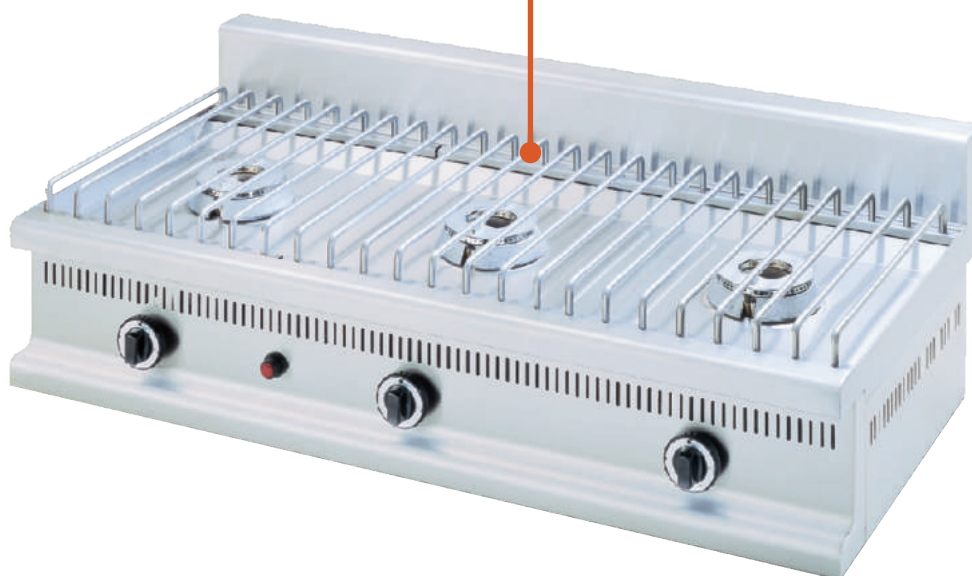




Réchauds pâtissier

Réchauds pâtissier turbo



Réchauds pâtissiers

■ P 60 cm

5,5 kW



5,5 kW



3,5 kW

5,5 kW

5,5 kW

3,5 kW



Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Réchaud gaz 1 feu (avec 1 réducteur standard) - 4 730 Kcal/h - 5,5 kW		
40x60x25	F01G	821
Réchaud gaz 2 feux (avec 1 réducteur standard) - 7 740 Kcal/h - 9 kW		
70x60x25	F02G	1 287
Réchaud gaz 3 feux (avec 1 réducteur standard) - 12 470 Kcal/h - 14,5 kW		
105x60x25	F03G	1 829

Réducteurs réchauds



Description	CODE	€
Réducteur de réchaud renforcé en rond inox diamètre 10 mm	YVRED	153
Réducteur de réchaud simple	31196	26

Supports réchauds



		Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Supports réchaud ouvert avec étagère				
Dessus ouvert	1 feu	40x50x60	CF1	478
	2 feux	70x50x60	CF2	626
	3 feux	105x50x60	CF3	713
Dessus fermé	2 feux	70x60x61	SUC1003	687
	3 feux	105x60x61	SUC1004	758
Supports réchaud fermé				
Dessus ouvert	1 feu	40x53x60	AF1	682
	2 feux	70x53x60	AF2	989
	3 feux	105x53x60	AF3	1 479
Dessus fermé	2 feux	70x60x61	SUC1001	1 274
	3 feux	105x60x61	SUC1002	1 430

Réchauds pâtisseries turbo

La gamme Turbo se décline en 4 modèles très puissants :

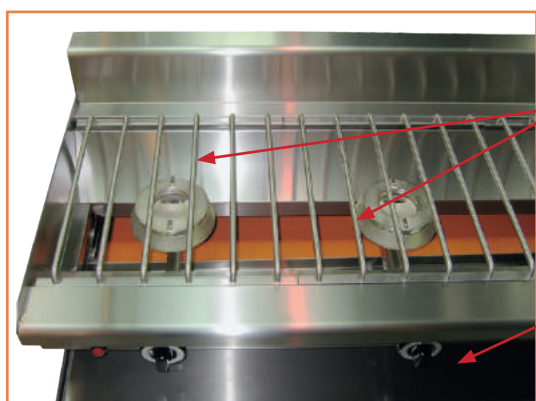
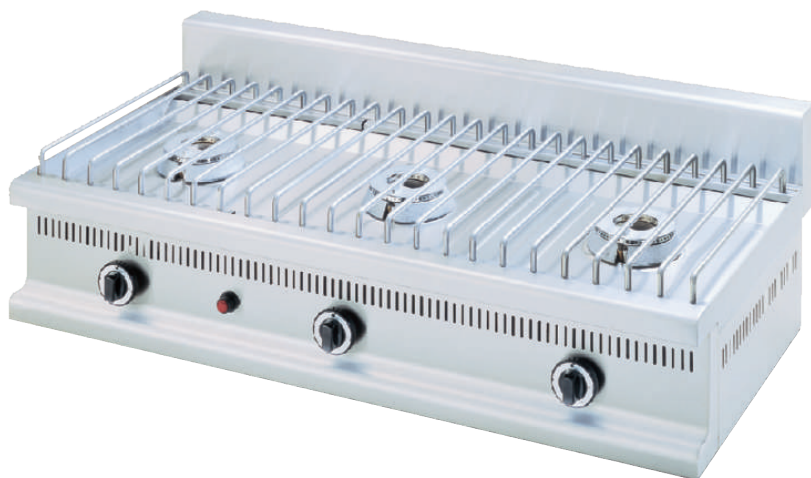
- 1 feu de 8,5 kW
- 2 feux de 8,5 kW (17 kW)
- 3 feux de 8,5 kW (25,5 kW)
- 4 feux de 8,5 kW (34 kW)
avec allumage par piezzo

Possibilité d'avoir des puissances de brûleurs différentes

NOUS CONSULTER

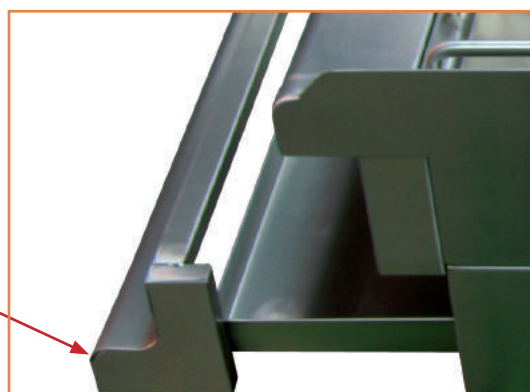
Les particularités de cette gamme sont :

- Les grilles en ronds inox de 12 mm assurent un maintien parfait des casseroles. Elles se démontent en 1, 2, 3 ou 4 parties suivant le nombre de feux
- Un tiroir extractible dans la partie basse pour recevoir les saletés et ainsi faciliter le nettoyage



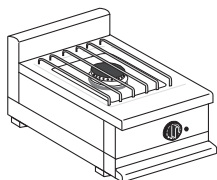
Grilles en ronds de 12 mm en plusieurs parties

Tiroir extractible



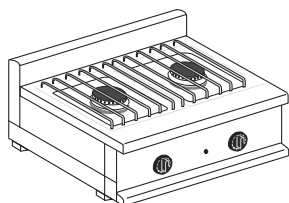
Réchauds pâtisseries turbo

■ P 60 cm



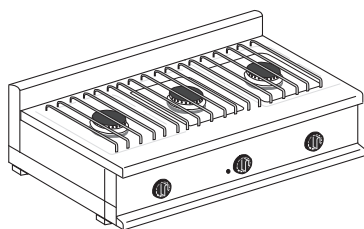
Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Réchaud gaz 1 feu turbo - 7 310 kcal/h - 8,5 kW		
40x60x26	KGL1	821

40x60x26 (sans mitre) **KGL1SM** 821



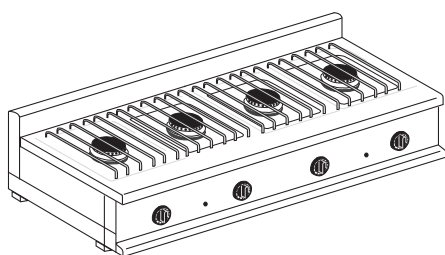
Réchaud gaz 2 feux turbo - 14 620 kcal/h - 17 kW		
80x60x26	KGL2	1587

80x60x26 (sans mitre) **KGL2SM** 1587



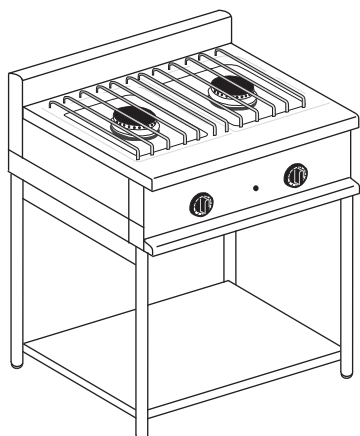
Réchaud gaz 3 feux turbo - 21 930 kcal/h - 25,5 kW		
120x60x26	KGL3	2204

120x60x26 (sans mitre) **KGL3SM** 2204



Réchaud gaz 4 feux turbo - 29 240 kcal/h - 34 kW		
160x60x26	KGL4	2929

Supports réchauds



Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Supports réchauds turbo ouverts avec étagère		
1 feu	SUP0001	508
2 feux	SUP0002	650
3 feux	SUP0003	754
4 feux	SUP0004	855

Friteuses à beignets



Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Friteuse à beignets 17 l - électrique - 400 V/3N - 6,6 kW		
60x70x25	FPE20	2 119
Friteuse à beignets 24 l - électrique - 400 V/3N - 10,2 kW		
80x70x25	FPE25	2 768
Égouttoir amovible		
55x38x27	40280600	175
75x38x27	40280800	193
Panier supplémentaire		
47x35x8	531017500	152
67x35x8	531016900	161

Supports friteuses



Dimensions en cm L x P x H	CODE	€
Supports ouverts avec dessus ouvert et 1 étagère		
60x58,5x60	S60	608
80x58,5x60	S80	717
Supports fermés avec dessus ouvert		
60x58,5x60	M60	838
80x58,5x60	M80	950