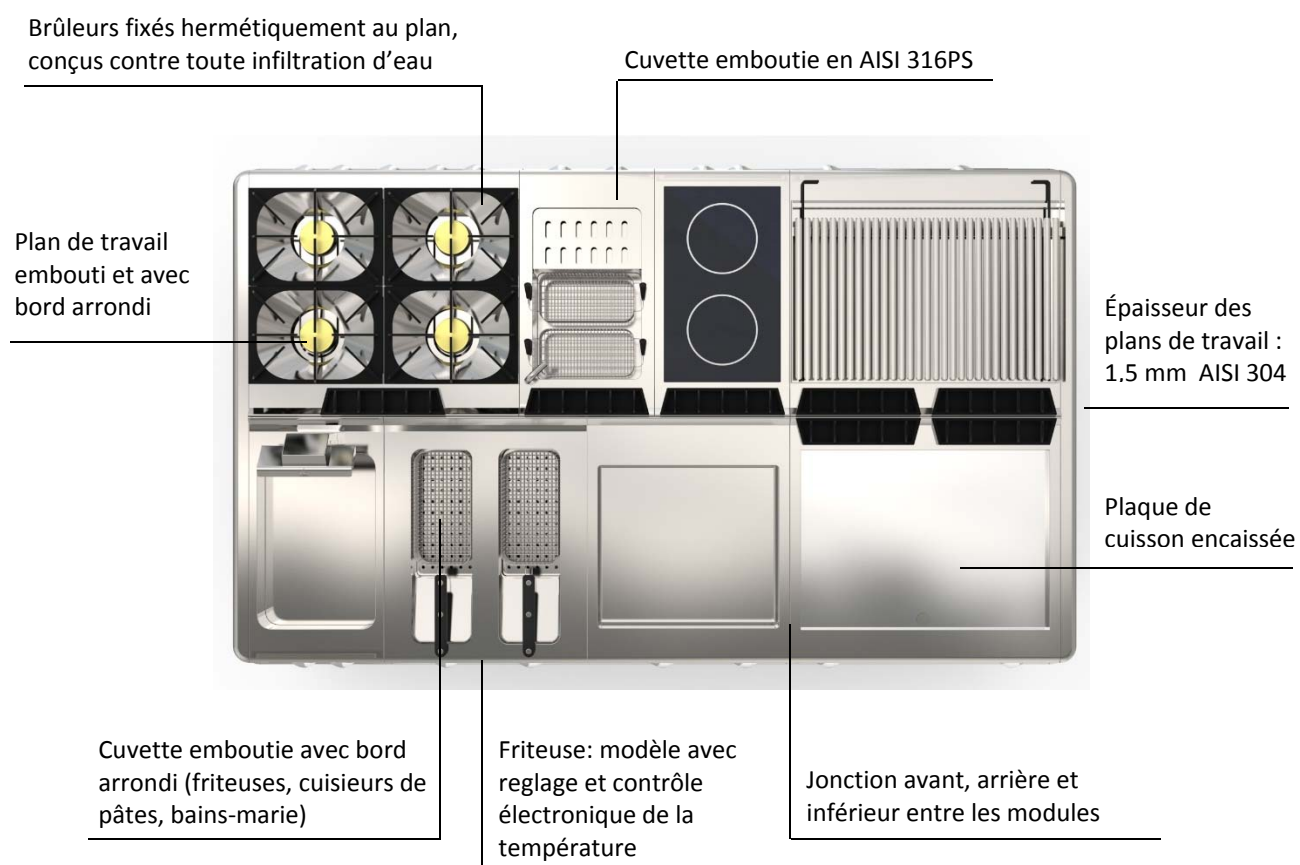


STAR 70

CARACTÉRISTIQUES

La **Star 70** est une gamme complète d'appareils de cuisson modulaires, pouvant être personnalisée. La modularité des éléments permet de créer des combinaisons répondant à toutes les exigences.



Les appareils de la gamme **Star 70** peuvent être installés **dos à dos** et jumelés à la gamme Star 90.



Installations top sur bases réfrigérées

Protection contre l'eau IPX4

Extrémités arrondies (sur demande)



Cheminées basses en fonte ou acier inox (optionnel)

Panneaux latéraux pour solutions esthétiques et hygiéniques

Traitement de peinture couleurs suivants RAL (sur demande)

Base caisson à double paroi H2 avec guides de support pour grilles embouties

Sur demande :

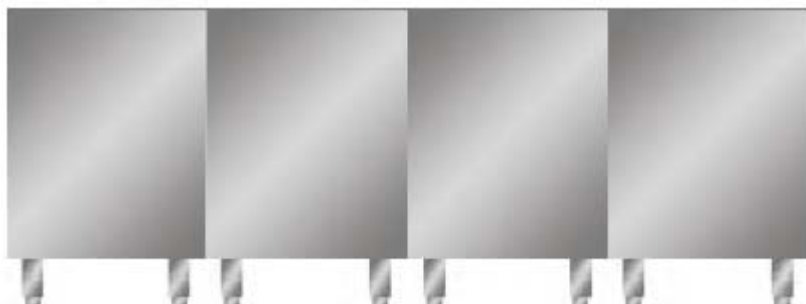
- plans dessus unique en 2 mm d'épaisseur ;
- portes à double paroi avec ressort de rappel;
- appareils prévus pour Power Guardian ;
- traitement de la peinture (avec application de vernis RAL brillant et traitement de finition protecteur).

Accessoires :

- depose assiette ;
- main courante ;
- plinthes ;
- grille porte-casseroles (ne peut pas être installée sur les marmites, sauteuses et grilles) ;
- colonne d'eau (ne peut pas être installée sur les fry-top et cuiseurs à pâtes) ;
- support salamandre.

INSTALLATIONS POSSIBLES

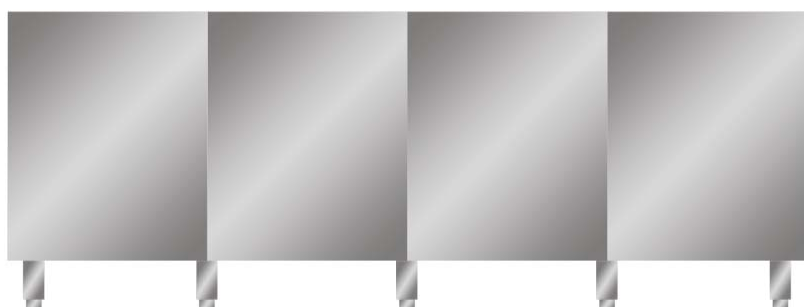
- INSTALLATIONS SUR PIEDS



Solution standard pour l'installation d'un bloc de cuisson réglable en hauteur.

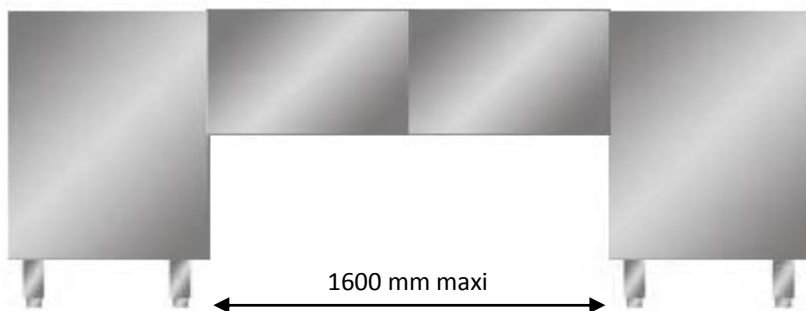
De série sur tous les appareils monobloc ou sur les bases.

Pieds bridés disponibles sur demande (modèle NXKPA, réf. CR0592870).



Pieds munis d'étrier majoré pour remplacer deux pieds.

- INSTALLATION À PONT



Solution hygiénique et permettant de gagner de l'espace : plusieurs appareils top sont suspendus entre deux unités monobloc, jusqu'à une longueur de 1600 mm.

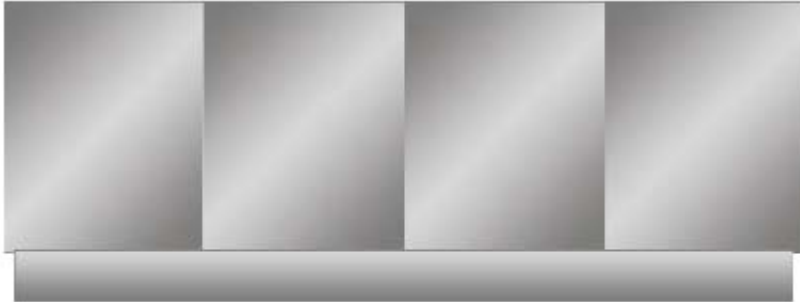
Majoration pour pré-équipement du monobloc au montage : sur demande.

Accessoires pour installation à pont

MODÈLE	CODE	DÉSIGNATION
XTP-4	MA92610000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 400 mm
XTP-6	MA92611000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 600 mm
XTP-8	MA92612000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 800 mm
XTP-10	MA92613000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 1000 mm
XTP-12	MA92614000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 1200 mm
XTP-14	MA92615000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 1400 mm
XTP-16	MA92616000	Paire de traverses pour solution à pont, longueur 1600 mm

- **INSTALLATION EN SUSPENDU** option sur demande, pour la nouvelle gamme Star 70.

- **INSTALLATION SUR SOCLE EN ACIER**



Solution esthétique pour cacher les pieds des appareils.

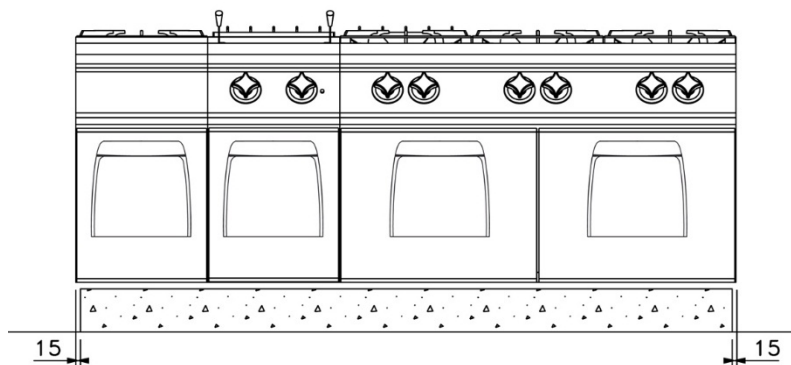
Elle peut être installée sur les appareils monobloc et sur les bases avec pieds.

Pour les bases réfrigérées, demander un socle sur mesure.

Accessoires pour installation sur socle en acier

MODÈLE	CODE	DÉSIGNATION
NXZF4	CR0592770	Socle avant pour éléments de 400 mm
NXZF6	CR0592780	Socle avant pour éléments de 600 mm
NXZF8	CR0592790	Socle avant pour éléments de 800 mm
NXZF12	CR0592800	Socle avant pour éléments de 1200 mm
NXZF16	CR0592810	Socle avant pour éléments de 1600 mm
NXZF20	CR0592710	Socle avant pour éléments de 2000 mm
NXZF24	CR0592720	Socle avant pour éléments de 2400 mm
NX9ZG	CR0592830	Jonction socle
NX9ZL	CR0592820	Socle latéral
NX9ZLP	CR0592240	Socle latéral passant

- **INSTALLATION SUR SOCLE MACONNE**

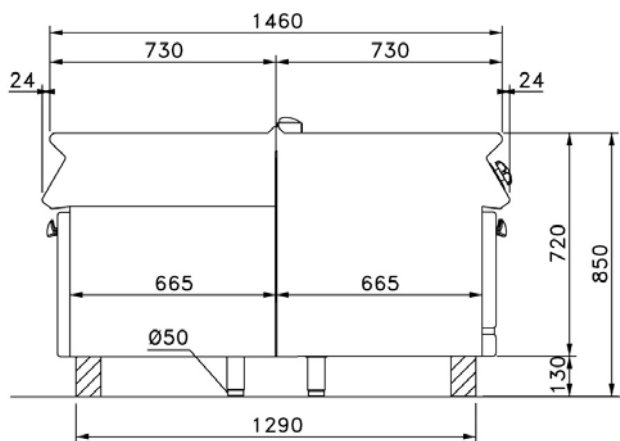


Idéale pour faciliter le nettoyage de la cuisine.

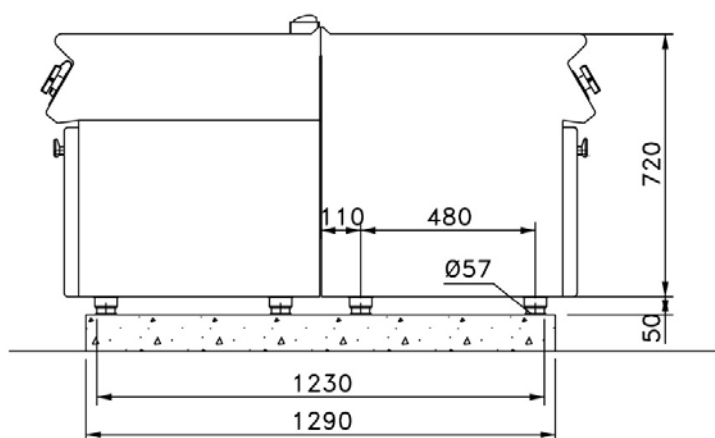
Appropriée pour tous les appareils monobloc où sur bases.

La possibilité de l'installation d'une casserole doit être vérifiée.

Panneau avant en acier, à réaliser de préférence sur place.



Pour l'installation sur un socle périmétral en maçonnerie, utiliser les pieds standard.



Pour l'installation sur un socle plein en maçonnerie, utiliser 4 pieds en acier inox de 5 cm de hauteur (modèle NXPZM réf. CR0592860).

- INSTALLATIONS SUR ROUES



Les roues remplacent les pieds et permettent de déplacer facilement les appareils.

Elles peuvent être installées sur tous les appareils monobloc ou sur les bases.

Pré-équipement des raccords arrière et montage du câble de blocage sur demande.

Accessoires pour installation sur roues

MODÈLE	CODE	DÉSIGNATION
X-R	MA97432000	Kit 4 roues dont 2 pivotantes avec frein et 2 fixes sans frein
X-RI	MA97433000	Kit 4 roues en acier inox dont 2 pivotantes avec frein et 2 fixes sans frein

- **INSTALLATION BASES RÉFRIGÉRÉES**



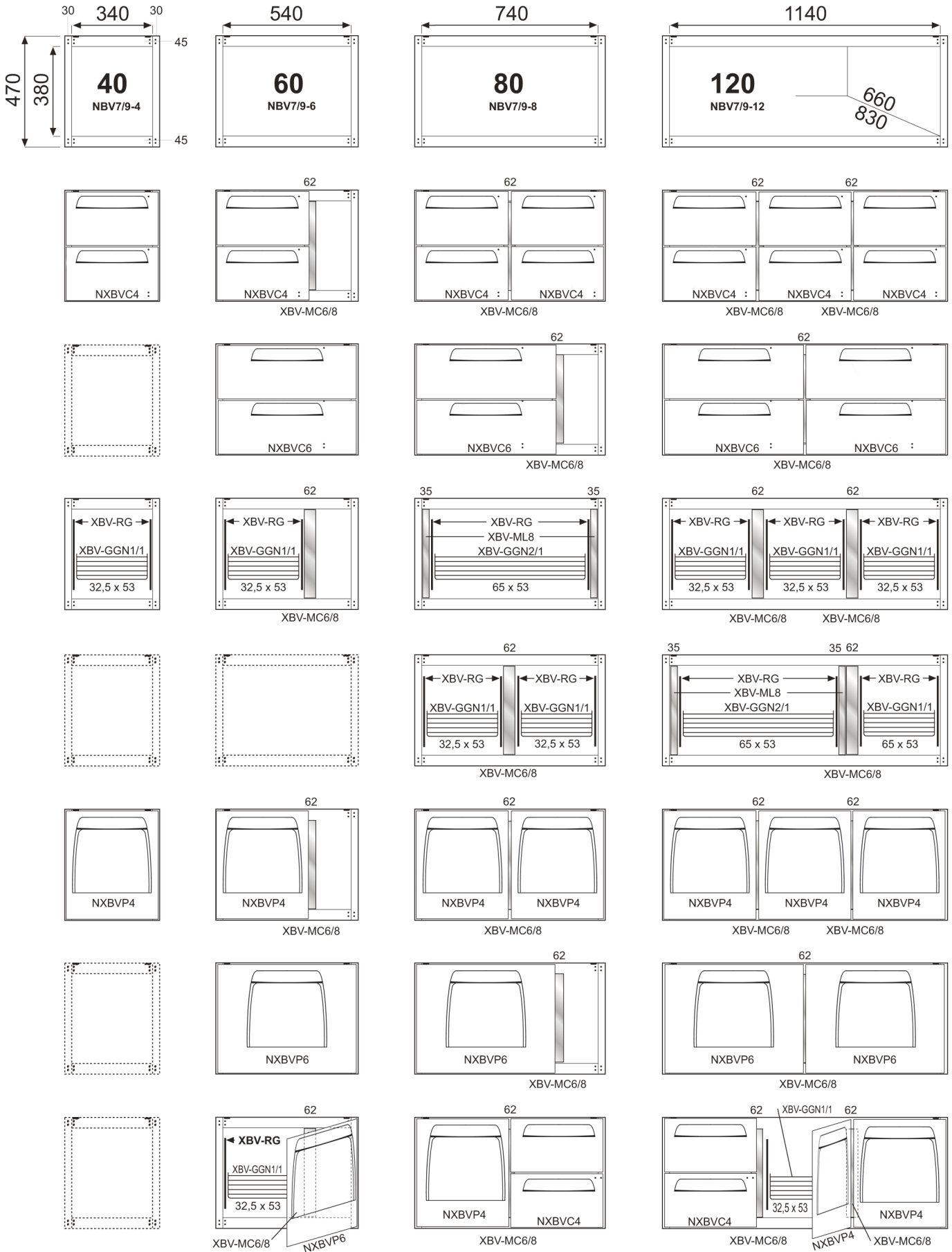
Base réfrigérée fournis sans plan et sans cadre.

Socle en acier inox sur demande.



Accessoires pour installation bases réfrigérées

MODÈLE	CODE	DÉSIGNATION
X7CBR4	CR0952050	Corniche pour installation de M40 équipement sur base réfrigérée
X7CBR6	CR0952060	Corniche pour installation de M60 équipement sur base réfrigérée
X7CBR8	CR0952070	Corniche pour installation de M80 équipement sur base réfrigérée
X7CBR12	CR0952410	Corniche pour installation de M120 équipement sur base réfrigérée
X7CBRF4	CR0952350	Corniche pour base réfrigérée à installer sous friteuse M40
X7CBRF6	CR0952360	Corniche pour base réfrigérée à installer sous friteuse M60
X7CBRI4	CR0957540	Corniche pour base réfrigérée à installer sous top à induction M40
X7CBRI8	CR0957550	Corniche pour base réfrigérée à installer sous top à induction M40

EXEMPLES D'AMÉNAGEMENTS BASES CAISSONS




	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NC74G12	Top 2 feux vifs 2 brûleurs de 6 kW	400-730-250h. 12.00	32.00 0.20	CR0598000	1.239
	NC78G24	Top 4 feux vifs 4 brûleurs de 6 kW	800-730-250h. 24.00	58.00 0.40	CR0598010	1.898
	NC712G36	Top 6 feux vifs 6 brûleurs de 6 kW	1200-730-250h. 36.00	84.00 0.50	CR0598020	2.717
	NC7FG8G32	4 feux vifs sur four gaz équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. 4 brûleurs de 6 kW 1 brûleur four de 8 kW	800-730-870h. 32.00	116.00 0.80	CR0598090	3.842
	NC7FG12G44	6 feux vifs sur four gaz, équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1, et placard. 6 brûleurs de 6 kW 1 brûleur four de 8 kW	1200-730-870h. 44.00	180.00 1.20	CR0598100	5.139





	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NC7FE8G24	4 feux vifs sur four électrique équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. 4 brûleurs de 6 kW Résistance four de 6 kW Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. g 24.00 - e 6.00	138.00 0.80	CR0598140	4.298
	NC7FEV8G24	4 feux vifs sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. 4 brûleurs de 6 kW Résistance four de 4.2 kW Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. g 24.00 - e 4.20	138.00 0.80	CR0959510	4.549
	NC7FE12G36	6 feux vifs sur four électrique, équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1, et placard. 6 brûleurs de 6 kW Résistance four de 6 kW Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	1200-730-870h. g 36.00 - e 6.00	168.00 1.20	CR0598150	5.660
	NC7FEV12G36	6 feux vifs sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. 6 brûleurs de 6 kW Résistance four de 4.2 kW Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	1200-730-870h. g 36.00 - e 4.20	168.00 1.20	CR0959520	5.909






	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NC7FGM12G	6 feux vifs sur four maxi gaz équipé de maxi-grille chromé Mod. XBF7M-G. Dim. four 975x700x390 mm 6 brûleurs de 6 kW 1 brûleur four de 10 kW	1200-730-900h. 46.00	180.00 1.20	CR0598160	5.601
	XBF9MG	Grille maxi en acier chromé	930-620		MA97377000	129
	XBF9MT	Bac pour four maxi	930-620-16h.		MA97378000	119







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NXKB4	Kit brûleurs de 4 kW		2.00 0.02	CR0592030	114
	NXC7PL	Plaque de mijotage lisse 1 feu. Pour brûleurs de 6 kW.	350-350-30h.	5.00 0.01	CR0599790	143
	NXC7PR	Plaque grillade nervurée 1 feu. Pour brûleurs de 6 kW.	350-350-40h.	6.00 0.01	CR0599780	143
	NGP7G	Grille en fonte pour single brûleur		4.00 0.01	CR0592420	107
	NGP7S	Grille barraudée en acier inox AISI 304 pour feux single		2.00 0.01	CR0592890	191
	NX7GPUS	Grille barraudée en acier inox AISI 304 pour les feux doubles		3.00 0.01	CR0957480	378

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NXCAPZ	Kit allumage piézoélectrique pour 1 feu		1.00 0.01	CR0592020	47



	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NT78G	Plaque coup de feu top avec crochet en acier chromé pour levage anneau d'inspection 1 brûleur de 9 kW	800-730-250h. 9.00	78.00 0.40	CR0598290	2.068
	NT7FG8G	Plaque coup de feu sur four gaz, équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1, crochet en acier chromé pour levage anneau d'inspection 1 brûleur de 9 kW 1 brûleur four de 8 kW	800-730-870h. 17.00	141.00 0.80	CR0598300	3.863
	NT7FG12G	Simple service sur four gaz, équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1, et placard. Crochet en acier chromé pour levage anneau d'inspection 1 brûleur de 9 kW 2 brûleurs de 6 kW 1 brûleur four de 8 kW	1200-730-870h. 29.00	192.00 1.20	CR0598310	5.368
	NS78GS	Simple service top avec plaque coup de feu à gauche. 2 brûleurs de 6 kw 1 brûleur de 6 kw - plaque.	800-730-250h. 18.00	40.00 0.40	CR0599680	2.507
	NS7FG8GS	Simple service monobloc. Bruleurs puissants à haut rendement. Grilles en fonte émaillées Plateau en fonte de gross épaisseur, avec bague centrale. Four gaz GN2/1, contreporte émaillée. Plaque à gauche. 2 brûleurs de 6 kw 1 brûleur de 6 kw - plaque 1 brûleur four de 8 kW	800-730-870h. 26.00	136.00 0.80	CR0599750	4.200

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NW76G10	Cuisinière wok gaz. Brûleur en fonte, Ø 190 mm et puissances de 10 kW.	600-730-870h. 10.00	54.00 0.40	CR0991450	3.097
	NW76G14	Cuisinière wok gaz. Brûleur en fonte, Ø 190 mm et puissances de 14 kW.	600-730-870h. 14.00	54.00 0.40	CR0991460	3.366
	NW710G20	Cuisinière wok gaz. Brûleurs en fonte, 2 x Ø 190 mm et puissances de 10 kW.	1000-730-870h. 20.00	88.00 0.70	CR0991470	4.354
	NW710G28	Cuisinière wok gaz. Brûleurs en fonte, 2 x Ø 190 mm et puissances de 14 kW.	1000-730-870h. 28.00	88.00 0.70	CR0991480	4.579



	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NC74EC	Top 2 plaques rondes de 2,6 kW et 220 mm Ø Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.20	27.00 0.20	CR0598190	1.187
	NC78EC	Top 4 plaques rondes de 2,6 kW et 220mm Ø Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.40	55.00 0.40	CR0598210	1.660
	NC7FE8E	4 plaques rondes de 2,6 kW et 220 mm Ø sur four électrique équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. Four électrique de 6kW. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	106.00 0.80	CR0598230	4.151
	NC7FE8E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	105.00 0.80	CR0598240	4.227
	NC7FEV8E	4 plaques rondes de 2,6 kW et 220 mm Ø sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 14.60	106.00 0.80	CR0959550	4.401
	NC7FEV8E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 14.60	105.00 0.80	CR0959560	4.477
	NC74EQC	Top 2 plaques carrées de 2,6 kW 220x220 mm Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.20	27.00 0.20	CR0599270	1.803
	NC78EQC	Top 4 plaques carrées de 2,6 kW 220x220 mm Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.40	55.00 0.40	CR0599290	3.081

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NC7FE8EQ	4 plaques carrées de 2,6 kW et 220x220 mm sur four électrique équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. Four électrique de 6kW. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	106.00 0.80	CR0599650	5.031
	NC7FE8EQ2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	105.00 0.80	CR0599660	5.394
	NC7FEV8EQ	4 plaques carrées de 2,6 kW et 220x220 mm sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 14.60	106.00 0.80	CR0959530	5.282
	NC7FEV8EQ2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	105.00 0.80	CR0959540	5.643
	NCT78EC	Top plaque de cuisson électrique avec 4 zones indépendantes de 2,6 kW Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.00	86.00 0.40	CR0598280	4.255
	NCT7FE8E	Top plaque de cuisson électrique avec 4 zones indépendantes de 2,6 kW sur four électrique équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. Résistances four de 6 kW Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 16.00	155.00 0.80	CR0598270	7.143
	NCT7FE8E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 16.00	155.00 0.80	CR0598400	7.504
	NCT7FEV8E	Top plaque de cuisson électrique avec 4 zones indépendantes de 2,6 kW sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 14.20	155.00 0.80	CR0959570	7.394
	XSCT7E	Raccord façonné pour branchement du top à la base neutre	500		CR0599960	43

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NV74EC	Top 2 zones de cuisson à l'infrarouge de 2,5 kW Ø 230 mm. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.00	38.00 0.20	CR0598250	2.072
	NV78EC	Top 4 zones de cuisson à l'infrarouge de 2,5 kW Ø 230 mm. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz Commutable VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.00	55.00 0.40	CR0598260	3.325
	NV7FE8E	4 zones de cuisson à infrarouge de 2,5 kW Ø 220 mm. sur four électrique équipé de grille en acier chromé Mod. XBF-GGN2/1. Four électrique de 6kW. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 16.00	106.00 0.80	CR0599460	4.981
	NV7FE8E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 16.00	106.00 0.80	CR0599470	5.231
	NV7FEV8E	4 zones de cuisson à infrarouge de 2,5 kW Ø 220 mm. sur four ventilé de 4,2 kW chambre de dimensions 570x490x295 H mm. Alimentation : VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 14.20	106.00 0.80	CR0959580	5.232
	NV7FEV8E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 14.20	106.00 0.80	CR0959590	5.480

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NI74TE	Top induction. Equipé de 2 zones de cuisson indépendantes de 3,5 kW et Ø 230 mm. Alimentation VAC400 3 50/60Hz	400-730-250h. 7.00	27.00 0.20	CR0598201	8.159
	NI78TE	Top induction. Equipé de 4 zones de cuisson indépendantes de 3,5 kW et Ø 230 mm. Alimentation VAC400 3 50/60Hz	800-730-250h. 14.00	55.00 0.40	CR0598221	12.652
	NIW74TE	Top WOK à induction. Une zone de cuisson de 5 kW et Ø 300 mm. Alimentation: VAC400 3 50/60Hz	400-730-250h. 5.00	27.00 0.20	CR0599281	4.963
	NIW74TE2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.00	27.00 0.20	CR0597780	5.204


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NF74G8	Top 1 cuve 8 litres équipée de n. 1 panier entier, n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond	400-730-250h. 7.00	47.00 0.25	CR0599450	2.505
	NF76G8	Top 2 cuves 8 + 8 litres avec 1 panier entier pour cuve, 2 couvercles et 2 grilles de fond.	600-730-250h. 14.00	52.00 0.40	CR0599120	3.857
	NF74G10	1 cuve 10 litres équipée de n. 1 panier, n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond	400-730-870h. 10.00	54.00 0.40	CR0599110	3.037
	NF76G10	2 cuves 10 + 10 litres avec 1 panier entier pour cuve, 2 couvercles et 2 grilles de fond.	600-730-870h. 20.00	85.00 0.70	CR0599440	4.891
	NF74G15	1 cuve 15 litres avec n. 1 panier entier, n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond.	400-730-870h. 14.00	54.00 0.40	CR0599130	3.188
	NF74G15T	Brûleurs tubulaires placés dans la cuve 1 cuves 15 litres équipées de n. 1 panier entier pour cuve, n. 1 couvercles et n. 1 grille de fond	400-730-870h. 14.00	54.00 0.40	CR0599100	2.977







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NF78G15	2 cuves 15+15 litres équipées de n. 1 panier entier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond	800-730-870h. 28.00	88.00 0.80	CR0599140	5.611
	NF78G15T	Brûleurs tubulaires placés dans la cuve 2 cuves 15+15 litres équipées de n. 1 panier entier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation	800-730-870h. 28.00	88.00 0.80	CR0599150	5.033







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NF74E10T	1 cuve 10 litres résistance extractible, équipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 9.00	27.00 0.20	CR0951810	2.351
	NF74E10TW	1 cuve 10 litres résistance extractible. Avec corniche assemblée, vidange en avant. Pour installation sur base réfrigérée. Equipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-300h. 9.00	27.00 0.20	CR0951850	2.487
	NF74E10TK	Modèle avec contrôle électronique. 1 cuve 10 litres résistance extractible. Equipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 9.00	27.00 0.20	CR0851220	2.819
	NF74E10TKW	Modèle avec contrôle électronique. 1 cuve 10 litres résistance extractible. Avec corniche assemblée, vidange en avant. Pour installation sur base réfrigérée. Equipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-300h. 9.00	27.00 0.20	CR0851340	2.919
	NF76E10T	2 cuves 10+10 litres résistances extractibles, équipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 18.00	41.00 0.30	CR0951820	3.582
	NF76E10TW	2 cuves 10+10 litres résistances extractibles. Avec corniche assemblée, vidange en avant. Pour installation sur base réfrigérée. Equipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-300h. 18.00	41.00 0.30	CR0951860	3.895







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NF76E10TK	Modèle avec contrôle électronique. 2 cuves 10+10 litres résistances extractibles. Equipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 18.00	41.00 0.30	CR0851230	4.424
	NF76E10TKW	Modèle avec contrôle électronique. 2 cuves 10+10 litres résistances extractibles. Avec corniche assemblée, vidange en avant. Pour installation sur base réfrigérée. Equipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-300h. 18.00	41.00 0.30	CR0851350	4.564
	NF74E10	1 cuve 10 litres équipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 9.00	27.00 0.20	CR0599200	2.266
	NF74E102	Versión avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 9.00	27.00 0.20	CR0599160	2.444
	NF76E10	2 cuves 10+10 litres équipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 18.00	40.00 0.30	CR0599430	3.506
	NF76E102	Versión avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 18.00	40.00 0.30	CR0599170	3.724
	NF74E15	1 cuve 15 litres équipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-870h. 12.00	48.00 0.40	CR0599220	2.817
	NF74E152	Versión avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-870h. 12.00	48.00 0.40	CR0599180	2.955
	NF78E15	2 cuves 15+15 litres équipées de n. 1 panier pour cuve, n. 2 couvercles et n. 2 grilles de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 24.00	80.00 0.80	CR0599230	4.831
	NF78E152	Versión avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 24.00	80.00 0.80	CR0599190	4.987







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NC-1/2M	Paire de paniers 1/2 pour friteuse électrique 8 - 10 litres 2,7 litres.	80-300-100h.	3.00 0.01	MA10405246000	121
	NXFRC2	Paire de paniers 1/2 pour friteuse de gaz de 10 - 15 litres et friteuse électrique 15 litres	110-360-120	3.00 0.01	CR0599830	114
	XFR7BR	Bac de récolte huile capacité 16 litres		4.00 0.05	MA97327000	168
	XFR7C2	2 demi paniers pour friteuses avec cuve de 15 litres version T.			MA97326000	103






	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NVB74E	Multifonction électrique, cuve de 320x480x100 mm. avec fond poli en acier inox Aisi 304. 1 zone de cuisson Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-870h. 4.00	58.00 0.40	CR0598320	3.174
	NVB74E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-870h. 4.00	58.00 0.40	CR0597820	3.241
	NVB76E	Multifonction électrique, cuve de 520x480x100 mm. avec fond poli en acier inox Aisi 304. 2 zones de cuisson Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-870h. 8.10	79.00 0.70	CR0599550	4.161
	NVB76E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-870h. 8.10	79.00 0.70	CR0597830	4.233
	NSP74E	CHAUFFE-FRITES TOP ÉLECTRIQUE Bac chauffant a sec GN 1/1 H = 150mm et faux-fond perforé, avec résistance inférieure et chauffage supérieure à infrarouges. Alimentation: VAC230 50/60Hz	400-730-250h. 2.00	24.00 0.20	CR0598030	1.653

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT74GL#	Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	400-730-250h. 6.00	55.00 0.20	CR0598410	1.654
	NFT74GL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	400-730-250h. 6.00	55.00 0.20	CR1208790	1.970
	NFT74GR#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	400-730-250h. 6.00	54.00 0.20	CR0598420	1.779
	NFT74GR	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	400-730-250h. 6.00	54.00 0.20	CR1208800	2.108
	NFT74GTLC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	400-730-250h. 7.00	55.00 0.20	CR0598510	2.418
	NFT74GTLO#	plaque horizontale Top plaque lisse thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation.	400-730-250h. 7.00	55.00 0.20	CR0599010	1.894
	NFT74GTLO	plaque horizontale Top plaque lisse thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation.	400-730-250h. 7.00	55.00 0.20	CR1208810	2.195
	NFT74GTRC	plaque chromée Top plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	400-730-250h. 7.00	54.00 0.20	CR0598560	2.409
	NFT76GL#	Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	600-730-250h. 9.00	67.00 0.30	CR0598430	2.030
	NFT76GL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	600-730-250h. 9.00	67.00 0.30	CR1208820	2.609





	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT76GM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	600-730-250h. 9.00	67.00 0.30	CR0598440	2.064
	NFT76GM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	600-730-250h. 9.00	67.00 0.30	CR1208830	2.620
	NFT76GR#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	600-730-250h. 9.00	66.00 0.30	CR0598080	2.127
	NFT76GR	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	600-730-250h. 9.00	66.00 0.30	CR1208840	2.602
	NFT76GTLC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	600-730-250h. 11.00	67.00 0.30	CR0598520	2.598
	NFT76GTMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	600-730-250h. 11.00	66.00 0.30	CR0598530	2.611
	NFT78GL#	Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	800-730-250h. 12.00	88.00 0.40	CR0598450	2.576
	NFT78GL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 12.00	88.00 0.40	CR1208850	3.298
	NFT78GM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation	800-730-250h. 12.00	87.00 0.40	CR0598490	2.596
	NFT78GM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 12.00	87.00 0.40	CR1208890	3.328







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT78GR#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotations	800-730-250h. 12.00	87.00 0.40	CR0598470	2.701
	NFT78GR	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotations.	800-730-250h. 12.00	87.00 0.40	CR1208870	3.505
	NFT78GTL#	Top plaque lisse thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR0598460	3.003
	NFT78GTL	Top plaque lisse thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR1208910	3.704
	NFT78GTLC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR0598540	3.431
	NFT78GTLO#	plaque horizontale Top plaque lisse thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR0599020	3.003
	NFT78GTLO	plaque horizontale Top plaque lisse thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR1208860	3.692
	NFT78GTM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR0598500	3.066
	NFT78GTM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	88.00 0.40	CR1208900	3.794
	NFT78GTMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	87.00 0.40	CR0598550	3.526


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M² INC.EMB.		
	NFT78GTR#	Top plaque nervurée thermostatée avec raclette pour nettoyage en dotation.	800-730-250h. 14.00	87.00 0.40	CR0598480	3.094
	NFT78GTR	Top plaque nervurée thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage en dotation.	800-730-250h. 14.00	87.00 0.40	CR1208880	3.872
	NFT78GTRC	plaque chromée Top plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	800-730-250h. 14.00	87.00 0.40	CR0599500	3.894
	NFT712GTL#	Top plaque lisse thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1201960	4.411
	NFT712GTL	Top plaque lisse thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1208920	5.400
	NFT712GTLC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1201970	5.202
	NFT712GTM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée thermostatée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1201980	4.568
	NFT712GTM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée thermostatée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1208930	5.625
	NFT712GTMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation.	1200-730-250h. 21.00	141.00 0.60	CR1201990	5.281

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT74EL#	Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR0598570	1.797
	NFT74EL2#	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR0597840	2.008
	NFT74EL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR1208940	2.025
	NFT74EL2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20		2.235
	NFT74ELC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR0598630	2.266
	NFT74ELC2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR0597890	2.476
	NFT74ELO#	plaque horizontale Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR0599530	1.797
	NFT74ELO	plaque horizontale Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	50.00 0.20	CR1208960	2.099
	NFT74ER#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	49.00 0.20	CR0598580	1.877
	NFT74ER	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 5.40	49.00 0.20	CR1208950	2.213
	NFT76EL#	Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30	CR0598590	2.244
	NFT76EL2#	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30	CR0597850	2.537
	NFT76EL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30	CR1208970	2.849
	NFT76EL2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30		3.142

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).	KW	INC.EMB. M ³ INC.EMB.		
	NFT76ELC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30	CR0598640	2.718
	NFT76ELC2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	70.00 0.30	CR0597900	3.011
	NFT76EM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotations. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR0598600	2.327
	NFT76EM2#	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR0597860	2.619
	NFT76EM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotations. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR1208980	2.918
	NFT76EM2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30		3.211
	NFT76EMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR0598650	2.812
	NFT76EMC2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR0597910	3.104
	NFT76ER#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR0598040	2.404
	NFT76ER	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-250h. 7.50	69.00 0.30	CR1208990	2.911


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT78EL#	Top plaque lisse avec raclette de nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR0598610	2.704
	NFT78EL2#	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR0597870	2.996
	NFT78EL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette de nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR1209000	3.429
	NFT78EL2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40		3.721
	NFT78ELC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR0598660	3.214
	NFT78ELC2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR0597920	3.507
	NFT78ELO#	plaque horizontale Top plaque lisse avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR0599540	2.704
	NFT78ELO	plaque horizontale Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque et bouchon de nettoyage en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	93.00 0.40	CR1209030	3.414
	NFT78EM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0598620	2.728
	NFT78EM2#	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0597880	3.021
	NFT78EM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR1209010	3.468
	NFT78EM2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40		3.761


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M ³ INC.EMB.		
	NFT78EMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0598670	3.278
	NFT78EMC2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0597930	3.571
	NFT78ER#	Top plaque nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0598680	2.827
	NFT78ER	Top plaque nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR1209020	3.403
	NFT78ERC	plaque chromée Top plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 10.80	91.00 0.40	CR0599510	3.370
	NFT712EL#	Top plaque lisse avec raclette de nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1207200	4.080
	NFT712EL	Top plaque lisse en acier inox Aisi 430, avec raclette de nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1209040	5.068
	NFT712ELC	plaque chromée Top plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1207210	4.838
	NFT712EM#	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1207220	4.232
	NFT712EM	Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée en acier inox Aisi 430, avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1209050	5.288

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NFT712EMC	plaque chromée Top plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400 3N 50/60Hz	1200-730-250h. 16.20	140.00 0.60	CR1207230	4.913

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M²	INC.EMB.	
	NXFTC4	Tiroir pour nettoyage plaque		2.00 0.01	CR0592070	205
	NXFTC68	Tiroir pour nettoyage plaque		2.00 0.01	CR0592080	213
	XFTR	Raclette pour plaque lisse chromée		0.40 0.01	MA97310000	124
	XFTLR	Kit 10 lames pour raclette		0.10 0.01	MA97312000	68
	XFTRR	Raclette pour plaque nervurée		0.30 0.01	MA97311000	50
	NXFTP4	Pare-éclaboussures pour fry top de 400 mm.	365-250-150h	2.00 0.04	CR0592090	149

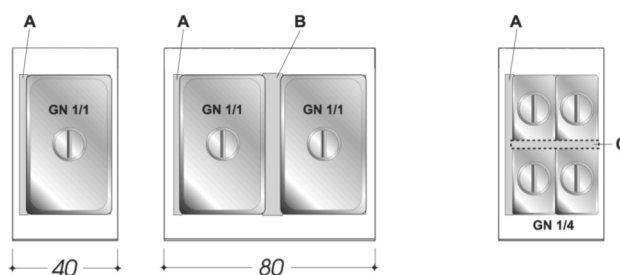
	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NXFTP6	Pare-éclaboussures pour fry top de 600 mm.	565-250-150h	2.50 0.05	CR0592100	224
	NXFTP8	Pare-éclaboussures pour fry top de 800 mm.	765-250-150h	3.00 0.05	CR0592110	300
	NXFTT	Bouchon pour nettoyage plaque		0.20	CR0592060	113



	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		VERSION # Produit non conforme aux réglementations CE 1935/2004 et DM 21/03/1973 (matériaux et objets destinés à être en contact avec des aliments) MOCA. Commercialisation non autorisée dans l'Union Européenne (UE).		M³ INC.EMB.		
	NBR78GF#	Fond cuve en acier Capacité cuve 60 litres.	800-730-870h. 14.00	124.00 0.80	CR0598980	4.989
	NBR78GI	Fond cuve en Duplex Capacité cuve 60 litres.	800-730-870h. 14.00	135.00 0.80	CR0599000	5.546
	NBR78EF#	Fond cuve en acier Capacité cuve 60 litres. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 10.00	120.00 0.80	CR0599040	5.244
	NBR78EF2#	Versión avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 10.00	120.00 0.80	CR0597940	5.405
	NBR78EI	Fond cuve en Duplex Capacité cuve 60 litres. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 10.00	137.00 0.80	CR0599060	5.728
	NBR78EI2	Capacité cuve 60 litres. Alimentation VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 10.00	137.00 0.80	CR0597950	5.883
	XCABR7G	Jeu de remplissage eau complet de robinet et de gradateur pour appareils gaz. Note: le jeu devra être commandé exclusivement avec la sauteuse, (il ne pourra pas être traité comme un accessoire pour les sauteuses déjà livrées).			CR0592499	695
	XCABR7E	Jeu de remplissage eau complet de robinet et de gradateur pour appareils électriques. Note: le jeu devra être commandé exclusivement avec la sauteuse (il ne pourra pas être traité comme un accessoire pour les sauteuses déjà livrées).			CR0592509	700







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG INC.EMB.	CODE	€
			KW			
	NB74G	Gaz Top équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et traverse	400-730-250h. 3.00	24.00 0.20	CR0598360	1.705
	NB78G	Gaz Top équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et 2 traverses	800-730-250h. 6.00	40.00 0.40	CR0598370	2.138
	NB74E	Electriques Top équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et traverse. Alimentation VAC230 50/60Hz	400-730-250h. 1.80	25.00 0.20	CR0598380	1.651
	NB78E	Electriques Top équipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et 2 traverses. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 5.40	50.00 0.40	CR0598390	2.209
	NB78E2	Electriques Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-250h. 5.40	50.00 0.40	CR0597960	2.179
	XBTB	Traverse universelle			MA97315000	47



A et B: traverses bain-marie en dotations.
C: traverses universelles
Mod. XB-TB

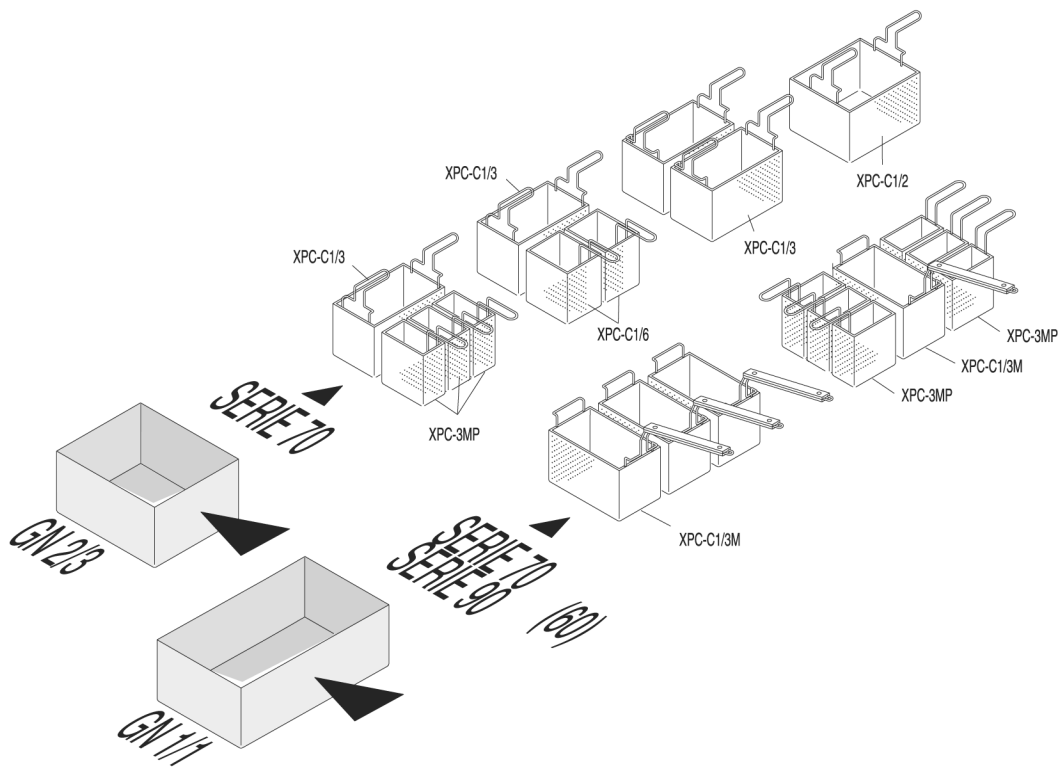
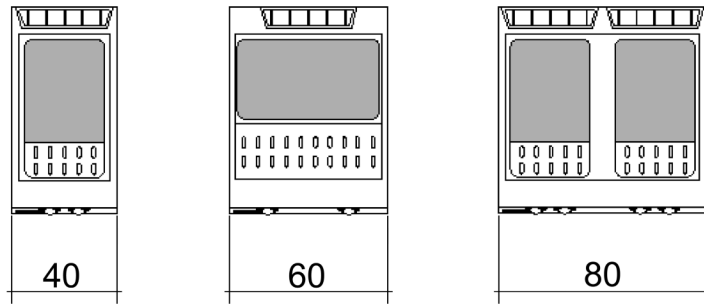
Cuvettes et couvercles exclus.
Pour les accessoires voir
section 14









	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NEN72	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir	200-730-250h.	17.00 0.10	CR0598710	464
	NEN74	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir	400-730-250h.	19.00 0.20	CR0599600	532
	NEN74C	Top neutre en acier inox AISI 304 avec tiroir GN 1/1. Capacité bacs H100 mm	400-730-250h.	28.00 0.20	CR0598720	658
	NEN76	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir	600-730-250h.	35.00 0.30	CR0599610	699
	NEN76C	Top neutre en acier inox AISI 304 avec tiroir. Capacité H100 mm	600-730-250h.	38.00 0.30	CR0598730	876
	NEN78	Top neutre en acier inox AISI 304 sans tiroir	800-730-250h.	50.00 0.40	CR0599620	710
	NEN78C	Top neutre en acier inox AISI 304 avec tiroir GN 2/1. Capacité bacs H100 mm	800-730-250h.	53.00 0.40	CR0598740	895

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NPC74G	Gaz 1 cuve capacité 28 litres sans paniers et sans couvercle. Alimentation VAC230-1 50/60Hz	400-730-870h. g 10.50 - e 0.10	56.00 0.40	CR0598790	3.286
	NPC74GM	Gaz 1 cuve capacité 28 litres sans paniers et sans couvercle. Remplissage eau manuel.	400-730-870h. 10.50	56.00 0.40	CR1206900	3.356
	NPC76G	Gaz 1 cuve capacité 42 litres sans paniers et sans couvercle. Alimentation VAC230-1 50/60Hz	600-730-870h. g 14.00 - e 0.10	65.00 0.60	CR0598800	3.681
	NPC78G	Gaz 2 cuves capacité 28+28 litres sans paniers et sans couvercles. Alimentation VAC230-1 50/60Hz	800-730-870h. g 21.00 - e 0.20	83.00 0.80	CR0598810	5.529
	NPC78GM	Gaz 2 cuves capacité 28+28 litres sans paniers et sans couvercles. Remplissage eau manuel.	800-730-870h. 21.00	83.00 0.80	CR1206910	5.668
	NPC74E	Electrique 1 cuve de 28 litres sans paniers et sans couvercle Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-870h. 5.60	45.00 0.40	CR0598820	3.160
	NPC74E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	400-730-870h. 5.60	45.00 0.40	CR0597970	3.295

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M²		
				INC.EMB.		
	NPC76E	Electriques 1 cuve de 42 litres sans paniers et sans couvercle Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-870h. 9.00	58.00 0.60	CR0598830	3.674
	NPC76E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	600-730-870h. 9.00	58.00 0.60	CR0597980	3.812
	NPC78E	Electriques 2 cuves capacité 28+28 litres sans paniers et sans couvercles Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 11.20	70.00 0.80	CR0598840	5.103
	NPC78E2	Version avec alimentation de VAC230-3 50/60Hz	800-730-870h. 11.20	70.00 0.80	CR0597990	5.262









	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M²		
				INC.EMB.		
	XPC-2C1/3M	N. 2 paniers 1/3 en acier inox AISI 304, équipés de châssis de support	275-165-200h.	1.80 0.02	CR0599950	378
	XPC-C1/3	Panier 1/3 en acier inox AISI 304	295-165-200h.	1.80 0.06	MA97336000	153
	XPC-C1/3M	Panier 1/3 en acier AISI 304 un manche pour cuiseur à pâte mod. NPC76G, NPC76E, NPC96G, NPC96E	295-165-200h.	1.80 0.06	MA97337000	152
	XPC-C2/3	Panier 2/3 en acier inox AISI 304	295-327-200h.	2.80 0.03	MA97338000	196
	XPC-C1/2	Panier 1/2 en acier AISI 304	295-245-200h.	2.60 0.04	MA97339000	185
	XPC-C1/6	2 paniers en acier inox AISI 304, une portion, équipés de châssis de support.	145-165-200h.	3.00 0.03	MA9734000	273

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	XPC-C1/6C	N. 2 paniers en acier inox AISI 304 une portion, équipés de châssis de support	140-180	3.00 0.03	CR0957490	290
	XPC-3MP	3 paniers en acier inox AISI 304, une portion, équipés de chassiss de support.	345-170-250h.	2.20 0.02	MA97341000	336
	XPC7-C	Couvercle pour bac de 27 litres		2.00 0.00	MA97343000	66
	XPC9-C	Couvercle pour bac de 42 litres		2.00 0.01	MA97344000	78

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M²		
				INC.EMB.		
	NG74G	Grillade gaz avec grille réversible viande/poisson.	400-730-870h. 7.50	49.00 0.40	CR0598690	2.572
	NG78G	Grillade gaz avec grille réversible viande/poisson.	800-730-870h. 15.00	79.00 0.80	CR0598700	4.104
	NGW74E	Grillade électrique, cuisson directe au contact des résistances blindées. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-730-250h. 4.08	34.00 0.20	CR0956640	2.550
	NGW78E	Grillade électrique, cuisson directe au contact des résistances blindées. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-250h. 8.16	48.00 0.40	CR0956650	4.093
	NGPL74PG	Barraudée top à pierre de lave équipée de 1 grille poisson et 2 emballages de 6 Kg de pierre de lave.	400-730-250h. 10.00	39.00 0.20	CR0984100	2.312
	NGPL78PG	Barraudée top à pierre de lave équipé de 2 grilles poisson et 4 emballages de 6 Kg de pierre de lave.	800-730-250h. 20.00	53.00 0.40	CR0984320	3.535







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	XGL74GC	ACCESSOIRES POUR GRILLE À PIERRE DE LAVE Grille cannelée pour cuisson grasse en acier inox AISI 304		2.00 0.02	CR0980139	262
	XGL74GG	Grille de cuisson en fonte M40		4.00 0.02	CR0980189	180
	XGL78GC	Grille cannelée pour cuisson grasse en acier inox AISI 304		4.00 0.04	CR0980149	451
	XGL78GG	Grille de cuisson en fonte M80		8.00 0.04	CR0980199	474







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NPD76G5	Capacité marmite 50 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304. Alimentation VAC230-1 50Hz	600-730-850h. g 10.00 - e 0.20	72.00 0.60	CR0598850	4.452
	NPI76G5	Capacité marmite 50 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304. Alimentation VAC230-1 50Hz	600-730-870h. g 10.50 - e 0.30	82.00 0.60	CR0598890	6.144
	NPI76G5V	Version avec vidange automatique du retour	600-730-870h. g 10.50 - e 0.30	83.00 0.60	CR0789840	6.685
	NPD78G8	Capacité marmite 80 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304. Alimentation VAC230-1 50Hz	800-730-870h. g 17.00 - e 0.20	80.00 0.80	CR0598960	5.168
	NPI78G8	Capacité marmite 80 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304. Alimentation VAC230-1 50Hz	800-730-870h. g 17.00 - e 0.30	89.00 0.80	CR0598970	7.306
	NPI78G8V	Version avec vidange automatique du retour	800-730-870h. g 17.00 - e 0.30	90.00 0.80	CR0789860	7.847
	NPI76E5	Capacité marmite 50 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304 Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-730-870h. 9.80	86.00 0.60	CR0598950	6.395
	NPI76E5V	Version avec vidange automatique du retour	600-730-870h. 9.80	87.00 0.60	CR0789850	6.937
	NPI78E8	Capacité marmite 80 litres avec couvercle équilibré et robinet d'évacuation en acier inox AISI 304 Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-730-870h. 16.40	99.00 0.80	CR0598870	7.440
	NPI78E8V	Version avec vidange automatique du retour	800-730-870h. 16.40	100.00 0.80	CR0789870	7.979

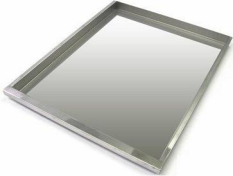


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	XP9C5	Passoire à pâtes perforée 1 segment pour marmites de 50 litres. Trous Ø 3 mm.	Ø 320-400	7.00 0.10	MA97347000	710
	XP9CV5	Panier pour légumes 1 segment pour marmites de 50 litres. Trous Ø 6 mm.	Ø 320-400	7.00 0.10	MA97348000	699
	XP7C8	Panier pour légumes 2 segments pour marmites de 80 litres. Trous Ø 3 mm.	Ø 420-410	7.00 0.08	CR0599730	833
	XP7CV8	Passoire à pâtes perforée 2 segment pour marmites de 80 litres. Trous Ø 6 mm	Ø 420-410	7.00 0.10	CR0599740	854
	XP9I5	Entonnoir pour vidage marmite 50 litres.	Ø 100-150-360h.	1.30 0.01	MA97349000	125

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³	INC.EMB.	
	NBV72	Base neutre sans porte en acier inox AISI 304 de 200 mm	200-665-620h.	12.00 0.20	CR0599310	410
	NBV74	Base neutre sans porte en acier inox AISI 304 de 400 mm	400-665-620h.	14.00 0.20	CR0599320	418
	NBV74I	POUR TOP INDUCTION DE 40 MOD. NI74TE - NIW74TE - NIW74TE2 Base neutre sans porte en acier inox AISI 304 de 400 mm	400-660-620h.	14.00 0.20	CR0957500	483
	NBV76	Base neutre sans portes en acier inox AISI 304 de 600 mm	600-665-620h.	17.00 0.30	CR0599330	508
	NBV78	Base neutre sans portes en acier inox AISI 304 de 800 mm	800-665-620h.	19.00 0.36	CR0599340	568
	NBV78I	POUR TOP INDUCTION DE 80 MOD. NI78TE Base neutre sans portes en acier inox AISI 304 de 800 mm	800-660-620h.	19.00 0.36	CR0957510	683
	NBV712	Base neutre sans portes en acier inox AISI 304 de 1200 mm	1200-665-620h.	25.00 0.55	CR0599350	658
	NBVH74	Base neutre avec double paroi, sans porte, en acier inox AISI 304 de 400 mm	400-595-620h.	14.00 0.20	CR0599700	1.241
	NBVH74I	POUR TOP INDUCTION DE 40 MOD. NI74TE - NIW74TE - NIW74TE2 Base neutre avec double paroi, sans porte, en acier inox AISI 304 de 400 mm	400-590-620h.	14.00 0.20	CR0957520	1.273
	NBVH76	Base neutre avec double paroi, sans porte, en acier inox AISI 304 de 600 mm	600-595-620h.	17.00 0.30	CR0599710	1.351
	NBVH78	Base neutre avec double paroi, sans porte, en acier inox AISI 304 de 800 mm	800-595-620h.	21.00 0.40	CR0599720	1.386
	NBVH78I	POUR TOP INDUCTION DE 80 MOD. NI78TE Base neutre avec double paroi, sans porte, en acier inox AISI 304 de 800 mm	800-590-620h.	21.00 0.40	CR0957530	1.419

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NBV78P	Base neutre sans portes de 800 mm en acier inox AISI 304, prévue pour recevoir 2 éléments top de 400 mm dans n'importe quelle combinaison	800-595-620h.	21.00 0.40	CR0599760	613
	NBV712P	Base neutre sans portes de 1200 mm en acier inox AISI 304, prévue pour recevoir 3 éléments top de 400 mm, 2 de 600 mm, 1 de 400 et 1 de 800 mm dans n'importe quelle combinaison	1200-595-620h.	25.00 0.55	CR0599770	726
	NBC74	Base chevalet en acier inox AISI 304 de 400 mm	400-595-660h.	9.00 0.20	CR0599360	338
	NBC76	Base chevalet en acier inox AISI 304 de 600 mm	600-595-660h.	9.00 0.30	CR0599370	363
	NBC78	Base chevalet en acier inox AISI 304 de 800 mm	800-595-660h.	10.00 0.40	CR0599380	387
	NBC712	Base chevalet en acier inox AISI 304 de 1200 mm	1200-595-660h.	15.00 0.55	CR0599390	470
	NBC716	Base chevalet en acier inox AISI 304 de 1600 mm	1600-595-660h.	25.00 1.00	CR0599400	517

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³		
				INC.EMB.		
	NXBVAG12	Raccord façonné pour branchement gaz du top à base neutre de 1200 mm.	500		CR0592340	98
	NXBVAG	Raccord façonné pour branchement gaz du top à bases neutres de 400, 600 et 800 mm et branchement vidage cuve bain-marie	500	2.00 0.01	CR0592350	65
	NXBVAE	Protection pour branchement électrique du top à bases neutres de 400, 600, 800 mm	500	1.00	CR0592360	45
	NXBVP4	Porte droite et gauche en acier inox AISI 304 pour bases neutres de 400 et 800 mm	395-36-465h.	4.00 0.02	CR0592370	222
	NXBVP5	Porte droite et gauche en acier inox AISI 304 pour bases neutres de 1000 mm	495-36-465h.	4.00 0.02	CR1133050	233
	NXBVP6	Porte droite et gauche en acier inox AISI 304 pour bases neutres de 600 mm	595-36-465h.	5.00 0.04	CR0592380	242
	NXBVC4	Couple de tiroirs en acier inox AISI 304 pour base neutre de 400 mm, appropriés pour l'insertion de bacs GN 1/1 H 100 mm	390-558-215h.	14.00 0.17	CR0592410	517
	NXBVC6	Couple de tiroirs en acier inox AISI 304 pour base neutre de 600 mm, appropriés pour l'insertion de bacs GN 1/1 H 100 mm	590-558-215h.	16.00 0.20	CR0592440	604
	XBV-RG	Couple de glissières pour base neutre	50-560-380h.		MA97364000	204

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	XBV-MC6/8	Montant central pour bases neutres de 600, 800 et 1200 mm nécessaire pour équiper la base avec glissières			MA97367000	43
	XBV-ML8	Couple de montants latéraux pour adapter la base neutre de 800 mm à l'insertion de bacs GN 2/1			MA97368000	89
	XBV-GGN1/1	Grille en acier chromé GN 1/1 pour base neutre de 400 mm.	325-530-10h.	1.20 0.01	MA97365000	41
	XBV-GGN2/1	Grille en acier chromé GN 2/1 pour base neutre de 800 mm.	530-650-10h.	2.35 0.01	MA97372000	47
	XBV-GGN2/1	Grille en acier chromé GN 2/1 pour base four	530-650-10h.	2.35 0.01	MA97375000	52
	NXBV7FC4	Kit chauffant pour placards de 400 et 600 mm Alimentation VAC230 50Hz	320-800-60h. 1.00	7.00 0.04	CR0599590	613
	NXBV7FC8	Kit chauffant pour placard de 800 mm Alimentation VAC230 50Hz	615-800-60h. 2.00	12.00 0.08	CR0599580	864

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	XBF-TGN2/1	Plat en acier inox AISI 304 GN 2/1 pour base four	530-650-10h.	4.00 0.03	MA97376000	176
	NXPSM	Pied avec support renforcé en acier inox pour l'anchorage de deux pieds		1.00 0.01	CR0957440	66
	NXSA	Support de ancrage de deux pieds pour base neutre/monobloc, en acier inox		1.00 0.01	CR0957450	33






	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³	INC.EMB.	
	MBR760PP	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 2 portes 230 VAC 50 Hz	1200-630-610h. 0.35	78.00 0.69	CR0518470	3.962
	MBF760PP	Base réfrigérée -15-20° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 2 portes 230 VAC 50 Hz	1200-630-610h. 0.44	82.00 0.69	CR0518480	4.237
	MBR760PC	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 1 porte et 2 tiroirs. 230 VAC 50 Hz	1200-630-610h. 0.35	84.00 0.69	CR0518490	4.576
	MBR760CC	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 4 tiroirs. 230 VAC 50 Hz	1200-630-610h. 0.35	89.00 0.69	CR0518500	5.190
	MBR78PPP	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 2 portes. 230 VAC 50 Hz	1600-630-610h. 0.37	104.00 0.69	CR0518510	4.773
	MBF78PPP	Base réfrigérée -15-20° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 3 portes 230 VAC 50 Hz	1600-630-610h. 0.37	112.00 0.92	CR0518520	5.050
	MBR78PPC	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 2 portes et 2 tiroirs 230 VAC 50 Hz	1600-630-610h. 0.37	117.00 0.92	CR0518530	5.405
	MBR78PCC	Base réfrigérée -2+8° sans plan pour superposer éléments de cuisson Star 60 et 70. 4 tiroirs 230 VAC 50 Hz	1600-630-610h. 0.37	127.00 0.92	CR0518540	6.028




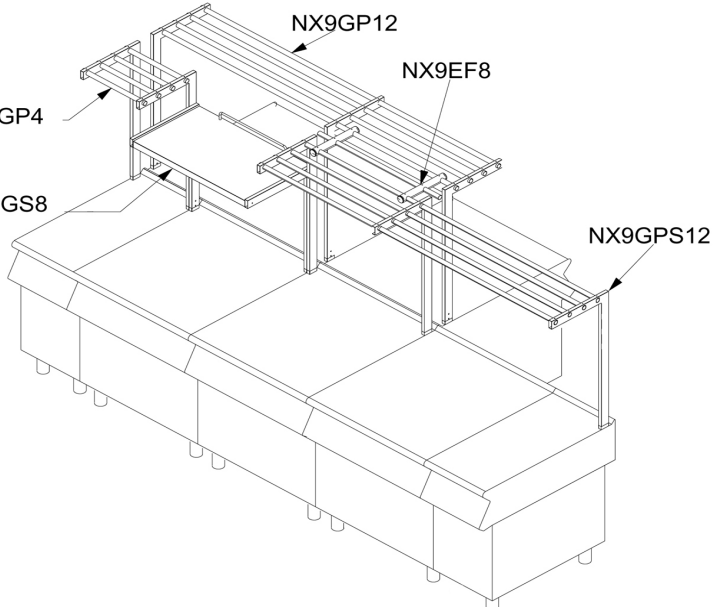
	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	X7CBR4	Cornière pour installation de M400 équipement sur base réfrigérée			CR0952050	89
	X7CBR6	Cornière pour installation de M600 équipement sur base réfrigérée			CR0952060	117
	X7CBR8	Cornière pour installation de M800 équipement sur base réfrigérée			CR0952070	127
	X7CBR12	Cornière pour installation de M1200 équipement sur base réfrigérée			CR0952410	136
	X7CBRF4	Cornière pour base réfrigérée à installer sous friteuse M40			CR0952350	80
	X7CBRF6	Cornière pour base réfrigérée à installer sous friteuse M60			CR0952360	117
	X7CBRI4	Cornière pour base réfrigérée à installer sous top induction M40			CR0957540	89
	X7CBRI8	Cornière pour base réfrigérée à installer sous top induction M80			CR0957550	127

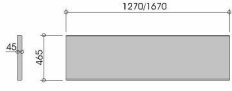
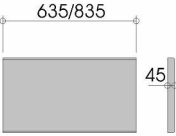
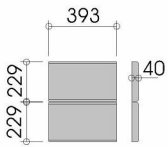
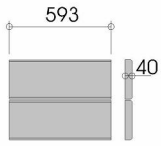
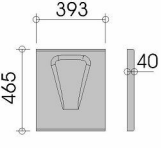
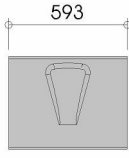
	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NXGCI4	Grille en acier inox de 400 mm pour cheminée évacuation fumées	400-75-150h.	3.00 0.04	CR0592930	189
	NXGCI6	Grille en acier inox de 600 mm pour cheminée évacuation fumées	600-75-150h.	4.00 0.06	CR0592920	270
	XTP4	Supports pour montage en pont longueur 400 mm	400-50-50h.	5.00 0.00	MA92610000	160
	XTP6	Supports pour montage en pont longueur 600 mm	600-50-50h.	6.00 0.00	MA92611000	166
	XTP8	Supports pour montage en pont longueur 800 mm	800-50-50h.	7.00 0.00	MA92612000	175
	XTP10	Supports pour montage en pont longueur 1000 mm	1000-50-50h.	8.00 0.00	MA92613000	194
	XTP12	Supports pour montage en pont longueur 1200 mm	1200-50-50h.	9.00 0.00	MA92614000	275
	XTP14	Supports pour montage en pont longueur 1400 mm	1400-50-50h.	10.00 0.00	MA92615000	296
	XTP16	Supports pour montage en pont longueur 1600 mm	1600-50-50h.	11.00 0.00	MA92616000	310
	NXAC4	Rallonge cheminée évacuation fumées pour éléments de 400 mm	400-75-150h.	2.00 0.03	CR0592510	191
	NXAC6	Rallonge cheminée évacuation fumées pour éléments de 600 mm	600-75-150h.	3.00 0.03	CR0592520	204
	NXZF4	Cache pieds pour éléments de 400 mm sur pieds	400-15-170h.	6.00 0.05	CR0592770	130
	NXZF6	Cache pieds pour éléments de 600 mm sur pieds	600-15-170h.	8.00 0.06	CR0592780	136
	NXZF8	Cache pieds pour éléments de 800 mm sur pieds	800-15-170h.	9.00 0.07	CR0592790	141
	NXZF12	Cache pieds pour éléments de 1200 mm sur pieds	1200-15-170h.	10.00 0.08	CR0592800	160
	NXZF16	Cache pieds pour éléments de 1600 mm sur pieds	1600-15-170h.	11.00 0.09	CR0592810	168
	NXZF20	Cache pieds pour éléments de 2000 mm sur pieds	2000-15-170h.	12.00 0.10	CR0592710	184
	NXZF24	Cache pieds pour éléments de 2400 mm sur pieds	2400-15-170h.	13.00 0.11	CR0592720	196
	NX7ZG	Joint pour cache pieds		1.00 0.01	CR0592830	46
	NX7ZL	Cache pieds latéral	730-15-170h.	7.00 0.07	CR0599640	106
	NX7ZLP	Cache pieds latéral passant	1400-15-170h.	7.00 0.10	CR0599890	131

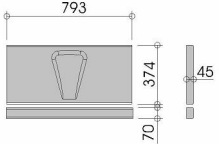
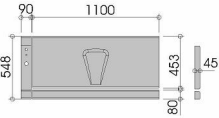
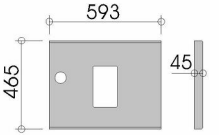
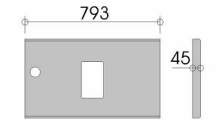
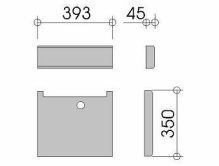
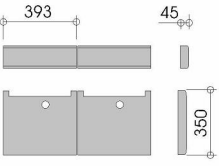
	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³ INC.EMB.		
	NXCAV4	Cheminée antirefoulement pour éléments de 400 mm	400-170-1207h.	5.00 0.08	CR0592850	506
	NXCAV6	Cheminée antirefoulement pour éléments de 600 mm	600-170-1207h.	7.00 0.10	CR0592840	546
	XR	Jou de roulettes: 2 pivotantes avec frein 2 fixes sans frein		6.00 0.20	MA97432000	294
	XRI	Jou de roulettes en acier inox: 2 pivotantes avec frein 2 fixes sans frein		8.00 0.20	MA97433000	460
	NXM4	Plan inox depose assiettes pour élément de 400 mm	400-120-40h.	2.50 0.01	CR0592600	342
	NXM6	Plan inox depose assiettes pour élément de 600 mm	600-120-40h.	3.00 0.01	CR0592610	351
	NXM8	Plan inox depose assiettes pour élément de 800 mm	800-120-40h.	3.30 0.01	CR0592620	359
	NXM12	Plan inox depose assiettes pour élément de 1200 mm	1200-120-40h.	3.30 0.01	CR0592630	361
	XC4	Main courante de 400 mm	400-Ø30	0.70 0.00	MA97400000	127
	XC6	Main courante de 600 mm	600-Ø30	1.00 0.00	MA97401000	144
	XC8	Main courante de 800 mm	800-Ø30	1.20	MA97402000	156
	XC10	Main courante de 1000 mm	1000-Ø30	1.60 0.01	MA97403000	157
	XC12	Main courante de 1200 mm	1200-Ø30	1.40 0.01	MA97398000	182
	XCS	Support main courante		1.40 0.01	MA97407000	112
	XCT	Couple bouchons de fermeture main courante		1.40 0.01	MA97408000	107
	NX7CL	Main courante latérale avec supports	900-50-50h.	2.00 0.00	CR0599840	152
	NX9CAT	Colonne distribution eau avec robinet en laiton chromé pour des appareils top.		5.00 0.05	CR0592940	365
	NX7CAM	Colonne distribution eau avec robinet en laiton chromé pour des appareils monobloque.		6.00 0.06	CR0599850	386
	NXPZM	4 pieds en acier inox H 50 mm, pour installation sur cache-pieds en béton.		3.00 0.10	CR0592860	204

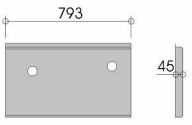
	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NXPT5	4 pieds en acier inox 50 mm d'hauteur pour installation sur étages		2.00 0.10	CR0516980	54
	NXKPA	2 pieds anti-basculement en acier inox, avec bride dim. 70x70 mm.		2.00 0.10	CR0592870	68
	NX7TD	Eléments de fermeture latéraux pour plan de travail (partie droite), cuisson serie 70		4.00 0.06	CR0599860	215
	NX7TS	Eléments de fermeture latéraux pour plan de travail (partie gauche), cuisson serie 70		4.00 0.06	CR0599870	215
	NX7T14	Eléments de fermeture latéraux pour plan de travail à deux flancs opposés (une unité), cuisson serie 70		8.00 0.06	CR0599880	440
	NXPT7D	Eléments de fermeture latéraux à droite, un flanc.		15.00 0.40	CR0599800	548

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M ³ INC.EMB.		
	NXPT7S	Eléments de fermeture latéraux à gauche, un flanc.		15.00 0.40	CR0599810	548
	NXPT14	Eléments de fermeture latéraux, deux flancs (une coté)		30.00 0.70	CR0599820	968
	NX7TMD	Panneau terminale droit pour élément monobloc		5.00 0.06	CR0787570	187
	NX7TMS	Panneau terminal gauche pour élément monobloc		5.00 0.06	CR0787560	187
	NX7TENCD	Panneau terminal droit pour élément avec tiroir		4.00 0.06	CR0787500	190
	NX7TENCs	Panneau terminal gauche pour élément avec tiroir		4.00 0.06	CR0787510	190
	NX9GP4	Grille pose-marmites à poser seulement sur appareils avec top hors série en 20/10 Grille pose-marmites avec 2 montants de support	400-387-860h.	15.00 0.09	CR0592230	568
	NX9GP8	Grille pose-marmites avec 2 montants de support	800-387-860h.	15.00 0.09	CR0592730	613
	NX9GP12	Grille pose-marmites avec 2 montants de support	1200-387-860h.	15.00 0.09	CR0592740	662
	NX9GP16	Grille pose-marmites avec 2 montants de support	1600-387-860h.	15.00 0.09	CR0592750	702
	NX9GP20	Grille pose-marmites avec 2 montants de support	2000-387-860h.	15.00 0.09	CR0592450	761
	NX9GP24	Grille pose-marmites avec 3 montants de support	2400-387-860h.	15.00 0.09	CR0592760	1.044
	NX9GP28	Grille pose-marmites avec 3 montants de support	2800-387-860h.	15.00 0.09	CR0592200	1.120
	NX9GP32	Grille pose-marmites avec 3 montants de support	3200-387-860h.	15.00 0.11	CR0592210	1.199





	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NX9GS8	Etagère pour plaque a toaster équipé de n. 2 montants de support	800-387-650h.	15.00 0.09	CR0592220	541
	NX9GPS8	Grille pose-marmites suspendue équipée de n. 1 montant de support	800-387-860h.	15.00 0.09	CR0592540	443
	NX9GPS12	Grille pose-marmites suspendue équipée de n. 1 montant de support	1200-387-860h.	15.00 0.09	CR0592550	493
	NX9GPS16	Grille pose-marmites suspendue équipée de n. 1 montant de support	1600-387-860h.	15.00 0.09	CR0592560	534
	NX9GPS20	Grille pose-marmites suspendue équipée de n. 1 montant de support	2000-387-860h.	15.00 0.09	CR0592570	586
	NX9EF4	Elément de jonction pour structures opposées Elément de 400 mm.	400	15.00 0.09	CR0592960	201
	NX9EF8	Elément de 800 mm.	800	15.00 0.09	CR0592970	220
	NX9EF12	Elément de 1200 mm.	1200	9.00 0.09	CR0592980	294
	NX9EF16	Elément de 1600 mm.	1600	9.00 0.09	CR0592990	333
	NX9EF20	Elément de 2000 mm.	2000	5.00 0.11	CR0592260	388
	NX9EF24	Elément de 2400 mm.	2400	10.00 0.09	CR0592270	664
	NX9EF28	Elément de 2800 mm.	2800	10.00 0.09	CR0592280	736
	NX9EF32	Elément de 3200 mm.	3200	2.00 0.09	CR0592290	814
 <p>Le schéma illustre l'assemblage des accessoires sur une structure de cuisson. Les composants sont étiquetés comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> NX9GP4 : Élément de jonction court. NX9GS8 : Etagère pour plaque à toaster. NX9GP12 : Élément de jonction long. NX9EF8 : Élément de jonction de 800 mm. NX9GPS12 : Grille pose-marmites suspendue. 						




	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		Traitement de peinture RAL brillante et de protection par l'application de vernis transparent acrylique polyuréthane antigraffiti.		M²		
				INC.EMB.		
	TV001-70	Kit éléments terminales de parachèvement sur 2 cotes. Mod. NXPT14				727
	TV002-70	Kit éléments terminales de parachèvement pour la cote droite/gauche. Mod. NXPT7D/S				425
	TV003	Pair de tiroirs. Mod. NXBVC4				255
	TV004	Pair de tiroirs. Mod. NXBVC6				341
	TV005	Porte. Mod. NXBVP4				239
	TV006	Porte. Mod. NXBVP6				318







	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
		Traitement de peinture RAL brillante et de protection par l'application de vernis transparent acrylique polyuréthane antigraffiti.		M³ INC.EMB.		
	TV007	Panneau frontal de la porte pour le four				480
	TV008	Panneau frontal de la porte pour le four maxi				694
	TV009	Panneau frontal de 600 mm pour la marmite				361
	TV010	Panneau frontal de 800 mm pour la marmite				448
	TV011	Panneau frontal de 400 mm pour la grille				263
	TV012	Panneau frontal de 800 mm pour la grille				472


	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG INC.EMB.	CODE	€
		Traitement de peinture RAL brillante et de protection par l'application de vernis transparent acrylique polyuréthane antigraffiti.	KW	M ³ INC.EMB.		
	TV013	Panneau frontal de 800 mm pour la sauteuse				448



	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NC74G12D	Top 2 feux vifs à encastrer 2 brûleurs de 6 kW	400-625-250h. 12.00	30.00 0.20	CR1206610	1.535
	NC78G24D	Top 4 feux vifs à encastrer 4 brûleurs de 6 kW	800-625-250h. 24.00	54.00 0.40	CR1206620	2.397
	NI74TED	Cuisinière à induction à encastrer. Equipé de 2 zones de cuisson indépendantes de 3,5 kW et Ø 230 mm. Alimentation VAC400 3 50/60Hz	400-625-250h. 7.00	25.00 0.20	CR1206770	8.292
	NIW74TED	WOK à induction à encastrer. Une zone de cuisson de 5 kW et Ø 300 mm. Alimentation: VAC400 3 50/60Hz	400-625-250h. 5.00	25.00 0.20	CR1206780	5.316

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NF74E10D	1 cuve 10 litres à encastrer, équipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 9.00	25.00 0.20	CR1206630	1.907
	NF74E15D	1 cuve 15 litres à encastrer, équipée de n. 1 panier , n. 1 couvercle et n. 1 grille de fond. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 12.00	26.00 0.20	CR1206640	2.307
	NPC74ED	1 cuve de 28 litres à encastrer, sans paniers et sans couvercle. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 5.60	41.00 0.25	CR1206650	2.917
	NPC76ED	1 cuve de 42 litres à encastrer, sans paniers et sans couvercle. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-625-250h. 9.00	52.00 0.35	CR1206660	3.399

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NVB74ED	Multifonction électrique à encastrer, cuve de 320x480x100 mm. avec fond poli en acier inox Aisi 304. 1 zone de cuisson Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 4.00	48.00 0.20	CR1206740	2.519
	NVB76ED	Multifonction électrique à encastrer, cuve de 520x480x100 mm. avec fond poli en acier inox Aisi 304. 2 zones de cuisson Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-625-250h. 8.10	65.00 0.30	CR1206750	3.214
	NB74ED	Bain-marie top électrique à encastrer. Equipé de faux-fond en acier inox AISI 304, trop-plein et traverse. Alimentation VAC230 50/60Hz	400-625-250h. 1.80	23.00 0.20	CR1206760	1.500

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NFT74ELCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 5.40	48.00 0.20	CR1206670	1.976
	NFT74ERCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 5.40	47.00 0.20	CR1206680	1.937
	NFT76ELCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-625-250h. 7.50	67.00 0.30	CR1206690	2.232
	NFT76ERCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	600-625-250h. 7.50	66.00 0.30	CR1206700	2.358
	NFT78ELCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque lisse chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-625-250h. 10.80	89.00 0.40	CR1206710	2.927
	NFT78EMCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque 2/3 lisse et 1/3 nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-625-250h. 10.80	87.00 0.40	CR1206730	2.974

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M³		
				INC.EMB.		
	NFT78ERCD	Fry-top électrique à encastrer, plaque nervurée chromée avec raclette pour nettoyage plaque en dotation. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-625-250h. 10.80	87.00 0.40	CR1206720	3.065

	MODÈLE	DESCRIPTION	L-P-H mm	KG	CODE	€
			KW	INC.EMB.		
				M²		
				INC.EMB.		
	NGW74ED	Grillade électrique à encastrer, cuisson directe au contact des résistances blindées. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	400-625-250h. 4.08	34.00 0.20	CR1206790	2.497
	NGW78ED	Grillade électrique à encastrer, cuisson directe au contact des résistances blindées. Alimentation VAC400-3N 50/60Hz	800-625-250h. 8.16	48.00 0.40	CR1206800	3.895

