite hôtellerie (snacks) à couvrir tous les besoins, même des installations les plus grandes et les plus complexes.

Cet intérêt pour satisfaire au maximum la demande du marché, a été la raison de l'accord avec la société italienne LOTUS afin de proposer ses produits à toute l'Espagne avec la garantie maximale et un plus grand service de proximité.

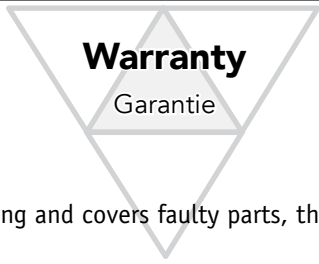
L'innovation constante, avec la conception et la fabrication de nouvelles machines intégrant la technologie la plus récente, une qualité éprouvée et un excellent service ont été les facteurs déterminants de la satisfaction qui a toujours été démontrée par les clients.

MAINHO a de nombreuses délégations dans toute l'Espagne et, de plus, elle exporte à 32 pays. Les industriels de l'hôtellerie peuvent visiter les stands et connaître de plus près les produits de MAINHO dans les salons spécialisés les plus importants d'Europe.

*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. se réserve le droit de modifier les prix et les conceptions des produits sans préavis. CE TARIF ANNULE ET REMPLACE LES PRÉCÉDENTS.

*Reproduction totale ou partielle interdite sans l'autorisation expresse par écrit de l'entreprise.





Warranty

Garantie

The warranty is one year from the date of invoicing and covers faulty parts, the replacement and transportation of which will be borne by the purchaser.

The warranty does not cover the electrical parts or accessories, nor any other separable component. Any damage due to transportation or improper installation or maintenance shall not be considered as valid reasons for the purposes of the warranty.

Regular maintenance and repairs for reasons due to incorrect installation are not covered by the warranty. The warranty is valid only with respect to the first purchaser and does not provide for the replacement of the appliance.

MAINHO may carry out the repairs at the customer's site or in the factory, according to its own judgement. All transportation costs of the part or the equipment that need to be changed or repaired shall be borne by the customer. The material sent for repair must be accompanied by a duly completed return form specifying the incidents. If an inaccurate return form is received, the warranty will be cancelled.

MAINHO is not responsible for the possible delays that take place during the warranty period and does not compensate for any damage, direct or indirect, resulting from flaws or defects in the machinery provided, under the Civil Code.

Possible delays in the provision of the Service will not in any way give a right to the postponement of payments related to the equipment subject to the warranty. Delay of the payments, or the insolvency, including partial, of the customer, entails the automatic cancellation of the warranty.

La garantie est d'un an à compter de la date de facturation et elle couvre les parties défectueuses, dont le remplacement et le transport seront à charge de l'acheteur.

La garantie ne couvre pas les parties électriques, ni les accessoires, ni aucun autre composant séparable. Des dommages éventuels dus au transport ou à une installation ou à une maintenance incorrectes ne seront pas considérés comme des raisons valables à l'effet de la garantie.

La maintenance ordinaire et les réparations pour des causes qui seraient dues à une installation incorrecte ne sont pas couvertes par la garantie. La garantie n'est valable que par rapport au premier acquéreur et ne vise pas le remplacement de l'appareil.

MAINHO pourra effectuer les réparations au siège du client ou dans l'usine, à son propre critère. Tous les frais de transport de la pièce ou des équipements qu'il faudrait changer ou réparer sont à charge du client. Le matériel envoyé pour sa réparation devra être nécessairement accompagné d'un bon de retour dûment rempli, en spécifiant les incidences. Dans le cas de recevoir un bon de retour inexact, la garantie sera annulée.

MAINHO ne répond pas de possibles retards qui se produiraient durant la période de la garantie et n'indemniserait aucun dommage, direct ou indirect, comme conséquence des imperfections ou des défauts des machines livrées, sous la protection du Code civil.

Les possibles retards dans la prestation du service ne donneront droit en aucun cas à différer des paiements relatifs aux équipements soumis à la garantie. Le retard des paiements, ou l'insolvabilité, voire partielle du client, comporte automatiquement l'annulation de la garantie, y compris aux tiers.

Export

Exportation

- **Orders:** They are made on the telephone and will be confirmed in writing to the address: export@mainho.com.
- **Form of payment:** First operations: by bank transfer in advance.
- **Cash:** 2% discount at the time of accepting the pro-forma invoice, no additional discounts for early payment applicable.
- **On credit:** Until a customer is given credit, all operations shall be paid by advance payment.
- **Unpaid items:** The existence of an unpaid item will block the customer's account. Any effect not paid for on its due date must be paid immediately, including all expenses incurred.
- **Transportation:** EXWORK
- **Transport risk:** Merchandise always travels at the risk of the purchaser. In the event of damage or breakage during transportation, the claim must be made directly to the carrier.
- **Packaging:** Included in the price.
- Material protected by bubble plastic, cardboard or wooden cage.
- **Return of material:** Any return of material must be previously authorised by MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. and reflected in writing, and it must be sent in its original packaging. Returns of used or manipulated material are not accepted. All charges incurred, including delivery costs, shall be borne by the customer.
- **Spare parts and accessories:** Always supplied with advance payment.

- **Commandes :** Elles sont réalisées par téléphone et seront confirmées par écrit à l'adresse : export@mainho.com.
- **Modalité de paiement :** Premières opérations : par virement bancaire anticipé.
- **Au comptant :** Remise de 2% lors de l'acceptation de la facture pro-forma, aucune remise supplémentaire n'étant applicable au titre de prompt paiement.
- **À crédit :** Jusqu'à la concession du crédit à un client, toutes les opérations seront réglées moyennant paiement anticipé.
- **Impayés :** L'existence d'un impayé bloquera le compte du client. Tout effet qui ne serait pas honoré à son échéance devra être liquidé immédiatement, en ce inclus tous les frais produits.
- **Transport :** EXWORK
- **Risque transport :** La marchandise voyage toujours pour compte et risque de l'acquéreur. Dans le cas de détérioration ou de bris dans le transport, la réclamation devra être faite directement à l'agence de transport.
- **Emballage :** Compris dans le prix.
- Matériel protégé par du plastique à bulles, une boîte en carton ou une cage en bois.
- **Retour de matériel :** Tout retour de matériel devra être préalablement autorisé par MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U. et indiqué par écrit et devra être remis dans son emballage original. Des retours de matériel usé ou manipulé ne sont pas admis. Tous les frais produits, y compris les ports, seront pour le compte du client.
- **Pièces de rechange et accessoires :** Ils sont toujours fournis avec un paiement anticipé.

Summary
Sommaire



WOKS
Woks
Pages 7-14



FRY-TOPS
Fry-tops
Pages 15-22



GRILLS
Grills
Pages 23-30



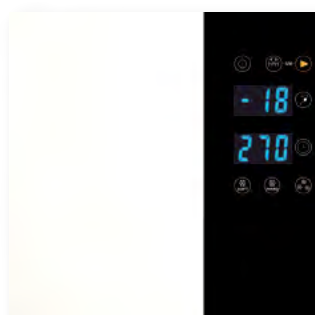
ECO-LINE
Eco-Line
Pages 31-40



GRIDDLES
Planchas
Pages 41-50



OVENS
Fours
Pages 51-58



BLAST CHILLERS
Abatteurs
Pages 59-62



DISHWASHERS
Lave-vaisselle
Pages 63-76



DEEP FRYERS
Friteuses
Pages 77-78



WOK COOKERS

CUISINES WOK



Professional cookers for Asian cooking

Cuisines professionnelles
pour la cuisson orientale



W-321

Professional Woks - Economic Woks - Custom Projects
Woks professionnels - Woks économiques - Projets personnalisés

Series
Professional & Economical
Série
Professionnel et Économique



▼
W-300 FS
Base plan de travail wok professionnel
W-300
Professional wok cooktop base



▼
W-200-ECO
Economic wok cooktop base
W-200-ECO
Base plan de travail wok économique

Professional (W) - Economical (W-ECO)
Professionnels (W) - Économiques (W-ECO)

- Completely made of stainless steel. - High performance atmospheric burners. - Stainless steel cooktop 18/8 with thickness of 3 mm, reinforced by internal straps. - Vertical flame burners directed to the centre of the wok, that spreads the heat over the entire surface, attaining an extreme and ideal temperature for this type of cooking.
- Equipped with gas valves with safety thermocouple and pilot light.
- **PROFESSIONAL:** - Aros Wok in 18/8 stainless steel. - Ergonomic controls in chrome-plated brass.
- "Bathtub" type worktop with waste collection channel, overflow and basked adapted to the extraction of the same.
- **ECONOMICAL:** - Aros Wok in blued black steel. - Controls in black ABS.

- Construits totalement en acier inoxydable. - Brûleurs atmosphériques à grand rendement. Plaque supérieure en acier inoxydable 18/8 de 3 mm d'épaisseur, renforcée par des montants internes. - Feux à flamme verticale dirigée vers le centre de la poêle wok, qui réalise un éventail de chaleur sur toute la superficie, en obtenant une température extrême et idéale pour ce type de cuisson.
- Équipés de robinets de gaz avec thermocouple de sûreté et flamme pilote.
- **PROFESSIONNEL :** - Anneaux wok en acier inoxydable 18/8. - Commandes ergonomiques en laiton chromé.
- Plan de travail type « baignoire » avec canal de collecte de déchets, déversoir et panier adapté à l'extraction de ces derniers.
- **ÉCONOMIQUES :** - Anneaux wok en acier bruni noir. - Commandes en ABS noir.

Dimensions and prices of the WOK BASE without options and accessories.

Dimensions et prix de la BASE WOK sous réserve des options et accessoires.

Models	Outer Measurements	No. Burners	€
W-100	70x75x41h	1	2.379
W-200	100x75x41h	2	3.183
W-300	150x75x41h	3	4.257
W-400	200x75x41h	4	4.828
W-500	250x75x41h	5	5.549

Professional wok cooktop base.
Base plan de travail wok professionnel

Models	Outer Measurements	No. Burners	€
W-100-ECO	70x70x41h	1	1.494
W-200-ECO	100x70x41h	2	2.189
W-300-ECO	150x70x41h	3	3.121
W-400-ECO	200x70x41h	4	4.056
W-500-ECO	250x70x41h	5	4.809

Economic wok cooktop base.
Base plan de travail wok économique.

Options for equipment

Options pour l'équipement



O-PW-
Rear wall of stainless steel 225 mm/height to fit the taps.

Paroi arrière en acier inoxydable de 225mm/ hauteur pour y situer les robinets



O-GPW
Swivel wall tap. Includes pedal that operates it.

Robinet mural orientable. Inclut pédale d'actionnement



O-DW
Waste sweeping shower to the collection channel, located on the front of the bath.

Douche de balayage de déchets vers le canal collecteur, située sur la partie avant de la baignoire



O-MSW
Support table with adjustable height legs.

Table de support avec pieds réglables en hauteur



O-PSW
Set of adjustable height support legs.

Ensemble pieds de support réglables en hauteur



O-QPW
12 kW burner, low power.

Brûleur de 12 Kw, à basse puissance



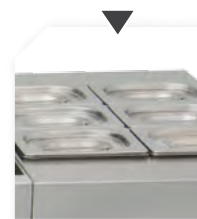
O-QGW
18 kW burner, high power.

Brûleur de 18 Kw, à haute puissance



O-GPWT
Manual swivel wall tap. Includes stopcock.

Robinet mural manuel orientable. Inclut robinet d'arrêt



O-CW
Bucket/sauce boat.

Seau à glaçons/saucière

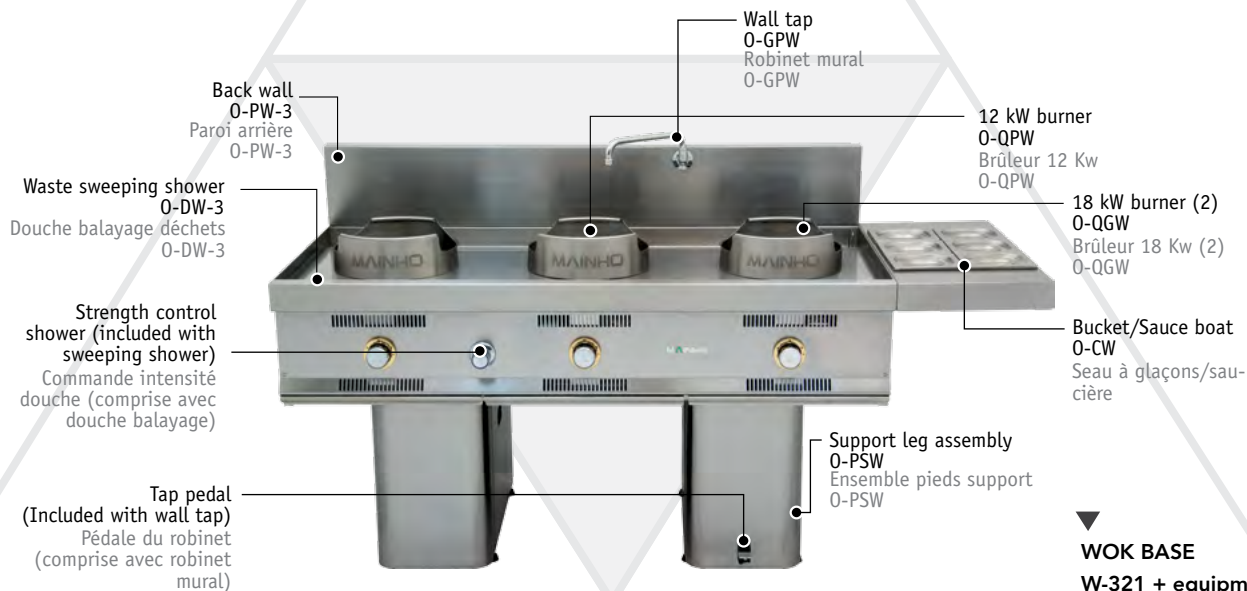
All Mainho woks can be customised.

Choose a wok base and equip it.

Tous les woks Mainho peuvent être personnalisés.
Choisissez une base wok et équipez-la.

Infographic of a fully equipped Wok cooker.

Infographie d'une cuisine Wok totalement équipée.



WOK BASE
W-321 + equipment

Make Your Quote

Réalisez votre devis

How much does my Wok cost?

Combien vaut mon wok ?

To make your own quote, we follow 3 steps:

1. Choose Wok Base. (page no. 8)

Choisissez Base Wok. (page n°8)

2. Select equipment for your Wok here (right column)

Choisissez ici des équipements pour votre Wok (colonne droite)

3. Add total amount of the base + equipment

Ajoutez le total de la base + les équipements

Prices equipment

Prix équipements

Optional equipment	Cooktop 1 burner	Cooktop 2 burners	Cooktop 3 burners	Cooktop 4 burners	Cooktop 5 burners
O-PW-...	O-PW-1	O-PW-2	O-PW-3	O-PW-4	O-PW-5
Back wall	€245	€269	€278	€321	€420
O-DW-...	O-DW-1	O-DW-2	O-DW-3	O-DW-4	O-DW-5
Sweeping shower	€263	€299	€320	€330	€340
O-MSW-...	O-MSW-1	O-MSW-2	O-MSW-3	O-MSW-4	O-MSW-5
Support table *	€357	€392	€479	€562	€619
O-GPW					
Pedal tap	€269	€269	€269	€269	€269
O-PSW					
Support legs *	-	-	€469	€469	€469
O-QPW					
12 kW burner *	€265	€265	€265	€265	€265
O-QGW					
18 kW burner *	€446	€446	€446	€446	€446
O-CW					
Bucket/sauce boat**	€405	€405	€405	€405	€405
O-GPWT	€275	€275	€275	€275	€275
Manual tap					

(*) Optional items adapted to professional and economical cookers.

(**) Includes 6 GN 1/6 tubs with their lids.

(*) Éléments optionnels adaptés à des cuisines professionnelles et économiques.

(**) Inclut 6 bacs GN 1/6 avec leurs couvercles.



Do you have any questions on how to make your own quote?

Call our office and we will be pleased to help you.

Vous avez des doutes sur comment réaliser votre propre devis ?

Appelez nos bureaux et nous serons ravis de vous aider.

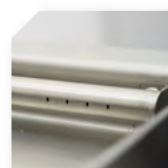
Wall
O-PW-
Paroi
O-PW-



Wall tap to pedal
O-GPW
Robinet mural à
pédale
O-GPW



Sweeping shower
O-DW-...
Douche balayage
O-DW-...



Support table
O-MSW...
Table de support
O-MSW...



Support leg assembly
O-PSW
Ensemble pieds
support
O-PSW



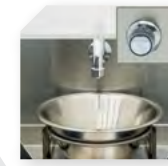
12 kW burner
O-QPW
Brûleur de 12 kW
O-QPW



18 kW burner
O-QGW
Brûleur de 18 kW
O-QGW



Manual wall tap
O-GPWT
Robinet mural
manuel
O-GPWT



Bucket/sauce boat
O-CW
Seau à glaçons/
saucière
O-CW



Examples: Quotes.

Exemples Devis



Ref. W-422

Consists of:

Professional base W-400 +

WOK base:

W-400

€4,828

Equipment:

1 x Wall (O-PW-4)	€321
2 x Manual tap (O-GPWT)	€550
1 x Sweeping shower (OR-DW-4)	€330
2 x Burners 12 kW (O-QPW)	€530
2 x Burners 18 kW (O-QGW)	€892

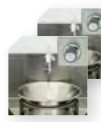
Total:

€7.451



O-PW-4

+



O-GPWT

+



O-DW-4

+



O-QPW

+



O-QGW



Ref. W-523

Consists of:

Professional base W-500 +

WOK base:

W-500

€5549

Equipment:

1 x Wall (O-PW-5)	€420
2 x Tap wall to pedal (O-GPW)	€538
1 x Sweeping shower (OR-DW-5)	€340
3 x Burners 12 kW (O-QPW)	€795
2 x Burners 18 kW (O-QGW)	€892
1 x Support legs (OR-PSW)	€469

Total:

€9.003



O-PW-5

+



O-GPW

+



O-DW-5

+



O-QPW

+



O-QGW



O-PSW



Ref. W-211

Consists of:

Professional base W-200 +

WOK base:

W-200

€3183

Equipment:

1 x Wall (O-PW-2)	€269
1 x Tap wall l to pedal (O-GPW)	€269
1 x Sweeping shower (OR-DW-2)	€299
1 x Burner 12 kW (O-QPW)	€265
1 x Burner 18 kW (O-QGW)	€446
1 x Support table (O-MSW-2)	€392
1 x Bucket / Sauce boat (OR-CW)	€405

Total:

€5.528



O-PW-2

+



O-GPW

+



O-DW-2

+



O-QPW

+



O-QGW

+



O-MSW-2

+



O-CW

Customised projects
Projets personnalisés



**Wall cooker
Professional WOK**
Cuisinière murale Wok professionnel

Cooker with 4, 18 kW burners + central area for locating the sauces, basic design for this type of cooking.
Destination: FRANCE.
Cuisinière à 4 feux de 18kw + zone centrale pour situer les sauces, conception basique pour ce type de cuisson.
Destination : FRANCE.

**Imagine your Asian cooker.
Design it yourself by
combining the
Woks with the items you
need to adjust your workspace
your needs as far
as possible.
Ask for a quote, we will work
to make
your project real.**



**Central cooker
Economical Wok**
Cuisinière centrale Wok économique

5 burner cooker (3 of 18 kW + 2 of 12 kW). Equipped with 3 electric fryers + fry-top in hard chrome. Combines Asian cooking with grilled and fried cooking.
Destination: GERMANY.
Cuisinière à 5 feux (3 de 18 Kw + 2 de 12 Kw). Équipée de 3 friteuses électriques + fry-top en chrome dur. Combine la cuisine asiatique avec la cuisson sur le gril et la friture. Destination : ALLEMAGNE.



**Wall cooker
Professional Wok**
Cuisinière murale Wok professionnel

Cooker with 2 18 kW burners + sauce boat supplement + integrated gas fry-top in hard chrome. Combines Asian cooking with grilled cooking.
Destination: CANARY ISLANDS.
Cuisinière à 2 feux de 18Kw + supplément saucière + fry-top à gaz en chrome dur intégré. Combine la cuisine asiatique avec la cuisson sur le gril.
Destination : ÎLES CANARIES.

Customised projects

Projets personnalisés



Central cooker Professional WOK

Cuisinière centrale
WOK professionnelle

Central cooker on table with shelves, with 10 burners (6 of 18 kW + 4 of 12 kW). Equipped with 2 water columns. Basic design for Asian cooking, for working on both sides.

Destination: FRANCE.

Cuisinière centrale sur une table à étagères, à 10 feux (6 de 18Kw + 4 de 12Kw). Équipée avec 2 colonnes à eau. Conception basique pour la cuisson asiatique, pour travailler sur les deux côtés.

Destination : FRANCE.



Wall cooker Professional WOK

Cuisinière murale WOK professionnelle

4 wok burner cooker (2 of 12 kW + 2 of 18 kW) + 2 conventional burners + central sink. Combines Asian cooking with conventional burner support.

Destination: NORWAY.

Cuisinière à 4 feux wok (2 de 12 Kw + 2 de 18 Kw) + 2 feux conventionnels + évier central. Combine la cuisine asiatique avec le support de feux conventionnels.

Destination : NORVÈGE.



Wall cooker on counter top Professional WOK

Cuisinière murale sur comptoir.
WOK professionnelle

Cooker with 6 burners (2 of 18 kW + 4 of 12 kW). Format cooktop for location on previously installed unit. Asian cooking.

Destination: SPAIN.

Cuisinière à 6 feux wok (2 de 18 Kw + 4 de 12 Kw) + Format plan de travail pour emplacement sur un meuble préalablement installé. Cuisine asiatique.

Destination : ESPAGNE.

Accessories
Accessoires

► **W-300 + equipment
+ accessories**
W-300 + équipements
+ accessoires

Customise your Wok cooker with traditional accessories of Asian cooking

Personnalisez votre cuisinière Wok avec des accessoires traditionnels
de la cuisine asiatique



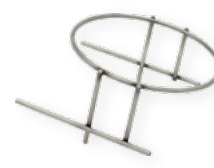
Z01209000033
Spider skimmer Ø 28 cm
Écumoire araign



Z01209000031
Large ladle 0.75l
Grande louche



Z01209000030
Small ladle 0.25l
Petite louche



Z01208500008
Container support
Support conteneur



Z01209000021
Wok frying pan Ø 36 cm
Poêle Wok



Z01209000028
Water container
Conteneur d'eau



Z01209000011
Z01209000012
Z01209000013
Z01209000014
Spice racks
Boîtes à épices



Z01208500006
Spice rack support
Support à épices

Description	Code	Description	€
Support à épices	Z01208500006	Spice rack support	155
Boîte à épices couvercle résille	Z01209000011	Net cover spice rack	15
Boîte à épices couvercle à trous diamètre 1,2 mm	Z01209000012	Cover spice rack with holes diameter 1.2 mm	12
Boîte à épices couvercle à trous diamètre 3 mm	Z01209000013	Cover spice rack with holes diameter 3 mm	12
Boîte à épices couvercle à trous diamètre 4 mm	Z01209000014	Cover spice rack with holes diameter 4 mm	12
Support conteneur	Z01208500008	Container support	85
Écumoire araignée Ø 28cm	Z01209000033	Spider skimmer Ø 28 cm	24
Conteneur d'eau	Z01209000028	Water container	28
Grande louche 0,75l	Z01209000031	Large ladle 0.75l	24
Petite louche 0,25l	Z01209000030	Small ladle 0.25l	16
Poêle Wok Ø 36cm	Z01209000021	Wok frying pan Ø 36 cm	130



FRY-TOPS

FRY-TOPS



More performance, less consumption

Plus de rendement,
moins de consommation



FC-180/7

Large format - Hard chrome griddle - Rectified griddle
Grand format - Plaque en chrome dur - Plaque rectifiée

Series Teppanyaki



Gas (FC/7 TY) and electric (FCE/7 TY) hard chrome Teppanyaki Gas (FL/7 TY) and electric (FLE/7 TY) rectified griddle Teppanyaki

Teppanyaki en chrome dur gaz (FC/7 TY) et électrique (FCE/7 TY)
Teppanyaki à plaque rectifiée (FC/7 TY) et électrique (FCE/7 TY)

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7-TY and FCE/7-TY) - **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7-TY and FLE/7-TY) - Large capacity fat collector tubs (GN 1/3x10 h) located inside each leg/support. - The panel and flue protrude 10 mm above the plate. - Ergonomic controls in chrome-plated brass.

🔥 Ignition by sparks to battery. EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.

⚡ Stainless steel shielded heating elements.

- **Plaque en chrome dur** de 20mm d'épaisseur (FC/7-TY et FCE/7-TY) - **Plaque rectifiée** de 20mm d'épaisseur (FL/7-TY et FLE/7-TY) - Bacs collecteurs de graisses d'une grande capacité (GN 1/3x10 h) situés à l'intérieur de chaque pied/support.

- Le plastron et la cheminée dépassent de 10 mm le dessus de la plaque. - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie. Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

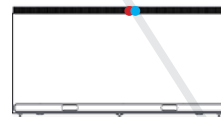
Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N

Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N

Models	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
FC-120/7 TY	120.5x82x86h	120x70	225	25	21,500	129x93x118h	269	1.42	5.721
FC-150/7 TY	150.5x82x86h	150x70	262	29.4	25,284	159x93x118h	307	1.74	6.644
FC-180/7 TY	180.5x82x86h	180x70	310	37.5	32,250	189x93x118h	358	2.07	7.427
FCE-120/7 TY	120.5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1.42	5.849
FCE-150/7 TY	150.5x82x86h	150x70	276	15	-	159x93x118h	321	1.74	6.881
FCE-180/7 TY	180.5x82x86h	180x70	335	18	-	189x93x118h	380	2.07	7.581
FL-120/7 TY	120.5x82x86h	120x70	225	25	21,500	129x93x118h	269	1.42	5.169
FL-150/7 TY	150.5x82x86h	150x70	262	29.4	25,284	159x93x118h	307	1.74	5.783
FL-180/7 TY	180.5x82x86h	180x70	310	37.5	32,250	189x93x118h	358	2.07	6.349
FLE-120/7 TY	120.5x82x86h	120x70	217	12	-	129x93x118h	261	1.42	5.320
FLE-150/7 TY	150.5x82x86h	150x70	276	15	-	159x93x118h	321	1.74	6.376
FLE-180/7 TY	150.5x82x86h	180x70	335	18	-	189x93x118h	383	2.07	7.076

Also available:
On counter top
or with table.
Consult factory
Également disponibles:
Sur comptoir
ou avec table.
Consulter avec l'usine.

Connection:
● Gas inlet 3/4"
● Electrical input



Series
Uni

Hard chrome griddle 20 mm/thick
Plaque en chrome dur de 20mm d'épaisseur

Rectified griddle 20 mm/thick
Plaque rectifiée de 20mm d'épaisseur



FC-120/7

Detail location waste
collection tub



Détail emplacement bac
collecteur de déchets



FLE-120/7

Unicrom gas (FC/7) and electric (FCE/7)
Unisnack gas (FL/7) and electric (FLE/7)

Unicrom gaz (FC/7) et électrique (FCE/7)

Unsnack (FL/7) et électrique (FLE/7)

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick (FC/7 y FCE/7) - **Rectified griddle** 20 mm thick (FL/7 and FLE/7)

Large capacity grease collection tanks (GN 1/3 x 10 h) located inside each leg/bracket.

- Ergonomic controls in chrome-plated brass.

🔥 Ignition by sparks to battery. EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.

⚡ Stainless steel shielded heating elements.

- **Plaque en chrome dur** de 20mm d'épaisseur (FC/7 et FCE/7) - **Plaque rectifiée** de 20mm d'épaisseur (FL/7 et FLE/7)

- Bacs collecteurs de graisses d'une grande capacité (GN 1/3 x 10 h) situés à l'intérieur de chaque pied/support. - Commandes ergonomiques en laiton chromé.

🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie. Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.



Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
FC-120/7	120.5x82x86h	120x70	226	25	21,500	129x93x118h	270	1.42	5.721
FC-150/7	150.5x82x86h	150x70	264	29.4	25,284	159x93x118h	309	1.74	6.644
FC-180/7	180.5x82x86h	180x70	312	37.5	32,250	189x93x118h	360	2.07	7.427
FCE-120/7	120.5x82x86h	120x70	218	12	-	129x93x118h	262	1.42	5.849
FCE-150/7	150.5x82x86h	150x70	278	15	-	159x93x118h	323	1.74	6.881
FCE-180/7	180.5x82x86h	180x70	337	18	-	189x93x118h	385	2.07	7.581
FL-120/7	120.5x82x86h	120x70	226	25	21,500	129x93x118h	270	1.42	5.169
FL-150/7	150.5x82x86h	150x70	264	29.4	25,284	159x93x118h	309	1.74	5.783
FL-180/7	180.5x82x86h	180x70	312	37.5	32,250	189x93x118h	360	2.07	6.349
FLE-120/7	120.5x82x86h	120x70	218	12	-	129x93x118h	262	1.42	5.320
FLE-150/7	150.5x82x86h	150x70	278	15	-	159x93x118h	323	1.74	6.376
FLE-180/7	180.5x82x86h	180x70	337	18	-	189x93x118h	385	2.07	7.076

Three phase

400V~3N

Triphasé

400V~3N

Three phase

400V~3N

Triphasé

400V~3N

Also available:
On counter top
or with table.

Consult factory

Également disponibles:

Sur comptoir

ou avec table.

Consulter avec l'usine

Connection:

● Gas inlet 3/4"

● Electrical input



Series Euro-Crom

Easy to extract gas exit flue
for easy cleaning
Cheminée de sortie de gaz à extraction
facile pour une meilleure propreté



PC-120 N



PCR-90 N

Gas Euro-crom (PC-N) - Electric Euro-crom (PC-ET) Gas slotted Euro-crom (PCR-N) - Electric grooved Euro-crom (PCR-ET)

Euro-crom gaz (PC-N) - Euro-crom électrique (PC-ET)
Euro-crom rainuré gaz (PC-N) - Euro-crom rainuré (PC-ET)

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick - Fat collection drawers on both sides.
- 🔥 Ignition by sparks to battery - EURO-SIT thermostatic valves with pilot light.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements.
- SLOTS:** PCR-60 model has 30 cm of slots. PCR-90 and PCR-120 models are 40 cm.

- **Plaque en chrome dur** de 20 mm d'épaisseur - Tiroirs collecteurs de graisses sur les deux côtés.
- 🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie - Soupapes thermostatiques EURO-SIT avec flamme pilote.
- ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.
- RAINURÉS :** Le modèle PCR-60 a 30 cm de rainurage. Les modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
PC-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9,460	65x67x52h	80	0.23	2.011
PC-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16,340	95x67x54h	115	0.34	2.720
PC-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18,820	125x67x54h	147	0.45	3.199
PC-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0.23	1.990
PC-90 ET	91x60x25h	90x50	105	9	-	95x67x54h	115	0.34	2.715
PC-120 ET	121x60x25h	120x50	135	12	-	125x67x54h	147	0.45	3.179
PCR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9,460	65x67x52h	80	0.23	2.186
PCR-90 N	91x60x25h	90x50	105	19	16,340	95x67x54h	115	0.34	2.896
PCR-120 N	121x60x25h	120x50	135	22	18,820	125x67x54h	147	0.45	3.395
PCR-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0.23	2.165
PCR-90 ET	91x60x25h	90x50	105	9	-	95x67x54h	115	0.34	3.072
PCR-120 ET	121x60x25h	120x50	135	12	-	125x67x54h	147	0.45	3.375

Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N

Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N

Also available
Complete slots.
Consult factory.
Également disponibles
Rainurés complets.
Consulter avec l'usine.

Connection:

- Gas inlet
60: 1/2"
90 and 120: 3/4"
- Electrical input



Series Euro-Snack

Easy to extract gas exit flue
for easy cleaning
Cheminée de sortie de gaz à extraction
facile pour une meilleure propreté



PL-60 N



PL-90 ET

Gas Euro-snack (PL-N) - Electric Euro-snack (PL-ET) Gas slotted Euro-crom (PLR-N) - Electric grooved Euro-crom (PLR-ET) Euro-snack gaz (PC-N) - Euro-crom électrique (PC-ET) Euro-snack rainuré gaz (PLR-N) - Euro-snack rainuré électrique (PLR-ET)

- **Rectified steel plate** 20 mm thick - Fat collection drawers on both sides.

🔥 Ignition by sparks to battery - Gas valves with two heat intensities.

⚡ Stainless steel shielded heating elements.

SLOTS: PLR-60 model has 30 cm of slots. PLR-90 and PLR-120 models are 40 cm.

- **Plaque en acier rectifié** de 20 mm d'épaisseur - Tiroirs collecteurs de graisses sur les deux côtés.

🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie - Soupapes gaz à deux intensités de chaleur.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

RAINURÉS : Le modèle PLR-60 a 30 cm de rainurage. Les modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.

Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N



Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N



Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
PL-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9,460	65x67x52h	80	0.23	1.675
PL-90 N	91x60x25h	90x50	106	19	16,340	95x67x54h	116	0.34	2.238
PL-120 N	121x60x25h	120x50	136	22	18,820	125x67x54h	148	0.45	2.608
PL-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0.23	1.716
PL-90 ET	91x60x25h	90x50	106	9	-	95x67x54h	116	0.34	2.364
PL-120 ET	121x60x25h	120x50	136	12	-	125x67x54h	148	0.45	2.721
PLR-60 N	61x60x25h	60x50	72	11	9,460	65x67x52h	80	0.23	1.850
PLR-90 N	91x60x25h	90x50	106	19	16,340	95x67x54h	116	0.34	2.414
PLR-120 N	121x60x25h	120x50	136	22	18,820	125x67x54h	148	0.45	2.804
PLR-60 ET	61x60x25h	60x50	72	6	-	65x67x52h	80	0.23	1.891
PLR-90 ET	91x60x25h	90x50	106	9	-	95x67x54h	116	0.34	2.540
PLR-120 ET	121x60x25h	120x50	136	12	-	125x67x54h	148	0.45	2.917

Also available
Complete slots.

Consult factory

Également disponibles
Rainurés complets.
Consulter avec l'usine

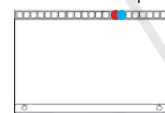
Connection:

● Gas inlet

60: 1/2"

90 and 120: 3/4"

● Electrical input



**Series
Full-Crom**



FCE-60



FC-90

**Gas Full-Crom (FC) - Electric Full-Crom (FCE) -
Slotted Full-Crom (FCR)**

Full-Crom Gaz (FC) - Full-Crom électrique (FCE) - Full-Crom rainuré (FCR)

- **Hard chrome griddle** 20 mm thick - Front collection drawer.

🔥 Ignition by sparks to battery - Thermostatic valves with pilot light.

⚡ Stainless steel shielded heating elements.

SLOTS: FCR-60 model has 30 cm of slots. FCR-90 and FCR-120 models are 40 cm.

- **Plaque en chrome dur** de 20 mm d'épaisseur - Tiroir collecteur avant.

🔥 Allumage par train d'étincelles à batterie - Soupapes thermostatiques avec flamme pilote.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

RAINURÉS : Le modèle FCR-60 a 30 cm de rainurage. Les modèles FCR-90 et FCR-120 ont 40 cm.

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
FC-60	60.5x56x22.5h	60x50	64	10.5	9,084	65x62x38h	70	0.15	1.544
FC-90	90.5x56x22.5h	90x50	95	14.6	12,556	95x62x40h	103	0.24	2.107
FC-120	120.5x56x22.5h	120x50	122	21	18,168	125x62x40h	133	0.31	2.511
FCE-60	60.5x56x22.5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0.15	1.761
FCE-90	90.5x56x22.5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0.24	2.400
FCE-120	120.5x56x22.5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0.31	2.793
FCR-60	60.5x56x22.5h	60x50	64	10.5	9,084	65x62x38h	70	0.15	1.691
FCR-90	90.5x56x22.5h	90x50	95	14.6	12,556	95x62x40h	103	0.24	2.299
FCR-120	120.5x56x22.5h	120x50	122	21	18,168	125x62x40h	133	0.31	2.718
FCRE-60	60.5x56x22.5h	60x50	69	6	-	65x62x38h	75	0.15	1.908
FCRE-90	90.5x56x22.5h	90x50	101	9	-	95x62x40h	109	0.24	2.592
FCRE-120	120.5x56x22.5h	120x50	130	12	-	125x62x40h	141	0.31	3.000

Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N



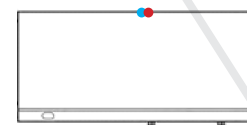
Three phase
400V~3N
Triphasé
400V~3N

**Also available:
Complete slots.
Consult factory**

Également disponibles :
Rainurés complets.
Consulter avec l'usine

Connection:

- Gas inlet 3/4"
- Electrical input



Equipment & Accessories

Équipements & Accessoires



STP/FC-90



MFTP-90 + EMFTP-90 +
(x3) PMFTP-30

- Support tables and chassis built entirely in stainless steel - Detachable - Height to the work area of the equipment: 85 cm - Adjustable legs by 6 cm of height - **Optional doors, shelf and wheels.**

- Tables de support et châssis construits totalement en acier inoxydable - Démontables - Hauteur à la zone de travail des Équipements : 85 cm. - Pieds réglables à 6 cm de hauteur - **Portes, étagères et roulettes en option.**

	Models	Description	Compatible with...	Outer Measurements	kg Net	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
Table	MFTP-60	Fry-top table 60 cm	PC - FC - PL	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0.05	359
	MFTP-90	Fry-top table 90 cm	PC - FC - PL	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0.07	410
	MFT-120	Fry-top table 120cm	PC - FC - PL	120x49x62h	23	128x56x12h	25	0.09	472
Shelf Étagère	EMFTP-60	Fry-top shelf 60 cm	PC - FC - PL	51.5x49x2.5h	2.5	54x53x4.5h	3	0.01	103
	EMFTP-90	Fry-top shelf 90 cm	PC - FC - PL	81.5x49x2.5h	4.5	84x51x4.5h	5	0.02	112
	EMFT-120	Fry-top shelf 120 cm	PC - FC - PL	111.5x49x2.5h	6.5	115x51x4.5h	7	0.03	123
Door Porte	PMFTP-30	Door	All tables	30x47x2h	2	32x50x6h	2.5	0.01	128
Chassis Châssis	STP/FC-60	support chassis 60 cm	PC - FC - PL	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0.05	381
	STP/FC-90	Support chassis 90 cm	PC - FC - PL	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0.07	411
	STE-120	Support chassis 120cm	PC - FC - PL	120x50x60h	24	128x56x12h	26	0.09	453
Wheels Roulettes	RM	Table wheel without brake	All supports	Ø 80 mm	0.05	-	-	-	26
	RMF	Table wheel with brake	All supports	Ø 80 mm+brake	0.75	-	-	-	41

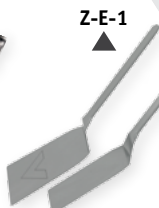
Accessories - Accessoires



PAC-1



Z-C-1



Z-E-2



Z-C-2

Raclette en chrome dur
Raclette rainurée
Spatule
Petite spatule
Dégraissant 1 u.
Dégraissant 6 u.
Dégraissant 12 u.

Description	Reference	€
Hard chrome scraper	Z-C-1	39
Slotted scraper	Z-C-2	15
Spatula	Z-E-1	12
Small spatula	Z-E-2	11
Degreaser 1 u.	PAC-1	28
Degreaser 6 u.	PAC-6	110
Degreaser 12 u.	PAC-12	207

Mongolian Grill MGK



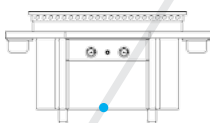
Open this code
Ouvrez ce code

- **Rectified griddle** 22 mm thick. - Octagonal collector around the entire perimeter of the plate. - 2 easily removable waste collection tubs GN 1/3x10h. - Ignition by sparks to battery.
- Ergonomic controls in chrome-plated brass. - Adjustable legs by 6 cm in height.
- Gas valves with safety thermocouple.

- **Plaque rectifiée** de 22 mm d'épaisseur. - Collecteur octogonal disposé sur tout le périmètre de la plaque. - 2 bacs GN 1/3x10h collecteurs de déchets à extraction facile. - Allumage par train d'étincelles à batterie.
- Commandes ergonomiques en laiton chromé. - Pieds réglables à 6 cm de hauteur.
- Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.

Connection:

- Gas inlet 3/4"



2 separate heat areas
2 zones de chaleur indépendantes



Design of burners: 8-point star
Conception des brûleurs : Étoile à 8 pointes



Even heat on the entire griddle
Chaleur uniforme sur toute la plaque



Easily removable collector drawers
Tiroirs collecteurs à extraction facile



Octagonal perimeter collector
Collecteur périmétral octogonal



Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
MGK-100	135x135x85h	Ø 100	205	24	20,640	135x135x85h	205	2.06	7.985
MGK-120	155x155x85h	Ø 120	275	24	20,640	155x155x85h	275	2.67	9.320
MGK-160	195x195x85h	Ø 160	425	24	20,640	195x195x85h	425	4.2	12.900



GRILLS

GRILS



**Today's barbecue,
with the same old taste.**

La braise d'aujourd'hui,
avec le goût de toujours.



PBBV-90

Large format - Volcanic coal - Water grill - Accessories and equipment
Grand format - Charbon volcanique - Gril à eau - Accessoires et équipements

Series Royal Grill



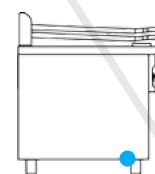
PSI-160

Royal Grill (PSI)

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
 - Completely made of stainless steel.
 - Adjustable grilles in the rear height.
 - Waste collecting drawers.
 - Ergonomic controls in chrome-plated brass.
 - Removable burners to facilitate cleaning.
 - Ignition by sparks to battery.
 - Adjustable legs by 6 cm in height.
 - Gas valves with safety thermocouple and pilot light.
-
- Grils à charbon volcanique incombustible et réfractaire.
 - Construits totalement en acier inoxydable.
 - Grilles réglables à la hauteur souhaitée.
 - Tiroirs collecteurs de déchets.
 - Commande ergonomiques en laiton chromé.
 - Brûleurs extractibles pour faciliter le nettoyage.
 - Allumage par train d'étincelles à batterie.
 - Pieds réglables à 6 cm de hauteur.
 - Robinets de gaz avec thermocouple de sûreté et flamme pilote.

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m ³	€
PSI-80	80x90x85h	70x63	120	22	18,920	87x109x125h	166	1.19	4.152
PSI-120	120x90x85h	105x63	179	33	28,380	130x109x125h	229	1.77	5.881
PSI-160	160x90x85h	140x63	249	44	37,840	170x109x125h	299	2.32	7.044

Connection:
 • Gas inlet 3/4"



**Series
Bras Grill**

Black blued ridged grille
Grille cannelée brunie en noir



PB-90

Stainless steel grooved grille
Grille cannelée en inoxydable



PBI-90

Bras Grill (PB) - Bras Grill Inox (PBI)

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills. - Completely made of stainless steel.
- Easily removable fat collector built into the front frame.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners.

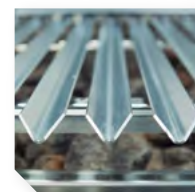
- Grilles:

- Adjustable height separately on both sides.
- Standard fitted: slotted - **Optional: rod.**

- Grils à charbon volcanique incombustible et réfractaire. - Construits totalement en acier inoxydable.
- Collecteur de graisses à extraction facile intégré dans le cadre frontal.
- Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.
- Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu.

- Grilles :

- Hauteur réglable sous une forme indépendante sur les deux côtés.
- En série : cannelées - **En option : à tige.**



Grooved grilles
Grilles cannelées



Rod grilles
Grilles à tige



Stainless steel panel
Plastron inoxydable

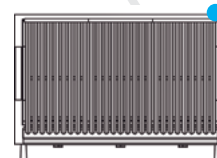
PB: Top grilles in blued black steel. - PBI: Top grilles in stainless steel.

PB : Grilles supérieures en acier brunî noir. - PBI : Grilles supérieures en acier inoxydable.

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
PB-30	33x55x25.5h	27x47.5	23	7.58	6,518	37x64x35h	25	0.08	865
PB-60	60x55x25.5h	54x47.5	39	15.16	13,037	66x64x46h	46	0.19	1.302
PB-90	90x55x25.5h	82x47.5	54	22.74	19,556	96x64x48h	64	0.29	1.662
PB-120	114x55x25.5h	109x47.5	73	30.32	26,075	119x64x48h	83	0.37	1.959
PBI-30	33x55x25.5h	27x47.5	23	7.58	6,518	37x64x35h	25	0.08	894
PBI-60	60x55x25.5h	54x47.5	39	15.16	13,037	66x64x46h	46	0.19	1.356
PBI-90	90x55x25.5h	82x47.5	54	22.74	19,556	96x64x48h	64	0.29	1.744
PBI-120	114x55x25.5h	109x47.5	73	30.32	26,075	119x64x48h	83	0.37	2.073

Connection:

- Gas inlet 1/2"



**Series
Vasca Inox**



PBV-90

Vasca Inox (PBV)

- Fireproof and refractory volcanic carbon grills.
- Completely made of stainless steel.
- Fat collector built into the front frame.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Stainless steel perimeter panel.
- Batteries of fire-vitrified glazed tubular burners.

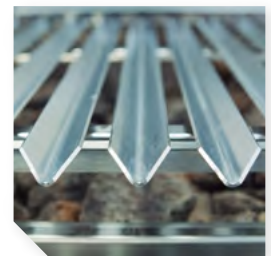
- Grilles:

- Adjustable in the rear height.
- Standard fitted: rod - **Optional: slotted.**

- Grils à charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Construits totalement en acier inoxydable.
- Collecteur de graisses intégré dans le cadre frontal.
- Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.
- Plastron périmétral inoxydable.
- Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu.

- Grilles :

- Réglables à la hauteur arrière.
- En série - **Optionnel : cannelées.**



Slotted grilles
Grilles cannelées

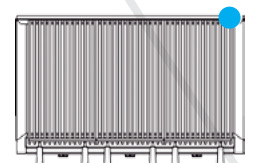


Rod grilles
Grilles à tige

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
PBV-60	60x55x25.5h	54x47.5	45	15.16	13,037	66x64x46h	52	0.19	1.463
PBV-90	90x55x25.5h	82x47.5	63	22.74	19,556	96x64x48h	73	0.29	1.878
PBV-120	114x55x25.5h	109x47.5	83	30.32	26,075	119x64x48h	93	0.37	2.284

Connection:

- Gas inlet 1/2"



**Series
Nova Grill**



NG-90

Water grills:

Ideal for kitchens with fume extraction.

Grils à eau :

Idéales pour cuisines à aspiration limitée.

Nova Grill (NG)

- Completely made of stainless steel.
- Grills with water container tray system, eliminating 80% of fumes and flames.
- Removable top elements, easy to clean.
- Heating system by radiation through horns.
- Piezoelectric ignition and pilot light.
- Gas valves with safety thermocouple.
- Construits totalement en acier inoxydable.
- Grils avec systèmes de plateaux conteneurs d'eau, éliminant 80% de fumées et flammes.
- Éléments supérieurs démontables et à nettoyage facile.
- Système de chauffage à radiation par pavillons.
- Allumage par piézo-électrique et flamme pilote.
- Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.



Detail horns
Détail pavillons



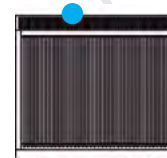
Detail housing
burners
Détail logement
brûleurs



Detail housing
water containers
Détail logement
conteneurs d'eau

Connection:

- Gas inlet
33: 1/2"
- 62 and 90: 3/4"



Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
NG-33	33x55.5x30.5h	28.5x42	21	7	6,020	42x71x61h	26	0.18	1.214
NG-62	62x55.5x30.5h	57x42	36	14	12,040	65x67x52h	44	0.23	1.804
NG-90	90x55.5x30.5h	85.5x42	52	21	18,060	95x67x54h	62	0.34	2.538

**Roast accelerator
cover**

Couvercle accélérateur du rôtissage

Chamber temperature indica-
tor thermometer
Thermomètre indicateur de la
température de la chambre



▼
THP-90 closed
over PBI-90



▼
THP-90 open
over PBI-90

Roast accelerator lid

Couvercle accélérateur du rôtissage

- Entirely made of 18/8 stainless steel, 1.5 mm thick.
- Concave format to avoid losses of calories, achieving 60% faster cooking.
- Protected lifting handle.
- Includes a thermometer to measure the temperature in the chamber.
- Adapted to Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) and Vasca Inox (PBV) grill series
- * **PB and PBI series:** PT-60 or PT-90 stainless steel panel must be purchased.

- Construites totalement en acier inoxydable 18/8 de 1,5 mm d'épaisseur.
- Format concave pour éviter les pertes de calories, en obtenant 60% de plus de rapidité dans la cuisson.
- Anse d'élévation protégée.
- Inclut un thermomètre pour la mesure de la température dans la chambre.
- Adaptées aux grils Série Bras Grill (PB), Bras Grill Inox (PBI) et Vasque Inox (PBV)
- * **Séries PB et PBI :** Il faut acquérir le plastron inoxydable PT-60 ou PT-90.

Models	Outer Measurements	kg Net	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
THP-60	65.5x50x22h	9	69x57x25h	13	0.10	374
THP-90	95.5x50x22h	11	99x57x25h	15	0.14	410

Tables and support chassis

Tables et châssis de support

Adapted tables and chassis to series: Bras Grill, Vasca Inox and Nova Grill

Tables et châssis adaptés

à séries : Bras Grill, Vasque Inox et Nova Grill

- Support tables built entirely in stainless steel.
- Detachable.
- Height to the working area of the equipment: 85cm.
- Adjustable legs by 6 cm in height.
- **Optional doors, shelf and wheels.**

- Tables de support construites totalement en acier inoxydable.
- Démontables.
- Hauteur à la zone de travail de l'équipement : 85cm.
- Pieds réglables à 6 cm de hauteur.
- **Portes, étagère et roulettes en option.**


 MFTP-90 + EMFTP-90
 + (x3) PMFTP-30

	Models	Description	Compatible with	Outer Measurements	kg Net	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
Table	MFTP-60	Grill table 60 cm	PB PBI PBV	60x49x62h	14	68x56x12h	15	0.05	359
	MFTP-90	Grill table 90 cm	PB PBI PBV	90x49x62h	19	98x56x12h	21	0.07	410
	MPB-120	Grill table 114 cm	PB PBI PBV	114x49x62h	24	128x56x12h	26	0.09	523
Shelf Étagère	EMFTP-60	Grill shelf 60 cm	PB PBI PBV	51.5x49x2.5h	2.5	54x53x4.5h	3	0.01	103
	EMFTP-90	Grill shelf 90 cm	PB PBI PBV	81.5x49x2.5h	4.5	84x51x4.5h	5	0.02	112
	EMPB-120	Grill shelf 114 cm	PB PBI PBV	105.5x49x2.5h	6.5	115x51x4.5h	7	0.03	149
Door Porte	PMFTP-30	Door	All tables	30x47x2h	2	32x50x6h	2.5	0.01	128
Wheels Roulettes	RM	Table wheel without brake	All tables	Ø 80 mm	0.5	-	-	-	26
	RMF	Table wheel with brake	All tables	Ø 80 mm+brake	0.75	-	-	-	41

- Chassis built entirely in stainless steel - Detachable
- Height to the working area of the equipment: 85 cm - Adjustable legs by 6 cm in height. **Optional wheels.**
- Châssis construits totalement en acier inoxydable - Démontables
- Hauteur à la zone de travail de l'équipement : 85 cm. - Pieds réglables à 6 cm de hauteur. **Roulettes en option.**

Models	Compatible with	Outer Measurements	kg Net	Measuremnets Packaging	kg Gross	m³	€
STP/FC-60	PB PBI PBV	60x50x60h	17	68x56x12h	18	0.05	381
STP/FC-90	PB PBI PBV	90x50x60h	20	98x56x12h	22	0.07	411
STP-120	PB PBI PBV	114x50x60h	22	128x56x12h	24	0.09	453
STNG-62	NG	62x50x55h	16	68x56x12h	18	0.05	381
STNG-90	NG	90x50x55h	20	98x56x12h	22	0.07	411



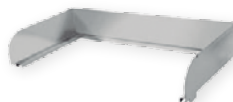
STP/FC-90

Accessories

Accessoires



Z-CR-1



Z-PT



Z-RAIV



Z-RIIE9



Z-RII



Z-RVF



Z-RVI

**All accessories are
Adapted to the different series of Mainho grills.**

Tous les accessoires sont
adaptés aux différentes séries de grils Mainho.

	Ref.	Description	Outer Measurements	kg Net	€
Sac de charbon	Z-CR-1	Bag of charcoal	-	6	56
Plastron inoxydable pour modèles PB et PBI / 60	Z-PT-60	Stainless steel panel for PB and PBI / 60 models	61x49x17h	3.8	117
Plastron inoxydable pour modèles PB et PBI / 90	Z-PT-90	Stainless steel panel for PB and PBI / 90 models	91x49x17h	4.4	126
Plastron inoxydable pour modèles PB et PBI / 120	Z-PT-120	Stainless steel panel for PB and PBI / 120 models	115x49x17h	5.1	141
Grille inférieure support charbon	Z-RII	Bottom grille coal support	26.6x43.7x4h	1.2	74
Grille inférieure support charbon spécial pour PB-PBI et PBV-90	Z-RIIE9	Special bottom grille coal support for PB-PBI and PBV-90	28.6x43.7x4h	1.3	74
Grille à tige pour série PB	Z-RVF	Rod grille for PB series	26.7x44x1.7h	2.8	36
Grille à tige inoxydable pour série PBI	Z-RVI	Stainless rod grille for PBI series	26.7x44x1.7h	2.8	74
Grille cannelée pour série PB	Z-RAF	Slotted grille for PB series	27.2x49.2h	1.6	36
Grille inox cannelée pour série PBI	Z-RAI	Slotted stainless steel grille for PBI series	27.2x49x2h	1.5	74
Grille inox tige pour modèles PBV	Z-RVIV	Rod stainless steel grille for PBV models	27x53x5h	3.7	96
Grille cannelée pour série PBV	Z-RAIV	Slotted stainless steel grille for PBV models	28x54x6h	1.8	96



ECO-LINE

ECO-LINE



**More performance,
less space.**

Plus de rendement,
moins d'espace.



Full Eco-Line Assembly.

ECO-LINE
Eco-Line

Cookers - Griddles - Barbecues - Fryers - Bain Marie - Crepe makers - Paella pans - Work envelopes - Sink - Support tables
Cuisinières - Planchas - Barbecues - Friteuses - Bain-marie - Crêpières - Poêles à paella - Plans de travail - Évier - Tables support

Cooktops Cuisinières



ELE-62G



ELE-93EM

Hobs Gas (ELE-G) - Electric (ELE-EM)

Cuisinières plans de travail
Gaz (ELE-G) - Électriques (ELE-EM)

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.

🔥 : Burners of 6 kW and Ø 120 mm - Cast iron grilles - Body of the ring in carbon steel and brass crown - Gas valves with safety thermocouple.

⚡ : Plate diameter: 220 mm - Power plate: 2,600w - Plates with temperature limiter.

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.

🔥 : Feux de 6kW y Ø 120mm - Grilles en fonte - Corps du fourneau en acier au carbone et couronnes de laiton - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.

⚡ : Diamètre de plaque 220mm - Puissance plaque : 2.600w - Plaques avec limiteur de température.

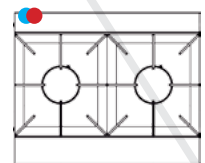


ELPF - Griddle on ring - Griddle on ring
Plate with useful area of 24x27.5 cm in ground steel adjustable to the ring grille.
Plaque de 24x27,5cm de surface utile en acier rectifié réglable à la grille du fourneau.

Models	Outer Measurements	No. of burners	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
ELE-31G	30x50x24h	1	11	6	5,100	37x64x35h	13	0.08	404
ELE-62G	60x50x24h	2	18	12	10,200	66x64x35h	24	0.15	692
ELE-93G	90x50x24h	3	30	18	15,300	96x64x35h	34	0.22	934
ELE-31EM	30x50x24h	1	8	2.6	-	37x64x35h	10	0.08	378
ELE-62EM	60x50x24h	2	15	5.2	-	66x64x35h	18	0.15	585
ELE-93EM	90x50x24h	3	22	7.8	-	96x64x35h	26	0.22	814
ELPF	30x33.5x1h	-	6.5	-	-	36.5x37x7h	7	0.01	165

Single phase
230 V
Monophasé
230V

Connection:
● Gas inlet 1/2"
● Electrical input



Griddles

Planchas



ELP-31EM



ELP-62GC

Blued Gas (ELP-G) - Blued Electric (ELP-EM) Hard Chrome Gas (ELP-GC) - Hard Chrome Electric (ELP-EMC)

Brunies Gaz (ELP-G) - Brunies électriques (ELP-EM)

Chrome dur Gaz (ELP-GC) - Chrome dur électriques (ELP-EMC)

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height - Easy to remove fat collector trays for cleaning.

BLUED STEEL: Blued steel plate 8 mm thick.

🔥 Gas valves with two heat intensities and safety thermocouple. / ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

HARD CHROME: Hard chrome griddle of more than 60 microns and 12 mm thick.

🔥 Thermostatic valves / ⚡ Stainless steel shielded heating elements.

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur - Plateaux collecteurs de graisse à extraction facile pour son nettoyage.

ACIER BRUNI : Plaque en acier bruni de 8mm d'épaisseur.

🔥 Soupapes à gaz à deux intensités de chaleur et thermocouple de sécurité. / ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

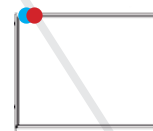
CHROME DUR : Plaque en chrome dur de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur.

🔥 Soupapes thermostatiques / ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable.

Blued models	Outer Measurements	Finish plate	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m ³	€
ELP-31G	30x50x24h	Blued	28x43	18	4.1	3,528	37x64x35h	20	0.08	439
ELP-62G	60x50x24h	Blued	58x43	31	8.2	7,000	66x64x46h	38	0.19	625
ELP-93G	90x50x24h	Blued	88x43	45	12.3	10,584	96x64x48h	54	0.29	816
ELP-31GC	30x50x24h	Hard chrome	29x43.5	20	4.1	3,528	37x64x35h	22	0.08	659
ELP-62GC	60x50x24h	Hard chrome	59x43.5	36	8.2	7,000	66x64x46h	43	0.19	996
ELP-93GC	90x50x24h	Hard chrome	89x43.5	53	12.3	10,584	96x64x48h	62	0.29	1,343
ELP-31EM	30x50x24h	Blued	28x43	19	2	-	37x64x35h	21	0.08	445
ELP-62EM	60x50x24h	Blued	58x43	34	4	-	66x64x46h	41	0.19	642
ELP-93EM	90x50x24h	Blued	88x43	49	6	-	96x64x48h	58	0.29	836
ELP-31EMC	30x50x24h	Hard chrome	29x43.5	21	2	-	37x64x35h	23	0.08	647
ELP-62EMC	60x50x24h	Hard chrome	59x43.5	39	4	-	66x64x46h	46	0.19	972
ELP-93EMC	90x50x24h	Hard chrome	89x43.5	57	6	-	96x64x48h	66	0.29	1,285

Single phase
230 V
Monophasé
230V

Connection:
● Gas inlet 1/2"
● Electrical input



**Gas
barbecues**
Barbecues à gaz



ELBI-62G



ELB-93G

Blued (ELB) - Stainless steel (ELBI)

Brunis (ELB) - Inoxydable (ELBI)

- Common measurements: 50 cm depth x height 24 - Fat collector trays for easy removal for cleaning - Heating by refractive system by lava stone - Batteries of fire vitrified enamel tubular burners - Independent work areas - Gas valves with safety thermocouple.

Grilles: Adjustable in the rear height.

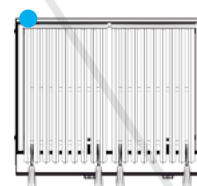
- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur - Plateaux collecteurs de graisse à extraction facile pour leur nettoyage. - Chauffage par le système de réfraction par pierre de lave - Batteries de brûleurs tubulaires émaillés vitrifiés au feu - Zones de travail indépendantes - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.

Grilles : Réglables à la hauteur arrière.

Blued	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measuremnets Packaging	kg Gross	m ³	€
ELB-31G	30x50x24h	26x42.5	21	6.5	5,525	37x64x35h	23	0.08	705
ELB-62G	60x50x24h	53x42.5	37	13	11,050	66x64x46h	44	0.19	1.015
ELB-93G	90x50x24h	79x42.5	54	19.5	16,575	96x64x48h	64	0.29	1.369
ELBI-31G	30x50x24h	26x42.5	21	6.5	5,525	37x64x35h	23	0.08	729
ELBI-62G	60x50x24h	53x42.5	37	13	11,050	66x64x46h	44	0.19	1.061
ELBI-93G	90x50x24h	79x42.5	54	19.5	16,575	96x64x48h	64	0.29	1.438

Connection:

• Gas inlet 1/2"



Electric barbecues

Barbecues électriques

¡NUEVO!



ELB-62EM

Electric barbecue (ELB-EM)

Barbecue électrique (ELB-EM)

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- Energy regulator with 6 positions.
- Stainless steel shielded heating elements.
- Heating element header easily removable for cleaning.
- Fitted with drainage tap.
- Water container basin, that eliminates 80% of smoke and flames.
- Stainless steel perimeter panel.
- Separate working areas.

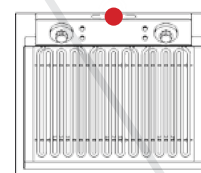
- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
- Régulateur d'énergie à 6 positions.
- Résistances blindées en acier inoxydable.
- Tête de résistance facilement extractible pour son nettoyage.
- Dotée d'un robinet de vidange.
- Bac conteneur d'eau, qui élimine 80% de fumée et de flamme.
- Plastron périphérique en acier inoxydable.
- Zones de travail indépendantes.



INCLUDED:
Barbecue scraper
Raclette barbecue

Connection:

- Electrical input



Single phase
230 V
Monophasé
230V

Barbecue scraper
Raclette barbecue

Models	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
ELB-41 EM	40x50x24h	33x35	11	2.2	42x64x42h	13	0.11	916
ELB-62 EM	60x50x24h	49x35	16	3.3	65x67x42h	19	0.18	1.179
ELB-82 EM	80x50x24h	65x35	21	4.4	95x67x42h	25	0.27	1.471
Z-C-3	-	-	-	-	-	-	-	13

¡NUEVO!

Paella pan Poêle à paella



ELPA-41G

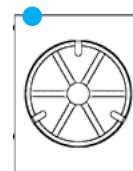
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height - Gas valves with safety thermocouple and two heat intensities
- Even heat across the entire surface of the paella - Fire vitrified enamelled high-performance star burner.
- **Included paella pan Ø 38 cm in polished steel (models ELPA-41G y ELPA-82G) - Paella pan Ø 50 cm (model ELPA-61G)**

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité et deux intensités de chaleur - Chaleur uniforme sur toute la surface de la paella - Brûleur à étoile à grand rendement émaillé vitrifié au feu.- **Fournies poêle à paella Ø 38cm en acier poli (modèles ELPA-41G et ELPA-82G) - poêle paella Ø 50cm (modèle ELPA-61G)**

Models	Outer Measurements	Diameter paella pan	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
ELPA-41G	40x50x24h	Ø38	11	5.5	4,675	42x64x41h	13	0.11	535
ELPA-61G	60x50x24h	Ø50	15	5.5	4,675	66x64x35h	18	0.15	610
ELPA-82G	80x50x24h	Ø38+Ø38	19	11	9,350	96x64x35h	23	0.22	945

Connection:

- Gas inlet 1/2"



Electric bain marie (ELBM)

BAIN-MARIE électrique (ELBM)

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height
- Work thermostat 30-90 °C - Equipped with drain tap - Basins **NOT INCLUDED**
- Stainless steel shielded heating element.
- Perforated stainless steel plate on the inside.

- Mesures communes : 50cm de profondeur x 24 de hauteur - Thermostat de travail 30-90°C - Pourvu de robinet de vidange - Bacs **NON INCLUS**

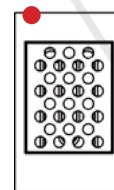
- Résistance blindée en acier inoxydable.

- Gril inox perforé à l'intérieur.



Connection:

- Electrical input



Single phase
230 V
Monophasé
230V

Models	Outer Measurements	Measurements bowl	kg Net	kW	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
ELBM-31EM	30x50x24h	GN 1/2 x 15h	8	0.9	37x64x35h	10	0.08	614

Electric Fryers

Friteuses électriques



ELF-31EM



ELF-62EMG

Without tap (ELF-EM) - With tap (ELF-EMG)

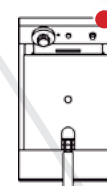
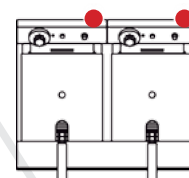
Sans robinet (ELF-EM) - Avec robinet (ELF-EMG)

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
 - **Lid and basket included**
 - **HIGH PERFORMANCE.**
 - Stainless steel shielded heating element.
 - Heating element header easily removable for cleaning.
 - EMG models have a drain tap.
-
- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
 - **Couvercle et panier fournis.**
 - **HAUT RENDEMENT.**
 - Résistance blindée en acier inoxydable.
 - Tête de résistance facilement extractible pour son nettoyage.
 - Les modèles EMG disposent d'un robinet de vidange.



Basket included
Panier fourni

Connection:
● Electrical input



Single phase
230 V
Monophasé
230V

Models	Outer Measurements	Capacity	Measurements baskets	kg Gross	kW	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
ELF-31EM	30x50x24h	8 litres	23.5x21x10h	9.5	4.5	33x64x40h	11.5	0.08	540
ELF-62EM	60x50x24h	8+8 litres	(23.5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0.18	860
ELF-31EMG	30x50x24h	8 litres	23.5x21x10h	9.5	4.5	33x64x40h	11.5	0.08	615
ELF-62EMG	60x50x24h	8+8 litres	(23.5x21x10h)x2	18	9	65x67x42h	21	0.18	1.013

Crepe Makers

Crépières



ELC-41EM



ELC-82G

Gas (ELC-G) - Electric (ELC-EM)

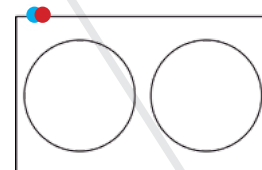
- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
 - Useful diameter of the plate: 350 mm.
 - Even heat on the entire plate.
 - Blued steel plate 15 mm thick.
 - ♠ : High performance star burner.
 - Gas valves with safety thermocouple.
 - ⚡ : Stainless steel shielded heating element.
-
- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur.
 - Diamètre utile de la plaque : 350mm.
 - Chaleur uniforme sur toute la surface de la plaque.
 - Plaque en acier bruni de 15mm d'épaisseur.
 - ♠ : Brûleur à étoile à grand rendement.
 - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.
 - ⚡ : Résistance blindée en acier inoxydable

Single phase
230 V
Monophasé
230V

Models	Outer	Diameter	kg	kW	Kcal/h	Measurements	kg	m³	€
	Measurements	plate	Net			Packaging	Gross		
ELC-41G	40x50x24h	Ø 35	19	5.5	4,675	42x64x41h	22	0.11	501
ELC-82G	80x50x24h	Ø35 + Ø35	35	11	9,350	96x64x48h	45	0.29	819
ELC-41EM	40x50x24h	Ø 35	20	2.4	-	42x64x41h	23	0.11	461
ELC-82EM	80x50x24h	Ø35 + Ø35	38	4.8	-	96x64x48h	48	0.29	764

Connection:

- Gas inlet 1/2"
- Electrical input





ELFR-6

¡NUEVO!

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height. - Completely made of stainless steel. - Basin with built-in overflow and plug. - **Included: Bottle type siphon.** - Mixing tap with gerontological handle (design according to regulations). - Modulable with ECO-LINE Series cooking appliances, assembled on ELM tables (page 40) NOT INCLUDED.

- Mesures communes : 50 cm de profondeur x 24 de hauteur. - Construit totalement en acier inoxydable. - Bac avec déversoir intégré et bouchon. - **Fournis : Siphon type bouteille.** - Robinet monocommande avec une manette gérontologique (conception selon réglementation). - Modulables avec des appareils de cuisson Série ECO-LINE, monté sur tables ELM (page 40) NON INCLUDE.

Model	Outer Measurements	Measurements basin	kg Net	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
ELFR-4	40x50x24h	29x35x14h	9	42x64x42h	12	0,11	725
ELFR-6	60x50x24h	35x29x14h	11	66x64x35h	14	0,15	760

Neutral working envelopes

Plans de travail neutres

- Common measurements: 50 cm depth x 24 height.
- Made of stainless steel.
- Modulable with ECO-LINE series cooking appliances.

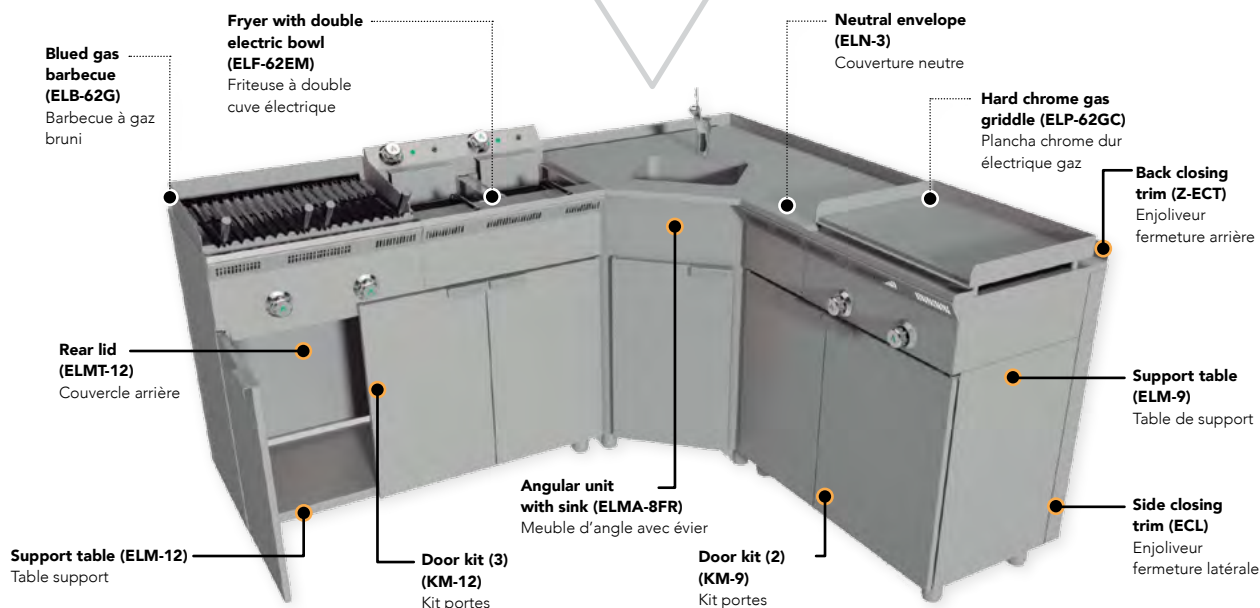
- Mesures communes : 50cm de profondeur x 24 de hauteur.
- Construits en acier inoxydable.
- Modulables avec des appareils de cuisson série ECO-LINE.



ELN-3

Models	Outer Measurements	kg Net	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
ELN-3	30x50x24h	5	37x64x35h	7	0,08	212
ELN-4	40x50x24h	7	42x64x42h	12	0,11	263
ELN-6	60x50x24h	9	66x64x35h	12	0,15	313

Accessories & Equipment



ECO-LINE assembly equipped
Ensemble Eco-Line équipé.

- Tables fully made of stainless steel. - Detachable. - Equipment height: 96.5 cm - Height-adjustable legs.
- **OPTIONAL DOORS. - OPTIONAL REAR LID. - OPTIONAL WHEELS.**

- Tables totalement construites en acier inoxydable. -Démontables. -Hauteur de l'équipement: 96,5 cm. -Pieds réglables en hauteur.
- **PORTES EN OPTION. - COUVERCLE ARRIÈRE EN OPTION. - ROULETTES EN OPTION.**

	Models	Outer Measurements	kg Net	Compatible with...	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
 Tables Tables	ELM-6	60x44x74h	11	-	68x56x12h	13	0,05	341
	ELM-8	80x44x74h	12	-	98x56x12h	14	0,07	348
	ELM-9	90x44x74h	13	-	98x56x12h	15	0,07	353
	ELM-10	100x44x74h	15	-	128x56x12h	16	0,09	367
	ELM-12	120x44x74h	16	-	128x56x12h	18	0,09	385
	ELM-15	150x44x74h	17	-	158x56x12h	20	0,1	415
 Doors Portes	KM-4	-	5.5	ELMA-8/FR	68x56x12h	6.5	0,05	145
	KM-6	-	8.5	ELM-6	68x56x12h	11	0,05	193
	KM-8	-	11	ELM-8	98x56x12h	13,5	0,07	230
	KM-9	-	11.5	ELM-9	98x56x12h	14	0,07	239
	KM-10	-	13	ELM-10	128x56x12h	15.5	0,09	248
	KM-12	-	16,5	ELM-12	128x56x12h	19	0,09	333
 Rear cover Couvercle arrière	ELMT-6	68x50x2h	2.5	ELM-6	68x50x2h	4.5	0,05	97
	ELMT-8	88x50x2h	3,5	ELM-8	98x50x2h	5,5	0,07	100
	ELMT-9	98x50x2h	4	ELM-9	98x50x2h	6	0,07	106
	ELMT-10	128x50x2h	4.5	ELM-10	128x50x2h	6.5	0,09	118
	ELMT-12	128x50x2h	5.5	ELM-12	128x50x2h	7.5	0,09	120
	ELMT-15	158x50x2h	7	ELM-15	158x50x2h	9	0,11	136
 Wheels Roulettes	RMEL	Ø60x24;8.2h	0.57	ELM/ELMA	-	-	-	18
	RMELF	Ø60x24;8.2h	0.72	ELM/ELMA	-	-	-	27
 Angular Angulaire	ELMA-6	60x60x95h	33	-	68x88x111	-	0,51	1.019
	ELMA-8	80x80x95h	46	-	88x88x111	-	0,86	1.137
	ELMA-8FR	80x80x95h	50	-	88x88x111	-	0,86	1.563

Trims Enjoliveurs



Z-ECT
Rear trim
€169/linear metre
Enjoliveur arrière
169€/Mètre
mètre linéaire



ECLT
Top side trim
39€/unit
Enjoliveur latéral Top
80€/unité



ECL
Enjoliveur latéral
58€/unit
Enjoliveur latéral
39€/unité

SINK ELMA-8FR: Basin with overflow built-in, tap and plug, with measurements 35x29x14h
ÉVIER ELMA-8FR: Bac avec déversoir intégré, robinet et bouchons, aux mesures 35x29x14h



GRIDDLES

PLANCHAS



Professional and economical
Professionnelles et économiques



Plate NS + SW-35

Plate NC

Plate NSR

Plate NCR

NS-80

Hard chrome - Ground - + Ring - + Sandwich Maker - Economical
Chrome dur - Rectifiées - + Fourneau - + Appareil à sandwichs - Économiques

**Series
Novo-CROM**



NC-80



NCEM-60

**Gas (NC) - Electric (NCEM) - Gas semi-slotted (NCR)
Electric semi-slotted (NCREM)**

Gaz (NC) - Électriques (NCEM) - Semi-rainurées gaz (NCR)
Semi-rainurées électriques (NCREM)

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. - **Hard chrome griddle** 15 mm thick.
- They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).
- SEMI-SLOTTED:** Slotted surface with width of 30 cm, except models 100 which are 40 cm wide.
- 🔥 Thermostatic valves. - Piezoelectric ignition.
- ⚡ Thermostats with ignition switch.

- Planchas professionnelles construites complètement en acier inoxydable 18/8.
- **Plaque en chrome dur** de 15mm d'épaisseur.
- Disposent de tiroir collecteur sur le devant de la machine (Modèle 100 : 2 tiroirs).
- SEMI-RAINURÉES:** Surface rainurée de 30cm de largeur, sauf modèles 100 qui sont de 40cm.
- 🔥 Soupapes thermostatiques. - Allumage par piézo-électrique.
- ⚡ Thermostats avec commutateur d'allumage.

Models	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
NC-40	40x44x18h	39.5x43	28	4.1	3,526	51x53x25h	30	0.07	862
NC-60	60x44x18h	59.5x43	41	8.2	7,052	64x53x35h	47	0.12	1.211
NC-80	80x44x18h	79.5x43	54	12.3	10,578	84x53x37h	61	0.16	1.511
NC-100	100x44x18h	99.5x43	64	14.9	12,814	104x53x37h	72	0.20	1.733
NCEM-40	40x44x18h	39.5x43	30	2.6	-	51x53x25h	32	0.07	897
NCEM-60	60x44x18h	59.5x43	43	4	-	64x53x35h	49	0.12	1.277
NCEM-80	80x44x18h	79.5x43	57	5.3	-	84x53x37h	64	0.16	1.580
NCEM-100	100x44x18h	99.5x43	67	6	-	104x53x37h	75	0.20	1.882
NCR-60	60x44x18h	59.5x43	40	8.2	7,052	64x53x35h	46	0.12	1.363
NCR-80	80x44x18h	79.5x43	54	12.3	10,578	84x53x37h	61	0.16	1.646
NCR-100	100x44x18h	99.5x43	64	14.9	12,814	104x53x37h	72	0.20	1.883
NCREM-60	60x44x18h	59.5x43	43	4	-	64x53x35h	49	0.12	1.429
NCREM-80	80x44x18h	79.5x43	57	5.3	-	84x53x37h	64	0.16	1.715
NCREM-100	100x44x18h	99.5x43	67	6	-	104x53x37h	75	0.20	2.032

Full slotted plates.
Consult factory
Planchas rainurées complètes.
Consulter avec l'usine.

Connection:
● Gas inlet 1/2"
● Electrical input



Series Novo-Snack


NSR-80

NS-100

Gas (NS) - Electric (NSEM) - Gas semi-slotted (NSR) Electric semi-slotted (NSREM)

Gaz (NS) - Électriques (NSEM) - Semi-rainurées gaz (NCR)
Semi-rainurées électriques (NSREM)

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. - **Rectified griddle** 12 mm thick (Model 100: 15 mm thick). - They have a collection drawer on the front of the machine (Model 100: 2 drawers).

SEMI-SLOTTED: Slotted surface with width of 30 cm, except NC-100 models, which are 40 cm wide.

🔥 Gas valves with safety thermocouple. - Piezoelectric ignition.

⚡ Thermostats with ignition switch.

- Planchas professionnelles construites complètement en acier inoxydable 18/8. - **Plaque rectifiée** de 12mm d'épaisseur. (Modèle 100 : 15mm d'épaisseur). - Disposent de tiroir collecteur sur le devant de la machine (Modèle 100 : 2 tiroirs).

SEMI-RAINURÉES: Surface rainurée de 30cm de largeur, sauf les NC-100 qui sont de 40cm.

🔥 Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité. - Allumage par piézo-électrique.

⚡ Thermostats avec commutateur d'allumage.

Models	Outer Measurements	Useful surface	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
NS-40	40x44x18h	39.5x43	24	4.1	3,526	51x53x25h	26	0.07	584
NS-60	60x44x18h	59.5x43	34	8.2	7,052	64x53x35h	40	0.12	739
NS-80	80x44x18h	79.5x43	46	12.3	10,578	84x53x37h	53	0.16	886
NS-100	100x44x18h	99.5x43	56	14.9	12,814	104x53x37h	64	0.20	1.111
NSEM-40	40x44x18h	39.5x43	25	2.6	-	51x53x25h	27	0.07	619
NSEM-60	60x44x18h	59.5x43	37	4	-	64x53x35h	43	0.12	849
NSEM-80	80x44x18h	79.5x43	48	5.3	-	84x53x37h	55	0.16	1.038
NSEM-100	100x44x18h	99.5x43	58	6	-	104x53x37h	66	0.20	1.322
NSR-60	60x44x18h	59.5x43	34	8.2	7,052	64x53x35h	40	0.12	860
NSR-80	80x44x18h	79.5x43	46	12.3	10,578	84x53x37h	53	0.16	1.002
NSR-100	100x44x18h	99.5x43	66	14.9	12,814	104x53x37h	74	0.20	1.241
NSREM-60	60x44x18h	59.5x43	37	4	-	64x53x35h	43	0.12	970
NSREM-80	80x44x18h	79.5x43	48	5.3	-	84x53x37h	55	0.16	1.154
NSREM-100	100x44x18h	99.5x43	58	6	-	104x53x37h	66	0.20	1.452

Single phase
230 V
Monophasé
230V

Single phase
230 V
Monophasé
230V

Full slotted plates.
Consult factory
Planchas rainurées complètes.
Consulter avec l'usine.

Connection:
● Gas inlet 1/2"
● Electrical input



**Series
Novo-FOC**



Novo-foc hard chrome (NCF) - Novo-foc rectified (NSF)
Novo-foc chrome dur (NCF) - Novo-foc rectifiée (NSF)

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless.
- **Hard chrome griddle** 15 mm thick (Model NCF) or **Rectified griddle** 12 mm thick (Model NSF)
- They have a collection drawer on the front of the machine.
- 🔥 Piezoelectric ignition. **NCF:** Thermostatic valves. - **NSF:** Gas valves with safety thermocouple.
- 🔥 **RING:** 6 kW of power and Ø 120 mm.

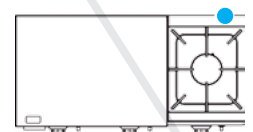


Z-5330009200
Ring reduction grille.
Grille en fonte fourneau

- Planchas profesionales construídas completamente en acero inoxidable 18/8.
- **Plaque en chrome dur** de 15 mm d'épaisseur (NCF) ou **Plaque rectifiée** de 12mm d'épaisseur (modèle NSF) - Disposent de tiroir collecteur sur le devant de la machine.
- 🔥 Allumage par piézo-électrique. **NCF :** Soupapes thermostatiques. - **NSF :** Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.
- 🔥 **FOURNEAU:** 6 Kw de puissance Ø 120mm.

Models	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
NCF-60	90.5x44x18h	59.5x43	51	14.2	12,212	104x53x37h	59	0.20	1.614
NSF-60	90.5x44x18h	59.5x43	45	14.2	12,212	104x53x37h	53	0.20	1.118

Connection:
● Gas inlet 1/2"



Series Sandwich maker



NC-80+SW-35



NS-80+SW-35

Novo-crom + Grill (NC+SW-35) - Novo-snack + Grill (NS+SW-35)

Novo-crom + Gril (NC+SW-35) - Novo-snack + Gril (NS+SW-35)

- Professional griddles fully built in 18/8 stainless steel. - **Hard chrome griddle** 15 mm thick (NC) - **Rectified griddle** 12 mm thick (NS) - Collector drawer fitted on front (Models 100: 2 drawers)
- Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel **3mm thick and power of 1000W.**
- 🔥 Piezoelectric ignition. **NS:** Gas valves with safety thermocouple. **NC:** Thermostatic valves.

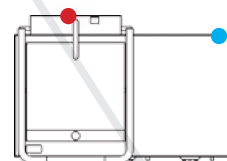
- Planchas professionnelles construites complètement en acier inoxydable 18/8. - **Plaque en chrome dur** de 15mm d'épaisseur (NC) - **Plaque rectifiée** de 12mm d'épaisseur (NS) - Tiroir collecteur disposé sur l'avant (Modèles 100 : 2 tiroirs).
- Gril en acier inoxydable 18/8 avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8 de **3mm d'épaisseur et de 1000W de puissance.**
- 🔥 Allumage par piézo-électrique. **NS :** Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité. **NC :** Soupapes thermostatiques.

Possibility of installing 2 grills SW-35 in the NC-100 and NS-100 models
 Possibilité d'installer 2 grils SW-35 sur les modèles NC-100 et NS-100

Models	Outer	Useful	kg	kW	Kcal/h	Measurements	kg	m³	€
	Measurements	area				Packaging			
NC-40+SW-35	40x53x26h	39.5x43	40.5	4.1	3,526	66x64x46h	43	0.19	1.488
NC-60+SW-35	60x53x26h	59.5x43	53.5	8.2	7,052	66x64x46h	60	0.19	1.837
NC-80+SW-35	80x53x26h	79.5x43	66.5	12.3	10,578	96x64x48h	74	0.29	2.137
NC-100+SW-35	100x53x26h	99.5x43	76.5	14.9	12,814	119x64x48h	85	0.37	2.359
NS-40+SW-35	40x53x26h	39.5x43	36.5	4.1	3,526	66x64x46h	39	0.19	1.210
NS-60+SW-35	60x53x26h	59.5x43	46.5	8.2	7,052	66x64x46h	53	0.19	1.365
NS-80+SW-35	80x53x26h	79.5x43	58.5	12.3	10,578	96x64x48h	66	0.29	1.512
NS-100+SW-35	100x53x26h	99.5x43	68.5	14.9	12,814	119x64x48h	77	0.37	1.737
SW-35	41.5x53x17h	35x35	12.5	1	-	-	-	-	626

Connection:

- Gas inlet 1/2"
- Electrical input



Single phase
230 V
Monophase
230V

Accessories

All accessories are adapted to the
different series of professional griddles.

Tous les accessoires sont adaptés aux
différentes séries de planchas professionnelles.



EST-2
Shelf
Étagère

SB-1
Bottle support
Support bouteilles

C-NE-80
Support trolley
Chariot support

Set (K-C-NE-80):
CNE trolley with bottle holder and
shelf+ griddle NS-80+SE-35
CNE trolley with bottle holder and
shelves+ griddle NS-80+SE-35



TB-80



Z-C-1



PAC-1



Z-E-1



Z-C-2



COB-60

	Description	Reference	Outer Measurements	kg Net	Measurements Packaging	kg Gross	m ³	€
Spatule	Spatula	Z-E-1	-	100g	31x12x4h	170g	-	11
Petite spatule	Small spatula	Z-E-2	-	65g	31x12x4h	135g	-	11
Raclette en chrome dur.	Hard chrome scraper	Z-C-1	-	240g	31x12x4h	310g	-	39
Raclette rainurée	Slotted scraper	Z-C-2	-	195g	31x12x4h	265g	-	15
Grille de réduction fourneau.	Degreaser 12 u.	PAC-12	-	13.3	37x29x27h	14.5	0.02	207
Dégraissant 12 u.	Degreaser 6 u.	PAC-6	-	6.6	28x19.5x27h	7.5	0.01	110
Dégraissant 6 u.	Degreaser 1 u.	PAC-1	7x9x24h	1.1	7x9x24h	-	-	28
Dégraissant 1 u.	Griddle cover NC - NS	COB-60	62x47x25h	250g	-	-	-	40
Housse de planchas NC - NS	Griddle cover NC - NS	COB-80	82x47x25h	305g	-	-	-	45
Housse de planchas NC - NS	Griddle cover NC - NS	COB-100	102x47x25h	350g	-	-	-	59
Housse de planchas NC - NS	Griddle tilting lid NC - NS	TB-40	41x46x15h	3	47x42x17h	4	0.03	172
Couvercle basculant planchas (NC - NS)	Griddle tilting lid NC - NS	TB-60	61x46x15h	5	64x49x17h	6	0.05	191
Couvercle basculant planchas (NC - NS)	Griddle tilting lid NC - NS	TB-80	81x46x15h	5.5	84x49x17h	7	0.07	207
Couvercle basculant planchas (NC - NS)	Trolley shelf CNE	EST-2	30x43x11h	2	32x44x12h	2.5	0.02	93
Étagère chariot CNE	Trolley bottle support CNE-80	SB-1	31.5x30x96h	1.5	32x31x15h	2	0.01	120
Support bouteilles chariot CNE-80	Griddle trolley (NC - NE - NS)	C-NE-80	88x57x79h	24	80x65x17h	26	0.09	774
Chariot planchas (NC - NE - NS)	Full griddle trolley	K-C-NE-80	88x57x79h	27.5	-	30.5	0.09	987
Chariot complet planchas								

Series
ECO-CD



ECO hard chrome gas (ECO-CD) - electric (ECOEM-CD)

ECO chrome dur gaz (ECO-CD) - électrique (ECOEM-CD)

- **Hard chrome** griddle of more than 60 microns and 12 mm thick. - Front collector easily removable for cleaning.

💧 Piezoelectric ignition. - Thermostatic valves.

⚡ Stainless steel shielded heating elements. - Thermostats with ignition switch.

- Plaque en **chrome dur** de plus de 60 microns et 12 mm d'épaisseur. - Collecteur avant à extraction facile pour son nettoyage.

💧 Allumage par piézo-électrique. - Soupapes thermostatiques.

⚡ Résistances blindées en acier inoxydable. - Thermostat avec commutateur d'allumage.

Models	Outer Measurements	Useful area	kg Net	kW	Kcal/h	Measurements Packaging	kg Gross	m³	€
ECO-45CD	46x43.5x19h	45x39	22	4.1	3,526	51x53x25h	24	0.07	754
ECO-60CD	61x43.5x19h	60x39	31	8.2	7,052	64x53x24h	33	0.08	966
ECO-75CD	77x43.5x19h	76x39	38	8.7	7,482	79.5x53x24h	40	0.10	1.100
ECO-90CD	91x43.5x19h	90x39	45	12.7	10,922	104x53x37h	53	0.20	1.306
ECOEM-45CD	46x43.5x19h	45x39	22	2.6	-	51x53x25h	24	0.07	790
ECOEM-60CD	61x43.5x19h	60x39	31	4	-	64x53x24h	33	0.08	994
ECOEM-75CD	77x43.5x19h	76x39	38	4	-	79.5x53x24h	40	0.10	1.090
ECOEM-90CD	91x43.5x19h	90x39	45	6	-	104x53x37h	53	0.20	1.370

Connection:

- Gas inlet 1/2"
- Electrical input

Single phase
230 V
Monophasé
230V

**Series
ECO-PV**



ECOEM-75PV



ECO-90 PV

ECO blued gas (ECO-PV) - electric (ECOEM-PV)

ECO bruni gaz (ECO-PV) - électrique (ECOEM-PV)

- **Rolled steel** griddle 6 mm thick
- Front collector easily removable for cleaning.
- 💧 Piezoelectric ignition. - Gas valves with safety thermocouple.
- ⚡ Stainless steel shielded heating elements. - Thermostats with ignition switch.

Plaque en **acier laminé** de 6mm

- Collecteur avant à extraction facile pour son nettoyage.
- 💧 Allumage par piézo-électrique. - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité.
- ⚡ Résistances blindées en acier inoxydable. - Thermostat avec commutateur d'allumage.

Models	Outer	Useful	kg	kW	Kcal/h	Measurements	kg	m³	€
	Measurements	area				Packaging			
ECO-45PV	46x43.5x18h	44x39	15	4.1	3,526	51x53x25h	17	0.07	399
ECO-60PV	61x43.5x18h	59x39	21	8.2	7,052	64x53x24h	23	0.08	517
ECO-75PV	78x43.5x18h	75x39	26	8.7	7,482	79.5x53x24h	28	0.10	539
ECO-90PV	91x43.5x18h	89x39	30	12.7	10,922	104x53x25h	33	0.14	658
ECOEM-45PV	46x43.5x19h	45x39	22	2.6	-	51x53x25h	24	0.07	545
ECOEM-60PV	61x43.5x19h	60x39	31	4	-	64x53x24h	33	0.08	609
ECOEM-75PV	77x43.5x19h	76x39	38	4	-	79.5x53x24h	40	0.10	620
ECOEM-90PV	91x43.5x19h	90x39	45	6	-	104x53x37h	53	0.20	816

Monophasé
230V
Monophasé
230V

Connection:
● Gas inlet 1/2"
● Electrical input



Series ECO-Sandwich Maker



ECO-45PV + SW-35



ECO-60CD
+ SW-35

ECO hard chrome gas (ECO-CD+SW-35)

ECO blued gas (ECO-PV+SW-35)

ECO chrome dur gaz (ECO-CD+SW-35)

ECO bruni gaz (ECO-CD+SW-35)

- Rolled steel griddle 6 mm **(PV)** or hard chrome griddle of more than 60 microns and 12 mm **(CD)**. - Front collector easily removable for cleaning. Grill in 18/8 stainless steel, with heating plate in 18/8 stainless steel **3 mm thick and power of 1000W.**

⚡ Piezoelectric ignition - Gas valves with safety thermocouple **(PV)** - Thermostatic valves **(CD)**

⚡ **GRILL** with stainless steel heating elements.

- Plaque en acier laminé de 6mm **(PV)** ou Plaque de chrome dur de plus de 60 microns et 12 mm **(CD)**. - Collecteur avant à extraction facile pour son nettoyage. - Gril en acier inoxydable 18/8 avec plaque chauffante en acier inoxydable 18/8 de **3 mm d'épaisseur et de 1000W de puissance.**

⚡ Allumage par piézo-électrique - Soupapes de gaz avec thermocouple de sécurité **(PV)** - Soupapes thermostatiques **(CD)**

⚡ **GRIL** avec une résistance en acier inoxydable.

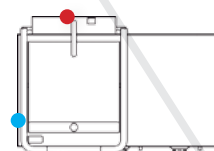
Possibility of installing 2 grills SW-35 in the ECO-90 models.

Possibilité d'installer 2 grils SW-35 sur les modèles ECO-90.

Models	Outer	Useful	kg	kW	Kcal/h	Measurements	kg	m³	€
	Measurements	area				Packaging			
ECO-45CD+SW-35	46x44x26h	45x39	34.5	4.1	3,526	66x64x46h	37	0.19	1.360
ECO-60CD+SW-35	61x44x26h	60x39	43.5	8.2	7,052	66x64x46h	46	0.19	1.578
ECO-75CD+SW-35	77x44x26h	76x39	50.5	8.7	7,482	96x64x48h	53	0.29	1.719
ECO-90CD+SW-35	91x44x26h	90x39	57.5	12.7	10,922	96x64x48h	66	0.29	1.870
ECO-45PV+SW-35	46x44x26h	44x39	27.5	4.1	3,526	66x64x46h	30	0.19	1.021
ECO-60PV+SW-35	61x44x26h	59x39	33.5	8.2	7,052	66x64x46h	36	0.19	1.125
ECO-75PV+SW-35	77x44x26h	75x39	38.5	8.7	7,482	96x64x48h	41	0.29	1.150
ECO-90PV+SW-35	91x44x26h	89x39	42.5	12.7	10,922	96x64x48h	46	0.29	1.279
SW-35	41.5x53x17h	35x35	12.5	1	-	-	-	-	626

Connection:

- Gas inlet 1/2"
- Electrical input



⚡
 Monophasé
 230V
 ⚡
 Monophasé
 230V

Accessories
AccessoiresAll accessories are adapted to the
different sets of economical griddles.

Tous les accessoires sont adaptés aux
différentes séries de planchas économiques.



COB-60



Z-C-1



Z-E-1

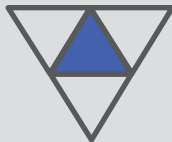


Z-E-2



PAC-1

	Description	Ref.	Outer Measurements	kg Net	Measurements Packaging	€
Spatule	Spatula	Z-E-1	-	-	-	11
Petite spatule	Small spatula	Z-E-2	-	-	-	11
Raclette en chrome dur	Hard chrome scraper	Z-C-1	-	-	-	39
Dégraissant 12 u.	Degreaser 12 u.	PAC-12	-	-	-	207
Dégraissant 6 u.	Degreaser 6 u.	PAC-6	-	-	-	110
Dégraissant 1 u.	Degreaser 1 u.	PAC-1	-	-	-	28
Housse de planchas ECO-60	Griddle cover ECO-60	COB-60	62x47x25h	-	-	40
Housse de planchas ECO-75	Griddle cover ECO-75	COB-80	82x47x25h	-	-	46
Housse de planchas ECO-90	Griddle cover ECO-90	COB-100	102x47x25h	-	-	59
Couvercle basculant planchas	Tilting lid griddles	TEB-45	47x44x96h	3	64x49x17h	118
Couvercle basculant planchas	Tilting lid griddles	TEB-60	62x44x96h	3.5	64x49x17h	130
Couvercle basculant planchas	Tilting lid griddles	TEB-75	78x44x96h	4	84x49x17h	147
Couvercle basculant planchas	Tilting lid griddles	TEB-90	92x44x96h	4.5	94x46x12h	161
Étagère planchas	Griddle shelf	EST-3	34.5x36.5x96h	1.5	35x37x10h	43
Chariot pliant planchas ECO	ECO griddle scissor trolley	X-45	56x47.5x73h	10	32x31x15h	227
Chariot pliant planchas ECO	ECO griddle scissor trolley	X-60	65.5x47.5x73h	10	119x51x19h	237
Chariot pliant planchas ECO	ECO griddle scissor trolley	X-75	80x47.5x73h	11	119x51x19h	247
Chariot pliant planchas ECO	ECO griddle scissor trolley	X-90	94.5x47.5x73h	12	119x51x19h	257



OVENS

FOURS



The best “kitchen help” for your kitchen

Le meilleur « aide-cuisinier » pour votre cuisine



TDE-220-HD

EUG-910-HS

Gastro-prof PLUS Line - Easy Line - Punto Caliente
Ligne Gastro-prof PLUS - Easy Line - Point chaud

¡NUEVO!

Series Gastro-Prof PLUS



TDE-110 HD

TDE-220 HD

TDG-106 LD

Included:

- **AUTOMATIC WASHING**
- **Probe to the heart**
- **USB input for HACCP control**

Fournis :

- **LAVAGE AUTOMATIQUE.**
- **Sonde au cœur**
- **Entrée USB pour contrôle HACCP**



**Detail of the new menu with
TOUCH SCREEN**

Détail du nouveau menu à pan-
neau tactile TOUCH SCREEN

**The Gastro-Prof Plus ovens
represent an advance in the chef-kitchen relationship
thanks to the developments in design and interaction.**

Les fours Gastro-Prof PLUS représentent une avancée dans la relation chef-cui-
sine
grâce aux nouveautés en matière de conception et d'interaction.

Models	Outer measurements			Capacity GN 1/1	kW	Volume Packaging (m³)	Gross Weight (kg)	€
	A	B	H (mm)					
TDE-106-LD	750	750	710	6	6.4	0.55	88	6.111
TDE-110-LD	750	795	990	10	12.6	0.73	120	7.455
TDE-120-LD	860	910	1850	20	25	1.77	258	13.404
TDE-106-HD	750	795	710	6	9.4	0.55	88	6.195
TDE-110-HD	750	795	990	10	18.6	0.73	120	7.560
TDE-120-HD	860	910	1850	20	37	1.77	258	13.230
TDE-207-HD	860	1165	910	7 (GN 2/1)	18.6	1.11	190	8.715
TDE-210-HD	860	1165	1150	10 (GN 2/1)	27.9	1.37	220	11.340
TDE-220-HD	860	1205	1850	20 (GN 2/1)	55.4	2.09	345	18.900
TDG-106-HD	750	795	750	6	0.28	0.62	98	7.245
TDG-110-HD	750	795	1030	10	0.44	0.82	130	8.820
TDG-120-HD	860	910	1900	20	0.98	1.83	2740	14.595
TDG-207-HD	860	1165	960	14 (GN 2/1)	0.7	1.17	200	10.395
TDG-210-HD	860	1165	1200	20 (GN 2/1)	1.2	1.43	230	12.285
TDG-220-HD	860	1205	1900	40 (GN 2/1)	2.2	2.18	357	21.945

Medium power
Puissance moyenne

High power
Haute puissance

High power
Haute puissance

Voltage:
230V+N/50Hz

Voltage
400V~3N



General features

Caractéristiques générales

- Built in stainless steel, polished on the inside and SCOTCH BRITE on the outside. - Ergonomic door handle.
- **Door with double glazing easy to open for cleaning.** - Reversible door with very thick, non-deformable stainless steel lock.
- Joint embedded in the cooking chamber. - Inner chamber with rounded angles.
- Inside lighting. - Guides of the trays with a gap of 70 mm between them (with 80 mm in pastry baking version, OPTIONAL).
- **TOUCH SCREEN perfected** with a more simplified, intuitive, fast and accurate programming. - **Usb Input included** (allows immediately interacting with the oven **for HACCP control**, customising recipes, import and export, upgrading software and more options). - Automatic cooking programming with the possibility of more than 300 recipes. - 3 cooking modes: **convection, steam and mixed.** - Cooking Δt delta with probe to the heart. - 6 cooking phases per recipe. - Manual cooking function. - Double speed of ventilation and auto-reversing the direction of rotation of the turbines. - Moisture control. - Simultaneous cooking of several foods, without mixing smells or flavours to optimise time in the kitchen. - Delayed ignition function, to manage cooking at low temperature (night cooking). - Pre-heating function. - Cooling function of the chamber.- **Automatic washing included (with program selection using touch panel).** - **Probe to the heart included.**

- Construit en acier inoxydable, poli à l'intérieur et SCOTCH BRITE à l'extérieur. - Poignée de la porte ergonomique.
- **Porte à double vitrage à ouverture facile pour son nettoyage.** - Porte réversible avec serrure inox d'une grande épaisseur indéformable. - Joint encastré dans la propre chambre de cuisson. - Chambre interne aux angles arrondis.
- Éclairage interne. - Guides des plateaux avec une séparation de 70mm entre eux (avec 80mm en version pâtisserie, EN OPTION). - **PANNEAU TACTILE « Touch Screen » perfectionné** avec une programmation plus simplifiée, intuitive, rapide et précise. - **Entrée USB fournie** (permet d'interagir immédiatement avec le four **pour le contrôle HACCP**, la personnalisation des recettes, importer et exporter, actualiser le logiciel et autres options). - Programmation automatique de cuisson avec la possibilité de plus de 300 recettes. - 3 modalités de cuisson. **convection, vapeur et mixte.** - Cuisson Δt° delta avec sonde au cœur. - 6 phases de cuisson par recette. - Fonction de cuisson manuelle. - Double vitesse d'aération et d'inversion automatique du sens de rotation des turbines. - Contrôle de l'humidité. - Cuisson simultanée de plusieurs aliments, sans mélanger ni odeurs ni saveurs pour optimiser le temps en cuisine. - Fonction d'allumage différé, pour gérer la cuisson à basse température (Cuisson nocturne). - Fonction de pré-chauffe. - Fonction de refroidissement de la chambre.- **Lavage automatique fourni (avec sélection de programme à travers le panneau tactile).** - **Sonde au cœur incluse.**



Oven door handle
Poignée de la porte du four



Opening system of the inner glass.
Système d'ouverture de la vitre interne



Inner glass of the door
Vitre interne de la porte



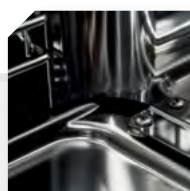
Reinforced door lock
Fermeture renforcée de la porte



Drain located at the bottom of the chamber
Écoulement situé au fond de la chambre



Plate for reduction of air in the chamber
Plaque pour la diminution de l'air dans la chambre



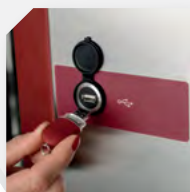
Rounded edges for cleaning
Coins arrondis pour le nettoyage



Inner light of the chamber
Lumière interne de la chambre



Propeller type shower for automatic washing of the chamber (included)
Douche type hélice pour le lavage automatique de la chambre (fournie)



USB port (included)
Porte USB (fournie)



Probe to the heart (included)
Sonde au cœur (fournie)

Accessories

Accessoires

Models	Description	Outer dimensions (mm)	Capacity	Compatibility	Volume (m³)	Weight (kg)	€
SFGA-76TR		750x760x760	10 GN 1/1	-	0.55	50	1.243
SFGA2-76TR	Neutral cabinet	860x1145x760	10 GN 2/1	-	0.95	80	1.540
SOPG-70T	Neutral cabinet	750x680x700	10 GN 1/1	-	0.39	21	660
SOPG-90T	Open support	750x680x900	15 GN 1/1	-	0.50	24	693
SOPG2-70T	Open support	860x1065x700	10 GN 2/1	-	0.69	30	803
SOPG2-90T	Open support	860x1065x900	15 GN 2/1	-	0.88	33	847
SFGC-762T	Open support	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0.57	60	1.760
SFGC2-76TR	Hot cabinet	860x1145x760	10 GN 2/1	-	0.95	80	2.145
CFG-120	Hot cabinet	780x650x1740	20 GN 1/1	-	1.02	50	1.760
CFG-220	Trolley	780x900x1740	20 GN 2/1	-	1.4	62	2.145
SPG-106	Trolley	560x360x420	6 GN 1/1	-	0.10	10	583
SPG-110	Removable tray holder structure	560x360x700	10 GN 1/1	-	0.17	12	649
CSPG-76	Removable tray holder structure	610x780x980	-	-	0.57	15	836
...S	Trolley for tray-holder structure	-	-	-	-	-	319
KSFG	Supplement reversible door	-	-	-	-	-	352
SOPG-300	Overlap kit	750x680x300	-	-	-	-	440
SOPG-500	Support height 300 mm	750x680x500	-	-	-	-	539
CFE-11C	Support height 500 mm	-	-	TDE/106/110	-	-	1.738
CFE-14C	Hood with condensation	-	-	TDE-120	-	-	1.958
CFE-21C	Hood with condensation	-	-	TDE-207...TDE-210...	-	-	2.178
CFE-24C	Hood with condensation	-	-	TDE-220...	-	-	2.244
CFE-11CS	Hood with condensation	-	-	TDE-106/110	-	-	1.806
CAV	Hood for overlapped oven	-	-	-	-	-	192
ADD-1200	Windproof flue	530x325x40	-	ADD-1200	-	-	1.727
KDLA	Descaler	-	-	-	-	-	273
KDLR	-	-	-	-	-	-	488
C-1200	-	530x325x20	-	-	-	-	363
DBF	Descaler cartridge	530x325x40	-	-	-	-	105
GRF-11	Detergent + rinse aid	-	-	-	-	-	55
GRF-21	Stainless steel grille GN 1/1	-	-	-	-	-	88
GS-11	Chrome-plated grille GN 2/1	-	-	-	-	-	72
GRP8-151	Adaptable grille	-	8 chickens	-	-	-	94
GRP8-256	Grille for chickens	-	8 chickens	-	-	-	105
PVL-11	Grille for chickens	-	GN 1/1	-	-	-	182
CFP-11	Heated smooth griddle	530x325x40	-	-	-	-	99
GRGF-11	Basket for frying	530x325x40	-	-	-	-	88
GRGB-11	Griddle for roasting	-	-	-	-	-	79

DESCRIPTIONS:

- Neutral cabinet - Armoire neutre - Open support - Support ouvert - Hot cabinet - Armoire chaude - Trolley - Chariot - Removable tray-holder structure - Structure porte-plateaux extractible - Trolley for tray-holder structure - Chariot pour structure porte-plateaux - Reversible door supplement - Supplément porte réversible - Overlap kit - Kit superposition - Support height - Support hauteur - Hood with condensation - Hotte avec condensation - Hood for overlapped oven - Hotte pour four superposé - Windproof flue - Cheminée anti-vent - Descaler - Décalcificateur - Detergent + rinse aid - Détergent + lustrant - Stainless steel tray - Plateau inox - Stainless steel grille - Grille inox - Grille for chickens - Grille pour poulets - Heated smooth griddle - Plaque lisse rayonnante - Basket for frying - Panier pour frire - Griddle for roasting - Plaque pour rôtir.

**Line
Easy Line**



**Convection (ECE-HS/ECG-HS) - Convection by humidification
(EUE-HS/EUG-HS) - Convection by steam (EDE-HS/EDG-HS)**

Convection (ECE-HS/ECG-HS) - Convection par humidification
(EUE-HS/EUG-HS) - Convection par vapeur (EDE-HS/EDG-HS)



On/off
On/off



Cooking time
Temps de cuisson



Air opening/
Dry cooking
Ouverture air/
Cuisson sèche



Convection
Convection



Increase
moisture
Augmentation
Humidité



Steam
Vapeur



Convection/
steam
Convection/
vapeur



Cooling
Refroidissement



Temperature
Température



Convection
Convection



Convection/
Humidifier
Convection/
Humidificateur



Convection/
steam
Convection/
vapeur

Series Easy-Line

- 3 models: convection, convection/humidifier, convection/steam
- Chamber with rounded angles to facilitate cleaning.
- Analogue control, intuitive and easy to use.
- Automatic inverter of rotation direction of the turbines.
- Moisture control (in EU, ED models).
- Chamber cooling function (ED)
- Chamber lighting
- Double glazed and reversible door
- Preinstallation of probe to the core.
- Tray-holder structure with 75 mm pitch, detachable for easy cleaning.
- Possibility of installation of cooking chamber temperature display.
(only adaptable ex works)

OPTIONAL: Low speed cooking
Manual washing (wash shower)
Probe to the core
Temperature display

- 3 modèles : convection, convection/humidificateur, convection/vapeur
- Chambre aux angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
- Contrôle analogique, intuitif et facile à utiliser.
- Inverseur automatique du sens de rotation des turbines.
- Contrôle d'humidité (dans les modèles EU, ED).
- Fonction de refroidissement de chambre (Modèles ED)
- Éclairage chambre.
- Porte à double vitre et réversible.
- Préinstallation de sonde au cœur (en option).
- Structure porte-plateaux avec un passage de 75mm, démontable pour faciliter le nettoyage.
- Possibilité d'installation d'afficheur de la température de la chambre de cuisson
(seulement adaptable en usine)

EN OPTION : Cuisson à basse vitesse
Lavage manuel (douche de lavage)
Sonde au cœur
Afficheur de la température



Embedded joint
Jointure intégrée



Grille and tray holder
Structure
Structure porte
Grilles et plateaux



Probe to the core
Sonde au cœur



Reduction disc
Air inlet
Disque réduction
Entrée d'air

	Models	Outer dimensions A B H (mm)	Measurements measurements (mm)	Capacity	kW	Total Power (kW)	Volume Packaging (m³)	Gross Weight (kg)	€
Convection ⚡ 💧	ECE-905-HS	920x740x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5.5	5.8	0.65	88	2.656
	ECE-907-HS	920x740x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9.3	0.78	98	3.076
	ECE-910-HS	920x740x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13.5	13.95	0.95	120	3.738
	ECG-905-HS	920x810x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0.20	0.70	98	4.053
	ECG-907-HS	920x810x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13.5	0.33	0.82	108	4.557
	ECG-910-HS	920x810x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0.46	1.00	133	5.134
Humidification ⚡ 💧	EUE-905-HS	920x740x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5.5	5.8	0.65	90	2.866
	EUE-907-HS	920x740x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9.3	0.78	100	3.376
	EUE-910-HS	920x740x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13.5	13.95	0.95	122	4.011
	EUG-905-HS	920x810x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0.21	0.70	100	4.273
	EUG-907-HS	920x810x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13.5	0.34	0.82	110	4.735
	EUG-910-HS	920x810x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0.47	1.00	135	5.460
Steam ⚡ 💧	EDE-905-HS	920x740x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	5.5	5.8	0.65	90	3.082
	EDE-907-HS	920x740x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	9	9.3	0.78	100	3.696
	EDE-910-HS	920x740x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	13.5	13.95	0.95	122	4.326
	EDG-905-HS	920x810x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	10	0.22	0.70	100	4.756
	EDG-907-HS	920x810x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	13.5	0.35	0.82	110	5.302
	EDG-910-HS	920x810x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	20	0.50	1.00	135	5.990

💧 Voltage:
230 V+N/50Hz

⚡ Voltage
400V~3N



Accessories

Accessoires



Condensation hood
Hotte de condensation



Chrome-plated grille GN 1/1
Grille chromée GN 1/1



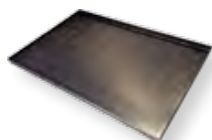
Wash shower kit
Kit douche de lavage



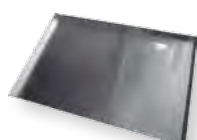
Probe to core kit
Kit sonde au cœur



Chamber temperature display
Afficheur température de la chambre



Perforated plate
Plaque perforée



Aluminium tray
Plateau en aluminium

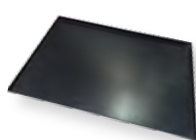


Plate
Plancha



Open support
Support ouvert



Hot cabinet
Armoire chaude

Models	Description	Outer dimensions (mm)	Capacity	Power (kW)	Compatibility	€
SOEF-70T	Open support	920x630x700	10 GN 1/1	-	-	630
SOEF-90T	Open support	920x630x900	15 GN 1/1	-	-	651
SFEC-901T	Hot cabinet	920x690x900	12 GN 1/1	1.54 kW	-	1.591
CLFE-901T	Fermenting cabinet	920x690x900	12 (400x600)	1.73 Kw	-	1.648
KSFE	Oven overlap kit	-	-	-	EUE/EDE-905/907/910	315
CFE-9C	Condensation hood	-	-	-	-	1.753
CFE-9CS	Hood for overlapped oven	-	-	-	EUE-9...EDE-9...	1.837
ADD-500	Descaler	-	-	-	-	583
C-500	Descaler cartridge	-	-	-	-	378
KDLA	Wash shower kit	-	-	-	ECE...EUE...EDE...	273
KDLRE	Retractable wash shower kit	-	-	-	ECG-EUG-EDG	577
*** KSCE	Probe to core kit	-	-	-	-	336
*** VTE	Chamber temperature display	-	-	-	-	241
** RPV	Air supply reduction disc	-	-	-	-	38
...2V	Double speed, oven 5 trays	-	-	-	-	325
...2V	Double speed, oven 7 trays	-	-	-	-	388
...2V	Double speed, oven 10 trays	-	-	-	-	451
GRCF-11	Chrome-plated grille GN 1/1	530x325	-	-	-	37
TLA-46	Aluminium tray	400x600x20	-	-	-	42
TLL-46	Plate	400x600x20	-	-	-	42
TFA-46	Perforated plate	400x600x20	-	-	-	47

** For each oven, 1 disc · Pour chaque four, 1 disque

*** Request when processing order · Le demander en passant la commande

Series
Punto Caliente
Série Point chaud



HRN-1 G

HRN-2 GH

HRN-3 H

**Oven + Grill (HRN-G) - Oven + Grill + Humidifier (HRN-GH) -
Oven + Humidifier (HRN-H)**

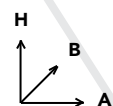
Four + Gril (HRN-G) - Four + Gril + Humidificateur (HRN-GH) -
Four + Humidificateur (HRN-H)

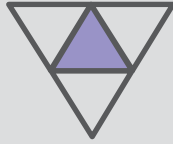
Made of stainless steel - Enamelled cooking chamber (HRN-1, HRN-2) and stainless steel 18/8 (HRN-3) - 4 levels for trays of 60 x 40 cm and GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 powerful fans (HRN-1, HRN-2) - Turbo auto-reverse fan in HRN-3 model - Microswitch - Continuous timer 10 to 120 minutes with alarm signal - Service panel on the lower part - Thermostat from 50 °C to 300 °C - Includes 4 grills of 340 mm x 435 mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - In the H models, HG the humidifier is direct and manual - The oven's heating automatically disconnects when the grill is turned on

Construits en acier inoxydable - Chambre de cuisson émaillée (HRN-1, HRN-2) et acier inoxydable 18/8 (HRN-3) - 4 niveaux pour plateaux de 60 x 40 cm et GN 1/1 (HRN-2, HRN-3) - 2 ventilateurs puissants (HRN-1, HRN-2), ventilateur turbo auto-reverse sur modèle HRN-3 - Micro interrupteur - Temporisateur continu 10 à 120 minutes avec signal d'alarme - Panneau de service sur la partie basse - Thermostat de 50°C à 300°C - Incluent 4 grilles de 340 mm x 435 mm (HNR-1) et 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3) - Sur les modèles H, HG l'humidificateur est direct et manuel. En actionnant le gril, la chauffage du four est déconnecté automatiquement.

Single phase
230 V ⚡
Monophasé
230V
Three phase
400V~3N ⚡
Triphasé
400V~3N

Models	Outer dimensions A B H (mm)	Included	W.Grill	kg	m ³	kW	€
HRN-1G	625x595x600h	Grill	2,000	50	0.42	2.7	853
HRN-1GH	625x595x600h	Grill+Humidifier	2,000	50	0.42	2.7	986
HRN-2H	815x690x570h	Humidifier	-	65	0.58	3.4	1.439
HRN-2G	815x690x570h	Grill	2,500	65	0.58	3.4	1.655
HRN-3H	815x690x570h	Humidifier	-	65	0.58	6.4	2.055
HRN-2H3ph	815x690x570h	humidifier	2,500	65	0.58	5.4	1.575





BLAST CHILLERS

ABBATTEURS DE TEMPÉRATURE



Ideal for gastronomy and pastry making

Idéaux pour la gastronomie et la pâtisserie



BE-910T-LDO

BF-910T-HDO

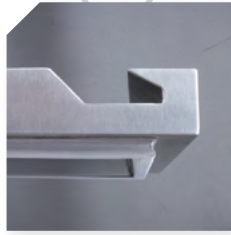
Medium-power - High power
Moyenne puissance - Haute puissance

General features

Caractéristiques générales



Handle blast chillers BE
Anse abatteurs BE



Handle blast chillers BF
Anse abatteurs BF



Magnetic lock
Fermeture magnétique



Inner drainage
Écoulement interne



Inside blast chiller
Intérieur abatteur



Probe to the core
Sonde au cœur

General features

Caractéristique générales

Made of stainless steel
Polishing finish in the chamber, Scotch-Brite on the outside
Chamber with rounded angles to facilitate cleaning
60 mm insulation, made of expanded CFC and HCFC free polyurethane
Digital control
Probe to the heart included
Reversible door (request when ordering)
Fan stop microswitch
Tray-holder structure detachable for easy cleaning
Germicide lamp (optional)
Air condensation
Automatic defrost system
Automatic end-of-cycle maintenance
Preinstallation for USB and HACCP (for the "BF" models)

Construits en acier inoxydable
Finition polie dans la chambre, Scotch-Brite à l'extérieur
Chambre aux angles arrondis pour faciliter le nettoyage.
Isolement de 60mm, en polyuréthane expansé libre de CFC et HCFC
Contrôle numérique
Sonde au cœur incluse
Porte réversible (demander au moment de la commande)
Micro interrupteur arrêt ventilateur
Structure porte-plateaux démontable pour faciliter le nettoyage
Lampe germinicide (en option)
Condensation par air
Système « defrost » automatique
Conservation automatique de fin de cycle
Préinstallation pour USB et HACCP (pour les modèles « BF »)

Blast chillers
High power

Abatteurs
Haute puissance



BF-915-HDO

BF-910T-HDO

BF-906T-HDO



On/off
On/off



Probe to the core
Sonde au cœur



Time
Temps



Stop / run
Arrêt / marche



Freezing
Congélation



Intensive cycle
Cycle intensif



Normal cycle
Cycle normal



Defrost
Dégivrage



Sterilisation V
Uv stérilisation



Models	Outer dimensions (mm)	Measurements measurements (mm)	No. trays (mm)	Refrigeration capacity	Voltage	Gas	Total power (W)	Volume group (m³)	Gross weight (kg)	€
BF-905T-HDO	820x785x810	700x380x780	5 GN1/1 , 400x600	20 kg / +3 °C 13 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	837	0.70	110	4.228
BF-905T-HDP	830x800x830	700x380x780	5 GN 1/1 , 400x600	20 kg / +3 °C 13 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	837	0.80	128	4.532
BF-906L-HDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	24 kg / +3 °C 15 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.13	145	6.256
BF-906T-HDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	24 kg / +3 °C 15 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.13	145	6.256
BF-910L-HDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	40 kg / +3 °C 25 kg / -18 °C	400 V/III/50 Hz	R404A	2070	1.33	193	7.585
BF-910T-HDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	40 kg / +3 °C 25 kg / -18 °C	400 V/III/50 Hz	R404A	2070	1.33	193	7.585
BF-915T-HDO	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1 , 400x600	60 kg / +3 °C 38 kg / -18 °C	400 V/III/50 Hz	R404A	3440	1.43	210	10.215

Blast chillers
Medium power
Abatteurs
Puissance moyenne



BE-103-LDO

BE-910T-LDO

BE-915T-LDO



On/off
On/off



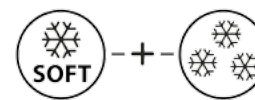
Normal cycle
Cycle normal



Intensive cycle
Cycle intensif



Freezing
Congélation



Manual defrost
Décongélation manuelle

Models	Outer dimensions (mm)	Measurements measurements (mm)	No. trays (mm)	Refrigeration capacity	Voltage	Gas	Total power (W)	Volume group (m³)	Gross weight (kg)	€
BE-103L-HSO	620x650x650	355x550x280	3 GN 1/1	12 kg / +3 °C 8 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	628	0.37	75	3.152
BE-905T-LDO	820x785x810	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 kg / +3 °C 9 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	646	0.70	110	3.782
BE-905T-LDP	830x800x830	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 kg / +3 °C 9 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	646	0.80	116	3.945
BE-906T-LDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	18 kg / +3 °C 12 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1194	1.13	145	5.380
BE-910T-LDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	28 kg / +3 °C 18 kg / -18 °C	230V/I/50Hz	R404A	1559	1.33	170	6.141
BE-915T-LDO	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1 , 400x600	42 kg / +3 °C 27 kg / -18 °C	400 V/III/50 Hz	R404A	2070	1.43	190	8.368



DISHWASHERS

LAVE-VAISSELLE



Latest generation in dishwashers

Dernière génération en lave-vaisselle



MLP/56

EASY/90

Glass washers - Dishwashers - Tray washers - Object washers - Wash tunnels
Lave-verre - Lave-vaisselle - Lave-plateaux - Lave-objets - Trains de lavage

General Features

Caractéristiques générales

- Completely made of stainless steel with a Scotch-Brite external finish.
 - The heating of the bowl is done by shielded heating elements with thermostatic protection.
 - Hydraulic rinse aid dispenser comes standard.
 - Washing and rinsing arms made of AISI 304 stainless steel.
 - Fully automatic operation with use of electromechanical keys.
 - The machines are equipped with a microswitch for stopping operation in case of door opening.
 - Manufactured in full compliance with EC regulations.
-
- Completely made of stainless steel with a Scotch-Brite external finish.
 - The heating of the bowl is done by shielded heating elements with thermostatic protection.
 - Hydraulic rinse aid dispenser comes standard.
 - Washing and rinsing arms made of AISI 304 stainless steel.
 - Fully automatic operation with use of electromechanical keys.
 - The machines are equipped with a microswitch for stopping operation in case of door opening.
 - Manufactured in full compliance with EC regulations.

- Inside parts in cast stainless steel.

- Pièces intérieures en fonte en acier inoxydable.



Rinse collector 3-way
Collecteur rinçage 3 voies



Drain pipe
Collecteur avaloir



Junctions drainage
Branchements écoulement



Hood pressure switch
Hotte pressostat



Water distributor
Distributeur d'eau



Door hinge
Charnière porte



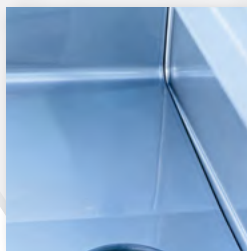
Central joint door
Union centrale porte



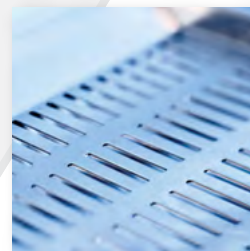
Rounded corners
Coins arrondis



Filter and overflow in stainless steel
Filtre et déversoir en acier inoxydable



Rounded corners
Coins arrondis



Inner grilles in stainless steel
Grilles intérieures en acier inoxydable



Protected electro-mechanical keys
Touches électromécaniques protégées

Glasses washer Basket 35x35

Lave-verres panier 35x35



MB/9235

Series MB/9235 - MB/9510 - MB/9530 - MB/9530 TOP

Séries MB/9235 - MB/9510 - MB/9530 - MB/9530 TOP

- Line characterised by being small in size but maintaining a high washing capacity. - Hinged door.
- Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with electric rinse aid dispenser device. - Fully automatic operation. -Magnetic safety microswitch on door.

MB/9510: Incorporates top washing. Manual cold rinsing.

MB/9530: High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance.

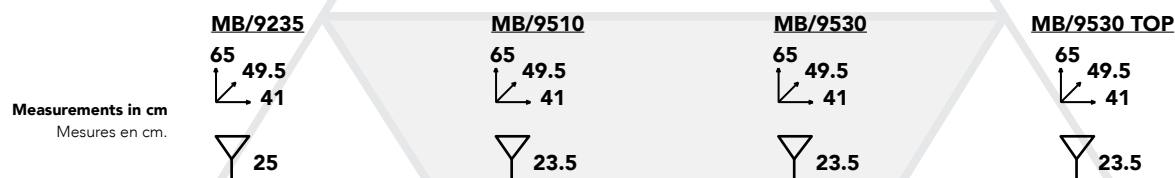
MB/9530 TOP: Equipped with a simple and intuitive Touch keyboard, which allows 5 pre-established wash times.

- Ligne caractérisée pour avoir des dimensions réduites tout en maintenant une haute capacité de lavage. - Porte abattable.
- Chaudière isolée intégrée, construite en acier inoxydable AISI 304L. - Équipées d'un doseur de brillanteur électrique. -Fonctionnement totalement automatique. -Microrupteur magnétique de sécurité sur la porte.

MB/9510 : Incorpore le lavage supérieur. Rinçage froid manuel.

MB/9530 : À haut rendement à double paroi, meilleur isolement acoustique et meilleur rendement thermique.

MB/9530 TOP: Équipés d'un clavier Touch simple et intuitif, qui permet 5 temps de lavage préétabli.



Models	Measurements basket (cm)	Wash cycle (sec)	Work power cups-glasses	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/ cycle	Heating element bowl (kW)	Heating element boiler (kW)	Power pump (kW)	Voltage (V)	Noise at 1 m. (Db)	€
MB/9235	35x35	150	800	9.5	4	2.2	1.4	3	0.23	230	<70	1.240
MB/9510	35x35	150	800	9.5	4	2.2	1.4	3	0.23	230	<70	1.316
MB/9530	35x35	150	800	9.5	4	2.2	1.4	3	0.23	230	<70	1.453
MB/9530 TOP	35x35	5 cycles	800	9.5	4	2.2	1.4	3	0.23	230	<70	1.796

Mesures panier Cycle lavage Puissance travail tasses-verres Capacité cuve Capacité boiler Consommation eau/cycle Résistance cuve Résistance boiler Puissance pompe Tension Bruit à 1 m

Glass washer
Basket 40x40
Lave-verres panier 40x40



MB/9940 TOP

Series MB/9240 - MB/9920 - MB/9940 - MB/9940 TOP

Séries MB/9240 - MB/9920 - MB/9940 - MB/9940 TOP

- Line characterised by being small in size but maintaining a high washing capacity. - Tilting door with double wall standard fitted. - Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with electric rinse aid dispenser device.
- Fully automatic operation.

MB/9920: Incorporates top washing. Manual cold rinsing.

MB/9940: High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance.

MB/9940 TOP: Equipped with a simple and intuitive Touch keyboard, which allows 5 pre-established wash times.

- Ligne caractérisée pour avoir des dimensions réduites tout en maintenant une haute capacité de lavage. - Porte basculante à double paroi en série. - Chaudière isolée intégrée, construite en acier inoxydable AISI 304L. - Équipées d'un doseur de brillanteur électrique. - Fonctionnement totalement automatique.

MB/9920 : Incorpore le lavage supérieur. Rinçage froid manuel.

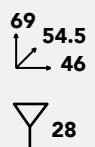
MB/9940 : À haut rendement à double paroi, meilleur isolement acoustique et meilleur rendement thermique.

MB/9940 TOP: Équipées d'un clavier Touch simple et intuitif, qui permet 5 temps de lavage préétabli.

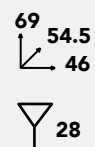
MB/9240



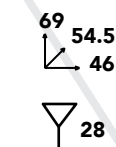
MB/9920



MB/9940



MB/9940 TOP



Measurements in cm
Mesures en cm

Models	Measurements basket (cm)	Wash cycle (sec)	Work power cups-glasses	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/ cycle	Heating element bowl (kW)	Heating element boiler (kW)	Power pump (kW)	Voltage (V)	Noise at 1 m. (Db)	€
MB/9240	40x40	150	1,100	12.5	4.7	2.75	1.4	3	0.23	230	<70	1.519
MB/9920	40x40	150	1,100	12.5	4.7	2.75	1.4	3	0.30	230	<70	1.660
MB/9940	40x40	150	1,100	12.5	4.7	2.75	1.4	3	0.30	230	<70	1.826
MB/9940 TOP	40x40	5 cycles	1,100	12.5	4.6	2.75	1.4	3	0.30	230	<70	2.169

Mesures panier Cycle lavage Puissance travail tasses-verres Capacité cuve Capacité boiler Consommation eau/cycle Résistance cuve (kW) Résistance boiler (kW) Puissance pompe (kW) Tension (V) Bruit à 1 m (Db)

Dishwasher Basket 50

Lave-vaisselle Panier 50



MS/9451



MS/9503

Series MS/9451 - MS/9453 - MS/9501 - MS/9503 - MS/9503 TOP

Séries MS/9451 - MS/9453 - MS/9501 - MS/9503 - MS/9503 TOP

- Small-size line but which maintains the classic 50x50 cm of the baskets. - Ideal for glasses, plates and cutlery. - Hinged door. - Built-in insulated boiler. - Equipped with internal rinse aid dispenser device, anti-contamination. ≤ valve of the water supply network: - Fully automatic operation with electromechanical keys.

MS/9453: Increase of the power of the boiler and of the pump. - **MS/9501:** High performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance. - **MS/9503:** High-performance with double wall, better acoustic insulation and better thermal performance. Increase of the power of the boiler and of the pump. - **MS/9503 TOP:** Built-in Touch Key-board. - Offers a remarkable load capacity. Can wash EURONORM trays.

- Ligne à petite envergure mais qui maintient les 50x50cm classiques des paniers. - Idéales pour les verres, les assiettes et couverts. - Porte abattable. - Chaudière isolée intégrée. - Équipés d'un doseur de brillanteur électrique, valve Antipollution du réseau d'adductions d'eau. - Fonctionnement complètement automatique avec des touches électromécaniques.

MS/9453 : Augmentation de la puissance du boiler et de la pompe. - **MS/9501 :** À haut rendement à double paroi, meilleur isolement acoustique et meilleur rendement thermique. - **MS/9503 :** À haut rendement à double paroi, meilleur isolement acoustique et meilleur rendement thermique. Augmentation de la puissance du boiler et de la pompe. - **MS/9503 TOP :** Clavier Touch intégré. - Offre une capacité de chargement remarquable. Peut arriver à laver des plateaux EURONORM.

MS/9451

81 62
↙ 59.5



MS/9453

81 62
↙ 59.5



MS/9501

82 62
↙ 60



MS/9503

82 62
↙ 60



MS/9503 TOP

82 62
↙ 60



Models	Measurements basket (cm)	Wash cycle (sec)	Work power cups-glasses	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/ cycle	Heating element bowl (kW)	Heating element boiler (kW)	Power pump (kW)	Voltage (V)	Noise at 1 m. (Db)	€
MS/9451	50x50	120/180	540/360	26	8	3.8	2.5	3	0.55	230	<70	2.186
MS/9453	50x50	120/180	540/360	26	8	3.8	2.5	4.5	0.55	400~3N	<70	2.343
MS/9501	50x50	120/180	540/360	17	8	3.5	2.8	3	0.55	230	<70	2.364
MS/9503	50x50	120/180	540/360	17	8	3.5	4.2	4.5	0.55	400~3N	<70	2.581
MS/9503TOP	50x50	5 cycles	540/360	17	8	3.5	4.2	4.5	0.55	400~3N	<70	2.923

Mesures
panier

Cycle
lavage

Puissance
travail
tasses-verres

Capacité
cuve

Capacité
boiler

Consommation
eau/cycle

Résistance
cuve

Résistance
boiler

Puissance
pompe

Tension

Bruit
à 1 m

Dome dishwasher Basket 50x50

Lave-vaisselle à coupole
Panier 50x50



Composition:

MS/9120 AT (dome) +
TL/961 SX + (Input table)
TLV/9131 DX + (right table service)
GDRL (tap)

Composition :

MS/9120 AT (coupole) +
TL/961 SX + (Table entrée)
TLV/9131 DX + (table droite service)
GDRL (robinet)

Series EASY/90 - MS/9120 - MS/9120AT - MS/9120 TOP

Séries EASY/90 - MS/9120 - MS/9120AT - MS/9120 TOP

- Line designed to be used in work system in line or corner, together with pre-wash inlet tables and outlet tables.
- **Model MS/9120AT:** Fitted as standard with discharge pump and they have a partial change in each wash cycle. Also fitted with pressure booster pump and atmospheric tank to guarantee high performance rinsing.
- **Model MS/9120TOP:** Built-in TOUCH Keyboard.

- Ligne conçue pour être utilisée dans le système de travail en ligne ou en coin, conjointement aux tables d'entrée de pré-lavage et tables de support.
- **Modèle MS/9120AT :** Équipé en série avec une pompe de refoulement et un changement partiel dans chaque cycle de lavage. Équipés également d'une pompe d'augmentation de pression et réservoir atmosphérique pour garantir un rinçage à haut rendement.
- **Modèle MS/9120TOP :** Clavier Touch intégré.lavage.



SUPPLY VOLTAGE: 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz
TENSION D'ALIMENTATION : 400 3N/50Hz · 230 3N/50Hz · 230 1N/50Hz

Models	Measurements basket (cm)	Wash cycle (sec)	Work power cups-glasses	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/ cycle	Heating element bowl (kW)	Heating element boiler (kW)	Power pump (kW)	Noise at 1 m. (Db)	€
EASY/90	50x50	2 cycles	960	25	10	3.5 l.	3	6	0.8	<70	3.702
MS/9120	50x50	5 cycles	1,200	25	10	3.5 l.	3	6	0.88	<70	4.259
MS/9120 AT	50x50	5 cycles	800	25	13	3.5 l.	3	6	0.88	<70	4.792
MS/9120 TOP	50x50	5 cycles	1,100	25	10	3.5 l.	3	6	0.88	<70	4.602

Mesures panier Cycle lavage Puissance travail tasses-verres Capacité cuve Capacité boiler Consommation eau/cycle Résistance cuve Résistance boiler Puissance pompe Bruit à 1 m

Object washer

Lave-objets



Series MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E - MLP/80 - MLP/140

Series MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E - MLP/80 - MLP/140

- Specific machines for washing of kitchen utensils (trays, pans, baskets, etc.), ideal for bakeries, pastry shops, butchers and large kitchens. - Equipped with pressure booster pump standard fitted and double rinsing. - Built-in insulated boiler, built in stainless steel AISI 304L. - Equipped with detergent dispensing device and anticontamination valve of the water supply network. - Tank with rounded edges, filters in the entire tank, automatic operations with electromechanical keys (MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E) or Soft Touch keypad (MLP/60 - MLP/80 and MLP/140).

- Machines spécifiques pour le lavage d'ustensiles de cuisine (plateaux, poêles, paniers, etc.), idéales pour boulangeries, confiseries, boucheries et grandes cuisines. -Équipées avec une pompe d'augmentation de pression en série et double rinçage. -Chaudière isolée, construite en acier inoxydable AISI 304L. -Équipées d'un doseur de détergent et d'une vanne antipollution du réseau d'adduction d'eau. -Réservoir aux bords arrondis, filtres dans tout le réservoir fonctionnement automatique avec touches électromécaniques (MLP/50 - MLP/56 - MLP/60E) ou clavier Soft Touch (MLP/60 - MLP/80 et MLP/140).

MLP/50

86
69
60

MLP/56

143
69
60

MLP/60E

190
81
68

MLP/80

190
81
95

MLP/140

190
81
144

SUPPLY VOLTAGE: 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz
 TENSION D'ALIMENTATION : 400~3N/50Hz · 230~3N/50Hz · 230~1N/50Hz

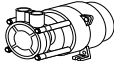
Models	Measurements basket (cm)	Wash cycle (sec)	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/ cycle	Heating element bowl (kW)	Heating element boiler (kW)	Power pump (kW)	Noise at 1 m. (Db)	€
MLP/50	50x50	180-360	15	10	3.8 l.	2.5	4.5	0.75	<70	4.144
MLP/56	50x50	180-360	16	15	3.8 l.	2.5	6	0.75	<70	4.855
MLP/60E	55x69	2 cycles	42	20	11 l.	6	6	2	<70	6.603
MLP/80	82x69	4 cycles	42	21	14 l.	9	9	2.4	<70	11.070
MLP/140	130x69	4 cycles	88	34	25 l.	9	2x6	2x2.4	<70	15.553

Mesures panier Cycle lavage Capacité cuve Capacité boiler Consommation eau/cycle Résistance cuve Résistance boiler Puissance pompe Bruit à 1 m

Accessories

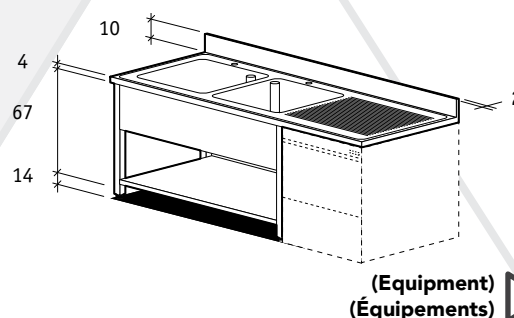
Baskets 35 - 40 - 50

Accessoires paniers 35-40-50

Diagram	Model	Compatibility with series...	Description	Dimensions (cm)	kg	m ³	€
	PS/MBE	35 - 40	Discharge pump with filter	-	-	-	142
	PS/MS	50	Discharge pump with filter	-	-	-	167
	PAP/MB	35 - 40	Pressure booster pump (internal mounted)	18x12x13h	-	-	248
	PAP/MS	50	Pressure booster pump (internal mounted)	43x20x13h	5	0.01	248
	KIT/PAP	35 - 40 - 50	Pressure booster pump kit	18x12x13h	5	0.004	226
	DPA/08	35 - 40 - 50	Automatic softener 8L.	23x40x55h	5	0.004	938
	DP/08	35 - 40 - 50	Softener 8L.	23x40x55h	20	0.05	149
	DP/12	35 - 40 - 50	Softener 12L.	Ø 18.5x40h	7	0.03	192
	DP/16	35 - 40 - 50	Softener 16L.	Ø 18.5x40h	9	0.03	233
	DDL/2	35 - 40 - 50	Adjustable electric dispenser liquid detergent (assembled)	Ø 18.5x60h	12	0.03	256
	KIT DDL/2	35 - 40 - 50	Liquid detergent adjustable electric dispenser kit	-	-	-	224

Accessories and equipment adapted to under-table lines with these measurements.

Accessoires et équipements adaptés aux lignes de bas de table avec ces mesures.



Equipment

50 line

Équipements Ligne 50

Diagram	Model	Description	Dimensions	kg	m³	€
	LMS/12 DX	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	120x70x85h	42	0.97	1.055
	LMS/12 SX	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	120x70x85h	42	0.97	1.055
	LMS/14 DX	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h	140x70x85h	47	1.13	1.129
	LMS/14 SX	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h	140x70x85h	47	1.13	1.129
	LMS/15 DX	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h	150x70x85h	56	1.21	1.450
	LMS/15 SX	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x40x25h	150x70x85h	56	1.21	1.450
	LMS/18 DX	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	180x70x85h	69	1.48	1.561
	LMS/18 SX	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	180x70x85h	69	1.48	1.561
	LMS/20 DX	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h	200x70x85h	77	1.61	1.653
	LMS/20 SX	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 60x50x30h	200x70x85h	77	1.61	1.653
	AMS/12 DX	1 bowl (right) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	120x70x85h	58	1.02	1.499
	AMS/12 SX	1 bowl (left) + drainer Bowl dimensions 50x50x30h	120x70x85h	58	1.02	1.499
	AMS/15 DX	2 bowls (right) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h	150x70x85h	72	1.27	2.035
	AMS/15 SX	2 bowls (left) + drainer Bowl dimensions 40x50x25h	150x70x85h	72	1.27	2.035
    	GL/1	Normal group tap	-	-	-	117
	GL/2	Cam control group tap hygien- ic standard	-	-	-	272
	GL/4	Cam control group tap hygien- ic standard double outgo	-	-	-	433
	SF/1	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2	-	-	-	25
	SF/3	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2	-	-	-	43

Accessories
sinks LMS, AMS
Accessoires
éviers LMS, AMS

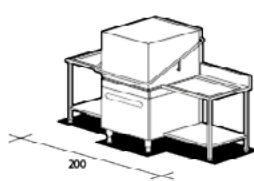
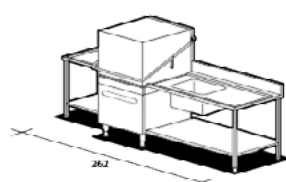
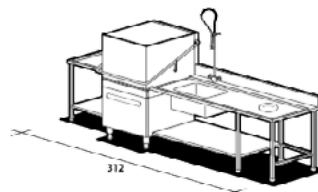
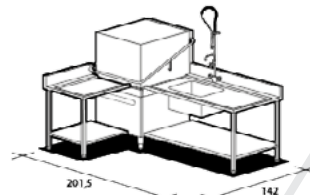
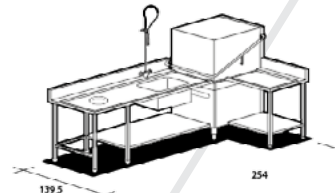
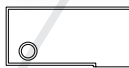
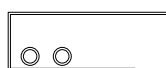
Equipment
Line 50 + Dome
Équipements
Ligne 50 + Coupole

Diagram	Model	Description	Dimensions	kg	m³	€
	T/60	Left/right side shelf	60x60x51.5h	5	0.05	238
	TL/961	Service table	68x56x87h	14	0.01	365
	TL/9130	Service table	130x56x87h	17	0.18	626
	TL/961DX	Right service table with stand	68x70x105h	16	0.15	474
	TL/9130DX		130x70x105h	39	0.23	803
	TL/961SX	Left service table with stand	68x70x105h	16	0.15	474
	TL/9130SX		130x70x105h	39	0.23	803
	TLV/9131DX	Service table with bowl (50x40) right	130x70x105h	55	0.52	1.468
	TLV/9131SX	Service table with bowl (50x40) left	130x70x105h	55	0.52	1.468
	TLV/9132 DX	Service table with bowl (50x40) right + shredding hole	130x70x105h	60	0.52	1.836
	TLV/9132SX	Service table with bowl (50x40) left + shredding hole	130x70x105h	60	0.52	1.836
	TLV/9181 DX	Service table with bowl (50x40) right + shredding hole	180x70x105h	85	0.72	2.171
	TLV/9181 SX	Service table with bowl (50x40) left + shredding hole	180x70x105h	85	0.72	2.171
	AT/AN911	Stand at an angle adaptable to service tables	63.5x11x23h	2	0.02	99
	GD	Swivel shower group	-	-	-	525
	GDR	Swivel shower group with service tap	-	-	-	589
	GDRL	Swivel shower group with cam control service tap	-	-	-	674
	GL/1	Normal group tap	-	-	-	117
	GL/2	Cam control group tap hygienic standard	-	-	-	272
	GL/4	Cam control group tap hygienic standard double outgo	-	-	-	433
	SF/1	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2	-	-	-	25
	SF/3	Plastic siphon 1 1/2 For GL/1 GL/2	-	-	-	43

Equipment

Line 50 + Dome

Équipements
Ligne 50 + Coupole

Set	Dimensions (cm)	Composed of... (work tables)				
	200x73.5x146h	Dome + TL/961 DX + TL/961 SX				
	262x73.5x146h	Dome + TL/961 SX + TLV/9131 DX				
	312x73.5x146h	Dome + TL/961 SX + TLV/9181 DX + GD				
	201.5x73.5x146h	Dome + TL/961 SX + AT/AN911 + TLV/9131 DX + GDR				
	139.5x73.5x146h	Dome + TLV/9181 SX + AT/AN911 + TL/961 DX + GD				
Sorting tables and accessories for washing dishes Sorting tables and accessories for washing dishes						
Diagram	Model	Description	Dimensions	kg	m³	€
	TCS/A1S	Left corner table	170x100x85h	42	1.67	1.478
	TCS/A1D	Right corner table	170x100x75h	42	1.67	1.478
	TCS/A2S	Left corner table	220x100x85h	65	2.15	2.009
	TCS/A2D	Right corner table	220x100x85h	65	2.15	2.009

Wash tunnel
Train de lavage



MST/9015

Series

MST/9015 (DX-SX) - MST/9021 (DX-SX) - MST/9115 (DX-SX)
MST/9121 (DX-SX) - MST/9315 (DX-SX) - MST/9321 (DX-SX)

Séries

MST/9015 (DX-SX) - MST/9021 (DX-SX) - MST/9115 (DX-SX)
MST/9121 (DX-SX) - MST/9315 (DX-SX) - MST/9321 (DX-SX)

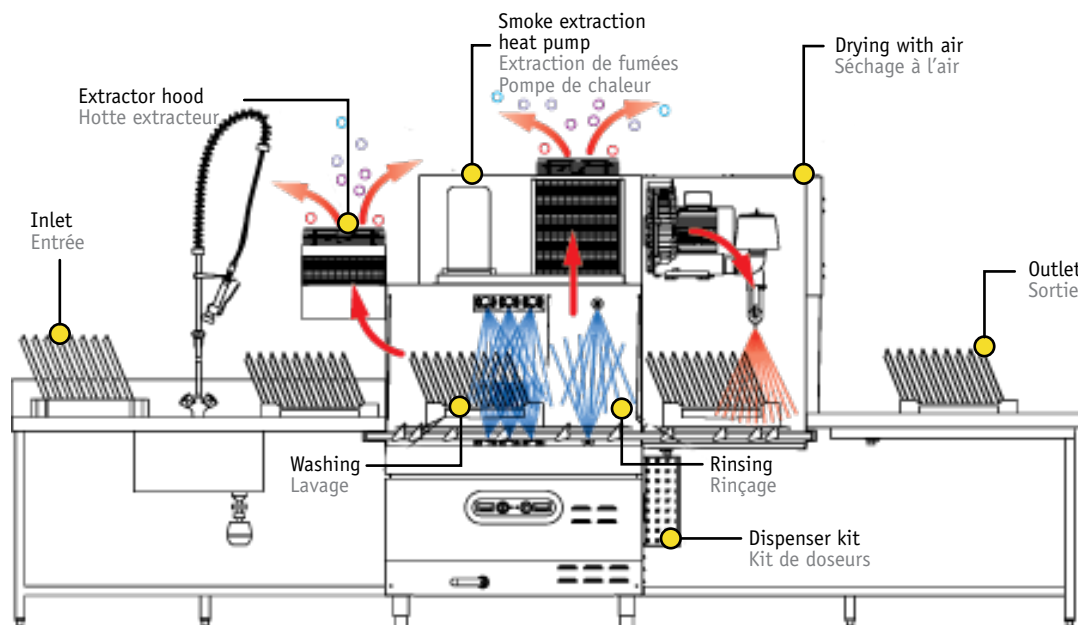
- Modular wash tunnels fully made of stainless steel.
- Perfect PREWASH area for very resistant waste needs (models MST/9115 - 9121 - 9315 - 9321)
- Equipped with an ideal prewash area for the most persistent waste (except models MST/9015 and MST/9021)
- Double-rinsing area to facilitate disinfection and drying of dishes (models MST/9315 and MST/9321)
 - They may be equipped with wash inlet and outlet equipment.
- Work areas separated by curtains that prevent the mixing of water and detergents.
- Trains de lavage modulaires construits totalement en acier inoxydable.
- Zone de PRÉLAVAGE parfaite pour besoins de déchets très résistants (modèles MST/9115 - 9121 - 9315 - 9321)
- Équipés avec une zone de pré lavage idéale pour les résidus les plus persistants (sauf modèles MST/9015 et MST/9021)
- Zone de double rinçage pour faciliter la désinfection et le séchage de la vaisselle (modèles MST/9315 et MST/9321)
 - Peuvent être pourvus d'équipements d'entrée et de sortie du lavage.
- Zones de travail indépendantes séparées par des rideaux qui empêche le mélange des eaux et des détergents.

	Common technical specifications	All models
Passage utile du panier (cm)	Clearance of the basket (cm)	50.5 x 42h
Pression eau d'alimentation (At)	Feed water pressure (At)	1.5-3.0
Température maximale de l'eau (°C)	Maximum temperature of water (°C)	50-55
Résistance de la cuve (kW)	Heating element of the bowl (kW)	9
Résistance du boiler (kW)	Heating element of the boiler (kW)	18
Puissance du moteur d'entraînement (kW)	Power of the drive motor (kW)	0.15-0.35
Bruit à 1 mètre (Db)	Noise at 1 metre (Db)	<70

Wash tunnel Train de lavage

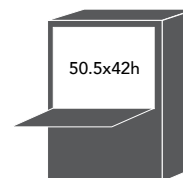
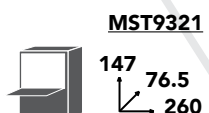
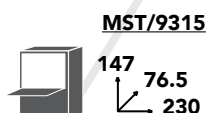
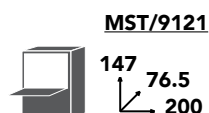
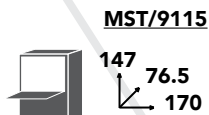
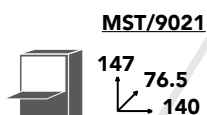
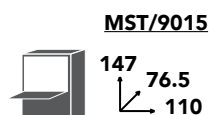
► Computer graphics of the operation of a wash tunnel (model MST/9021SX)

Support tables



► Outer measurements

Support tables



Clearance of the basket in all wash tunnels.
Passage utile du panier dans tous les trains de lavage.

Three phase
400V,+3N
Triphasé
400V,+3N

Models	Wash power (c/h)	Capacity bowl (litres)	Capacity boiler (litres)	Consumption water/basket (litres)	Power pump (kW)	Total power (kW)	€
MST/9015	55-80	60	20	4.5	1.4	19.75	10.032
MST/9021	64-98	60	20	4.5	1.4	19.75	15.006
MST/9115	90-130	58	23	-	1.1	20.50	16.377
MST/9121	110-170	70	23	-	1.5	20.50	21.115
MST/9315	90-130	58	23	-	1.1	21	22.248
MST/9321	110-170	70	23	-	1.5	21	27.089

Puissance lavage

Capacité cuve

Capacité boiler

Consommation eau/panier

Puissance pompe

Puissance totale

► Prewash

Support tables

Models	Capacity bowl (litres)	Heating element bowl (kW)	Total pump (kW)
MST/9115	47	9	0.75
MST/9121	47	9	0.75
MST/9315	47	9	0.75
MST/9321	47	9	0.75

Capacité cuve

Résistance cuve

Puissance pompe

► Double rinse

Support tables

Models	Capacity bowl (litres)	Heating element bowl (kW)	Power pump (kW)
MST/9315	31	3	0.5
MST/9321	31	3	0.5

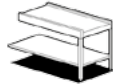
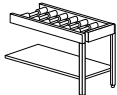
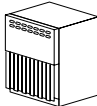
Capacité cuve

Résistance cuve

Puissance pompe

Service tables for wash tunnel

Tables de service pour gril à eau

Diagram	Model	Description	Dimensions	kg	m³	€
	TUE/912	Input/output table with lower shelf	120x83x85h	-	0.65	866
	TUE/916	Input/output table with lower shelf	160x63x85h	-	0.86	1.156
	TUA/912	Input/output table with lower shelf for the drying area	190x63x85h	-	1.02	996
	TUA/916		230x63x85h	-	1.23	1.285
	TEV/912DX	Right prewash table + 45x45 bowl + shelf	120x70x105h	-	1.12	1.512
	TEV/912SX	Left prewash table + 45x45 bowl + shelf	120x70x105h	-	1.12	1.512
	TEV/916DX	Right prewash table + 45x45 bowl + shelf	160x70x105h	-	1.38	2.015
	TEV/916SX	Left prewash table + 45x45 bowl + shelf	160x70x105h	-	1.38	2.015
	TEVS/918DX	Right prewash table + 45x45 bowl + dirty plate area	180x70x105h	-	2.12	2.376
	TEVS/918SX	Left prewash table + 45x45 bowl + dirty plate area	180x70x105h	-	2.12	2.376
	URF/912	Linear unit + free rollers + shelf	120x63x85h	30	0.65	1.458
	URF/916	Linear unit + free rollers + shelf	160x63x85h	40	0.85	1.944
	URFA/912	Linear unit + free rollers + shelf in drying area	190x63x85h	32	1.02	1.588
	URFA/916	Linear unit + free rollers + shelf in drying area	230x63x85h	42	1.23	2.074
	AEMD	Angular unit right motorised input	62x58x85h	-	-	3.024
	AEMS	Angular unit left motorised input	62x58x85h	-	-	3.024
	AUMD/12	Angular unit motorised output to the right	73x120x85h	-	-	4.752
	AUMS/12	Angular unit motorised output to the left	73x120x85h	-	-	4.752
	AUMD/17	Angular unit motorised output to the right	73x170x85h	-	-	5.346
	AUMS/17	Angular unit motorised output to the left	73x170x85h	-	-	5.346
	00908020	End microswitch for roller tables	-	-	-	97
	KIT/CDBD	Dispenser kit	-	-	-	788
	MZA/908	Electric drying module 2.2 kW HP3.00 400V x3	77x63x114h	-	0.6	5.092
	MAFPC	1.5 kW heat pump fume extraction	95x61x46.5h	-	0.35	7.452
	MCACV/DX	Right extractor hood	70x39x32.5h	-	0.10	2.138
	MCACV/SX	Left extractor hood	70x39x32.5h	-	0.10	2.138



ELECTRIC FRYERS

FRITEUSES ÉLECTRIQUES



Good frying with a small investment

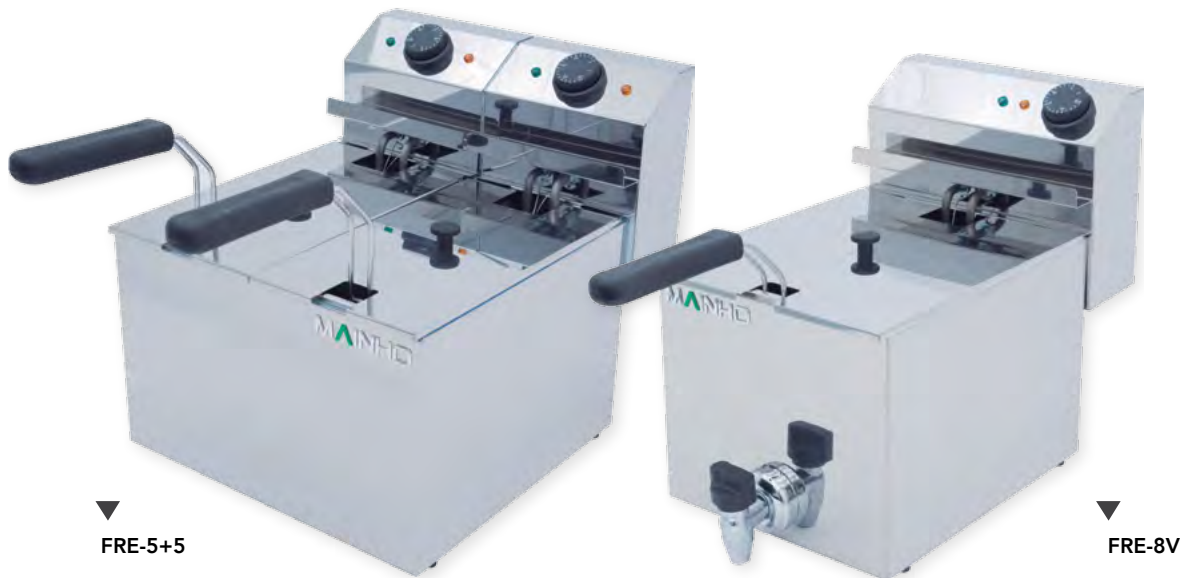
Bonne friture avec peu d'investissement



FRE 5+5

With drain tap - No drain tap
Avec robinet de vidange - Sans robinet de vidange

Electric fryers
Friteuses électriques



Deep fryers without tap (FRE) - fryers with tap (FRE-V)
Friteuses sans robinet (FRE) - Friteuses avec robinet (FRE-V)

- Heating element-holder header easily removable for cleaning.
- 18/8 stainless steel shielded heating elements.
- Safety microswitch in heating element header.
- Lid and basket included.
- **FRE-V SERIES:** Fitted with drainage tap.
- Tête porte-résistance facilement extractible pour son nettoyage.
- Résistances blindées en acier inoxydable 18/8.
- Microrupteur de sécurité sur la tête de la résistance.
- Couvercle et panier inclus.
- **SÉRIE FRE-V :** Dotées de robinet de vidange.

Single phase
230 V ⚡
Monophasé
230V

Single phase
230 V ⚡
Monophasé
230V

Three phase
400V ⚡
Monophasé
230V

Measurements							
Models	dimensions	Capacity	Voltage	kg	m³	kW	€
FRE-5	18.5x42x35h	5 litres	230 V	7	0.05	2.7	197
FRE-5+5	37x42x35h	5+5 litres	230 V	14	0.1	5	383
FRE-8	27x42x35h	8 litres	230 V	10	0.08	3.3	212
FRE-8+8	54x42x35h	8+8 litres	230 V	20	0.16	6.6	409
FRE-8V	27x49x35h	8 litres	230 V	10	0.08	3.3	311
FRE-8+8V	54x49x35h	8+8 litres	230 V	20	0.16	6.6	604
FRET-10V	27x53x35h	10 litres	400V 3+N	12	0.1	6	528
FRET-10+10V	52x53x35h	10+10 litres	400V 3+N	24	0.2	12	952



BRANCH OFFICES

DÉLÉGATIONS

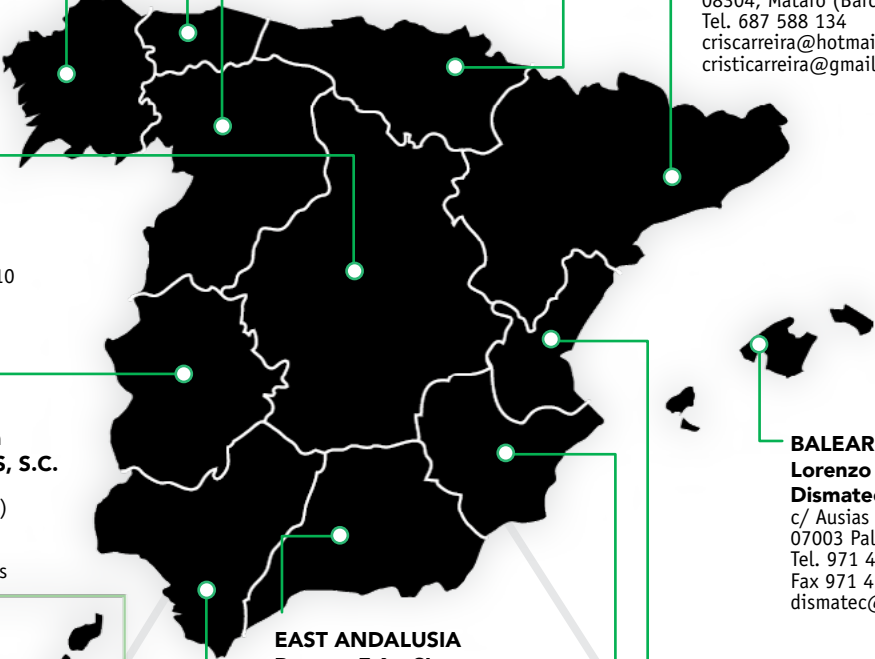


Branch offices in Spain And international presence.

Délégations en Espagne
et présence internationale.



**Branch Offices
in Spain**



ASTURIAS
Adolfo Muñiz - Mudobel SL
c/ Pitágoras, nave 5, parcela 4 - Pol Ind "Roces", 33211, Gijón
Tel. 985 168 983 - 619 881 402
Fax: 985 167 002
adolfo@mudobel.com

NORTH / NAVARRA
Santiago Uriarte - Refrimak Hostelería SL
c/ Gorbeia, 33 - Pol. Ind. Legizamon 48450, Extebarri (Vizcaya)
Tel. 944 262 028
Fax: 944 263 064
refrimakhosteleria@gmail.com

GALICIA
Juan José Espejo - Escohostel SL
c/ Pintor Carlos Maside, 52. 36212, Vigo (Pontevedra)
Tel. 609 850 155
escohostel@escohostel.com

CASTILE AND LEON
Paulino Cangas
Los Arroxos, 64 33191, Las Regueras, Asturias
Tel. 609 665 254
paulo@delegadoastur.com

CATALONIA / ARAGON
Cristina Carreira
Camí de la Cornisa, 7 08304, Mataró (Barcelona)
Tel. 687 588 134
criscarreira@hotmail.com
cristicarreira@gmail.com

CENTRE
DEXFRIO C.B.
c/Edison, 44 Pol. Ind. "Las mezquitas" 28906, Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11 - 649 857 110 659023977
comercial@dexfrio.com

EXTREMADURA
David Gallego García DG DISTRIBUCIONES, S.C.
C/Puerto Rico, 2 06800 - Mérida (Badajoz)
Tel. - Fax. 92 404 73 37
www.dgdistribuciones.es
info@dgdistribuciones.es

BALEARIC ISLANDS
Lorenzo Jiménez - Dismatec SA
c/ Ausias March, 10 bis 07003 Palma de Mallorca
Tel. 971 421 517 - 630 083 760
Fax 971 420 783
dismatec@dismatecsa.com

EAST ANDALUSIA
Becerra Frías SL
c/ Atenas, nave 48 - Pol. Ind. "San Luis" 29006, Malaga
Tel. 952 338 696 - 637 549 939
Fax: 952 345 566
rjbecerra@befrisa.com

VALENCIA
Begoña Pascual - Yolanda Pascual Pascual Gonzalo SL
c/ Doctor Marañón, 14 46017 - Valencia
Tel. 963 809 682
Fax 963 802 027
pascualgonzalo@pascualgonzalo.com

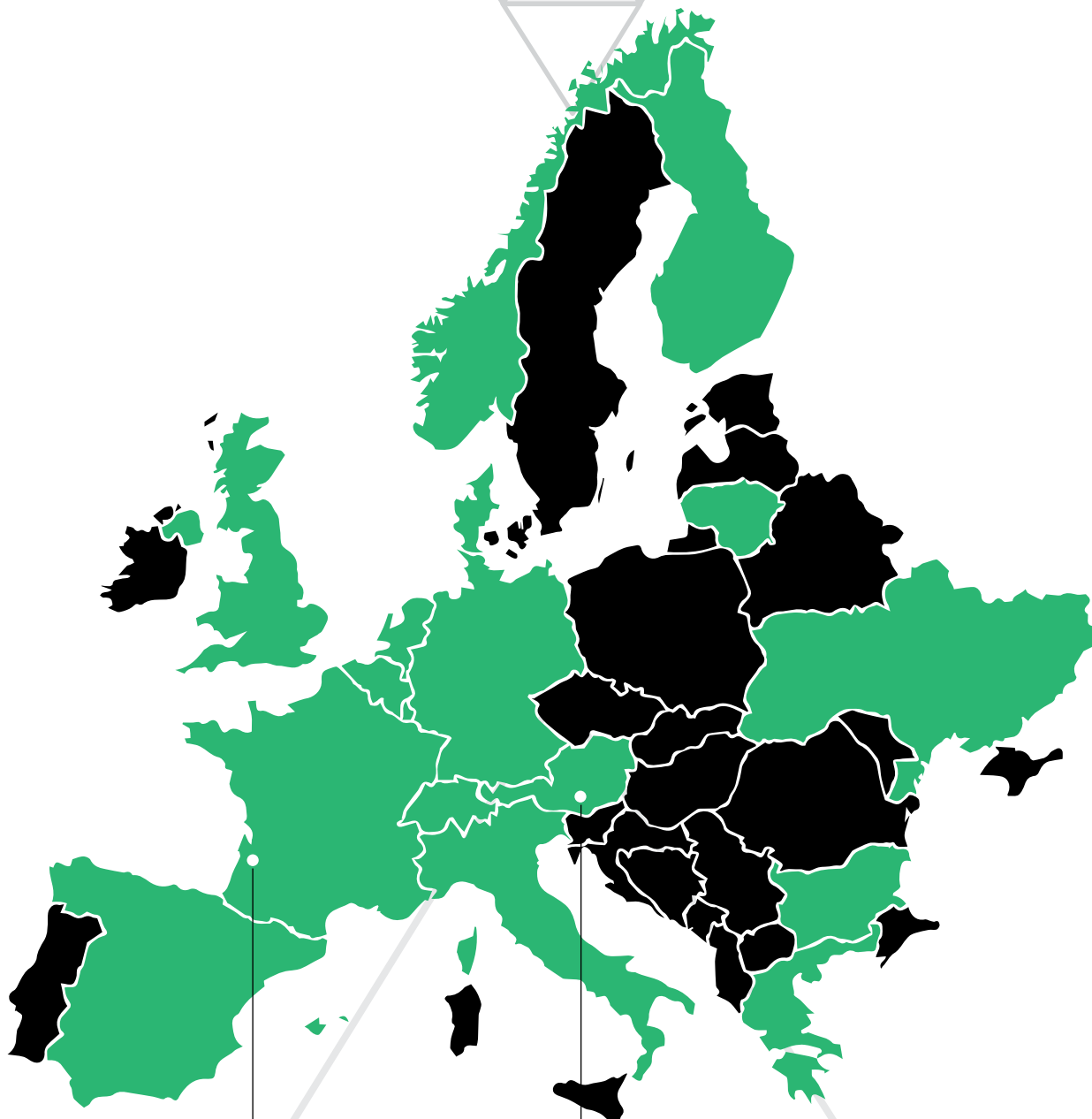
LEVANTE
Rubén Rodríguez-Rey - Rhostelev SL
Travesía Fustería, 24, clavo 23 Pol. Industrial "Canastell" 03690 - San Vicente del Raspeig (Alicante)
Tel: 965 675 216
Fax: 965 672 724
rhostelev@gmail.com

TENERIFE
Jose Rodríguez - Frigicoll Canarias SA
La Campana, s/n - Pol. Ind. San Isidro 38109, El Rosario.
Tel 650 948 265 - 922 626 441
Fax: 922 624 604
jose.rodriguez@frigicoll.es

GRAN CANARIA
Antonio Ventura - Frigicoll SA
c/ Los Llanillos, 19 - Pol. Ind. Las Majoreras 35240, El Carrizal - Ingenio
Tel. 692 599 592 - 928 734 180
Fax: 928 734 177
antonio.ventura@frigicoll.es

WEST ANDALUSIA
Manuel Pavón Segovia
c/ Zapillo, 7 1º B, 41020 - Seville
Tel. 954 073 205 - 654 509 839
m.rossman@hotmail.com

**Available
International**



Charles-Emmanuel Denise
Tel. +33 (0)6 45 49 65 32
charles.denise@mainho.com

David Stefan Gasser
Georg pirmoser str.3
A6330 kufstein (Austria)
Tel 0043537261218
Mobile 004366475046277
E mail info@s-gasser.com

FACTORY AND OFFICES

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D - Polígono Industrial "Can Galobardes"
08420 - Canovelles (Barcelona) Spain
Tel: +34 938 498 588 · Fax: +34 938 463 119 - mainho@mainho.com - pedidos@mainho.com · ex-
port@mainho.com
www.mainho.com



Notes

Handwriting practice area with horizontal dotted lines.



Notes



MAINHO[®]

MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L.U.

CONTACT US:

Maquinaria Industrial Hostelera SLU
export@mainho.com - mainho@mainho.com
(+34) 938 498 588 - (+34) 938 463 119
www.mainho.com