

COBALT

Grande Cuisine



◇ **TARIFROID 2026**

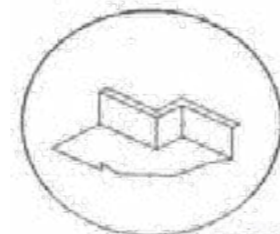
SOMMAIRE

SOMMAIRE

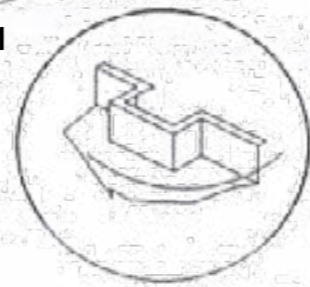
◇ --- Options	4
◇ --- Options	5
◇ --- TOURS CUISINIERS 1GN1/1 Conservation Positive équipés - 2 à +10°C	6
◇ --- TOURS CUISINIERS 1/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à dist. non fournis)	7
◇ --- MODULES A TIROIRS (+ VALUE) Pour Bacs gastronomes GN1/1	8
◇ --- TOURS CUISINIERS ETROITS GN1/1- CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C	9
◇ --- TOURS CUISINIERS ETROITS - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	10
◇ --- MODULES A TIROIRS ETROITS (+ VALUE) Pour Bacs gastronomes GN1/1	11
◇ --- TOURS CUISINIERS 1/1 - CONSERVATION NEGATIVE Equipés - 22°C	12
◇ --- TOURS CUISINIERS 1/1 - CONSERVATION NEGATIVE sans GROUPE - 22°C (Groupes à distance non fournis)	13
◇ --- MODULES A TIROIRS NEGATIFS (+ VALUE) Pour Bacs gastronomes GN1/1	14
◇ --- TOURS GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C	15
◇ --- TOURS GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	16
◇ --- MODULES A TIROIRS POSITIF (+ VALUE) Pour Bacs gastronomes GN2/1	17
◇ --- TOURS GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION NEGATIVE Equipés - 22°C	18
◇ --- TOURS GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	19
◇ --- TOURS EURONORMES 600X400 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C	20
◇ --- TOURS EURONORMES 600X400 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	21
◇ --- DESSERTES DE BAR - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C	22
◇ --- DESSERTES DE BAR - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	23
◇ --- DESSERTES DE BAR - CONSERVATION POSITIVE - 2 à +10°C	24
◇ --- SOUBASSEMENTS GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C	25
◇ --- TOURS POISSONS - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 0 à +3°C - Non démontables	26
◇ --- SALAD BAR GN1/1- Equipés et sans Groupe - 2 à +10°C	27
◇ --- SALAD CHEF GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - Equipés - 2 à +10°C	28
◇ --- SALAD CHEF GN1/1- CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - sans GROUPE - 2 à +10°C - (Groupes à distance non fournis)	29
◇ --- SALAD CHEF GN2/1- CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - Equipés - 2 à +10°C	30
◇ --- SALAD CHEF - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - (sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)	31
◇ --- PIZZA CHEF 600 X 400 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C - Non démontables -	32
◇ --- PIZZA CHEF - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - sans GROUPE - 2 à +10°C -(Groupes à distance non fournis)	33

◇ --- ARMOIRES GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipées Démontables - 2 à +10°C sur roulettes	34
◇ --- ARMOIRES GASTRONORMES 2/1 - CONSERVATION NEGATIVE Equipées Démontables - 18 à -22°C sur roulettes	35
◇ --- VITRINE REFRIGEREE POSITIVE 2X3 PORTES	36
◇ --- PLAQUE REFRIGEREE A ENCASTRER Groupe logé - 2 à +10°C	37
◇ --- PLAQUE CHAUFFANTE	38
◇ --- DECLARATION DE CONFORMITE	39
◇ --- CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE GARANTIE	40
◇ --- NOTES	41
◇ --- COBALT Coordonées	42

Options



DECPIL1

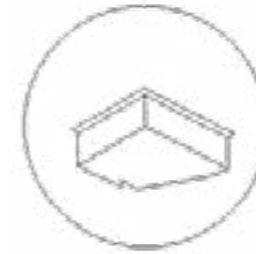


FXANG



Options

DOS (D-G)



Options	Référence	Prix Public HT
Dosseret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

4 ROULETTES inox	RouLI4	240
------------------	---------------	-----

6 ROULETTES inox	RouLI6	360
------------------	---------------	-----

8 ROULETTES inox	RouLI8	480
------------------	---------------	-----



Options TIROIRS TG	Référence	Prix Public HT
Bac INOX GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm	BI/1P15	42
Barette INOX de séparation	B325	22



Options	Référence	Prix Public HT
Découpe dans PLATEAU	DECPIL1	300
Découpe FAUX ANGLE dans PLATEAU	FXANG	180

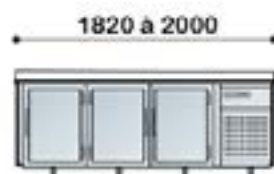
TOURS CUISINIERS GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus



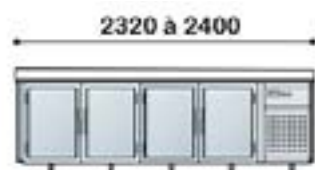
GN1/1 - 2 PORTES ADOSSE
Puissance groupe : 380W -10°
Mono 240 V + Terre
Long: 1360 à 1600 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC2P	5825
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



GN1/1 - 3 PORTES ADOSSE
Puissance groupe : 380 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 1820 à 2000 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC3P	6695
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360



GN1/1 - 4 PORTES ADOSSE
Puissance groupe : 500 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2320 à 2400 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC4P	8125
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

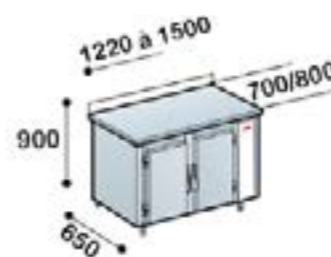


GN1/1 - 5 PORTES ADOSSE
Puissance groupe : 760 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2780 à 2900 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC5P	9787
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

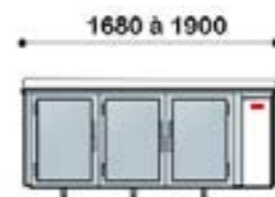
TOURS CUISINIERS GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



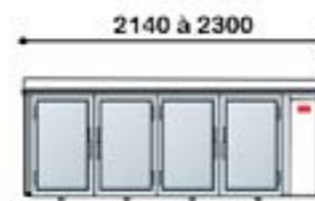
GN1/1 - 2 PORTES ADOSSE -
Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 1220 à 1500 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC2PSG	4850



GN1/1 - 3 PORTES ADOSSE -
Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 1680 à 1900 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC3PSG	6100



GN1/1 - 4 PORTES ADOSSE -
Puissance frigorifique : 500 W à -10°C
Long: 2140 à 2300 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC4PSG	7200

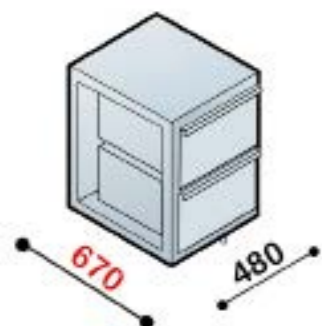


GN1/1 - 5 PORTES ADOSSE -
Puissance frigorifique : 2 X 380 W à -10°C
Long: 2600 à 2800 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC5PSG	8700

Options	Référence	Prix Public HT
Dosseret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

MODULES A TIROIRS (+ VALUE) Pour Bacs gastronormes GN1/1



2 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg
Attention
Meuble **plus** profond de 20 mm
Largeur augmentée de 20 mm par module tiroir

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTC2T	800

Pouvant recevoir des Bacs GN1/1 325x530 mm - Prof. 150mm ou Prof. 200mm



3 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTC3T	1100

Pouvant recevoir **1** Bac GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm ou sous-multiples



Options TIROIRS TG	Référence	Prix Public HT
Bac INOX GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm	BI/1P15	42
Barette INOX de séparation	B325	22

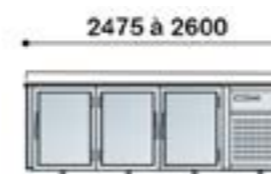
TOURS CUISINIERS ETROITS GN1/1- CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus



GN1/1 - 2 PORTES
Puissance groupe : 380 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 1810 à 2000 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE2P	6500
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



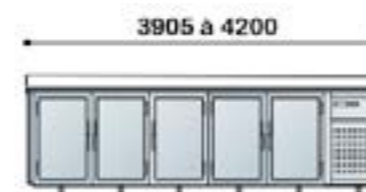
GN1/1 - 3 PORTES
Puissance groupe : 380 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2475 à 2600 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE3P	8000
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



GN1/1 - 4 PORTES
Puissance groupe : 500 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 3240 à 3400 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE4P	9000
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360



GN1/1 - 5 PORTES
Puissance groupe : 760 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 3905 à 4200 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

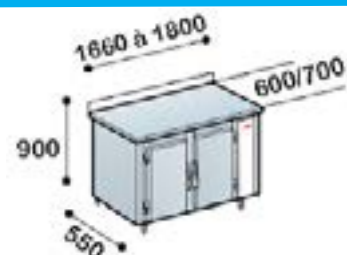
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE5P	11000
Option 8 ROULETTES inox	RouLI8	480

TOURS CUISINIERS ETROITS - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

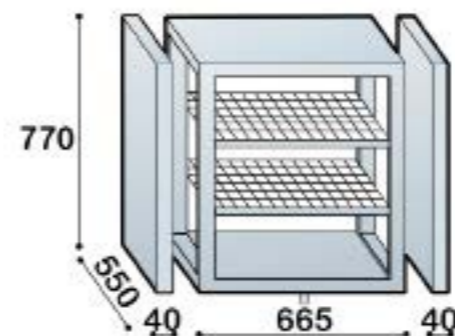
MODULES A TIROIRS ETROITS (+ VALUE) Pour Bacs gastronormes GN1/1

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane- 40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



2 PORTES ADOSSE - sans Groupe
Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 1660 à 1800 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

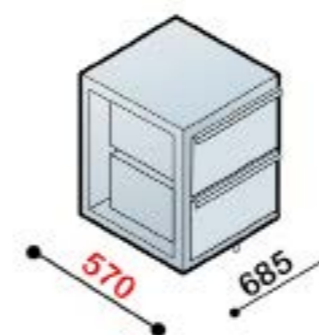


TOURS CUISINIERS **ETROITS** 400X470 SERIE **CTE**
INOX 304
PAIRE de JOUES 80mm (2 X 40mm)
LOGEMENT du GROUPE 400/500mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE2PSG	5000

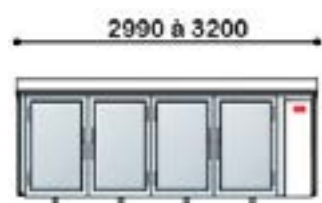


3 PORTES ADOSSE - sans Groupe
Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 2325 à 2500 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm



2 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg
Attention
Meuble **plus** profond de 20 mm
Largeur augmentée de 20 mm par module tiroir

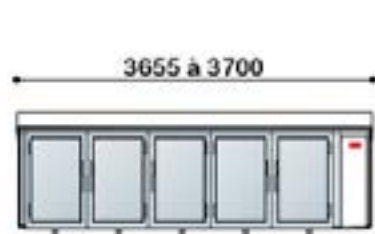
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE3PSG	6300



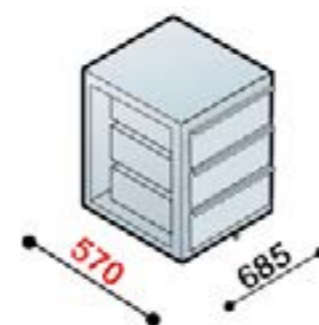
4 PORTES ADOSSE - sans Groupe
Puissance frigorifique : 500 W à -10°C
Long: 2990 à 3200 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
Inox 304 (+ VALUE)	CTCE2T	800

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE4PSG	7500



5 PORTES ADOSSE - sans Groupe
Puissance frigorifique : 2 X 380 W à -10°C
Long: 3655 à 3700 Prof. 600 à 700 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux



3 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCE5PSG	9000

	Référence	Prix Public HT
Inox 304 (+ VALUE)	CTCE3T	1100

Options	Référence	Prix Public HT
Dosseret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

TOURS CUISINIERS GN1/1 - CONSERVATION NEGATIVE Equipés - 22°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
 - Evaporateur ventilé entre montants traité AC
 - Dégivrage Gaz chaud
 - Bac de réévaporation avec résistance
 - Disjoncteur sur meuble
 - Interrupteur Marche / Arrêt
 - Groupe tropicalisé sur coulisses
 - Filtre sur condenseur lavable
 - Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-60mm d'épaisseur
 - Régulation électronique à touches sensibles
 - Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R290
 - Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
 - Pressostat HP sécurité
 - Protection joint de porte sur le dessus

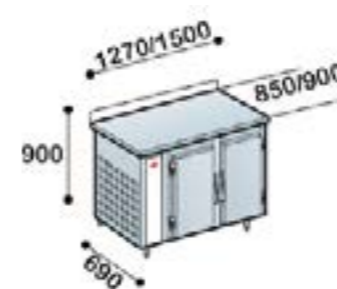


GN1/1 - 2 PORTES NEGATIF ADOSSE -

Puissance groupe : 250 W à -30°C
Mono 240 V + Terre
Long: 1400 à 1600 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

TOURS CUISINIERS GN1/1 - CONSERVATION NEGATIVE sans GROUPE - 22°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
 - Evaporateur ventilé entre montants traité AC
 - Dégivrage par résistance
 - Bac de réévaporation avec résistance
 - Disjoncteur sur meuble
 - Interrupteur Marche / Arrêt
 - Groupe tropicalisé sur coulisses
 - Filtre sur condenseur lavable
 - Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-60mm d'épaisseur
 - Régulation électronique à touches sensibles
 - Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
 - Local technique et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
 - Pressostat HP sécurité
 - Protection joint de porte sur le dessus

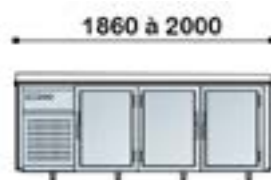


GN1/1 - 2 PORTES NEGATIF ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 250 W à -30°C
Long: 1270 à 1500 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

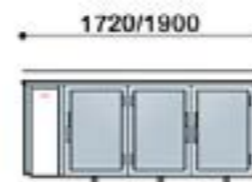
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN2P	7600
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN2PSG	6500



GN1/1 - 3 PORTES NEGATIF ADOSSE -

Puissance groupe : 400 W à -30°C
Mono 240 V + Terre
Long: 1860 à 2000 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

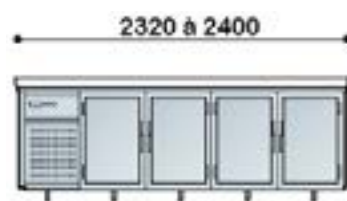


GN1/1 - 3 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 2 X 200 W à -30°C
Long: 1720 à 1900 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN3P	8900
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN3PSG	7750



GN1/1 - 4 PORTES NEGATIF ADOSSE -

Puissance groupe : 500 W à -30°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2320 à 2400 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm



GN1/1 - 4 PORTES ADOSSE - sans Groupe

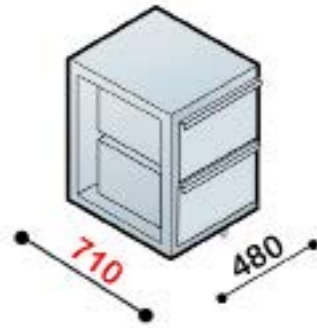
Puissance frigorifique : 2 X 250 W à -30°C
Long: 2180 à 2300 Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN4P	10200
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTCN4PSG	8800

Options	Référence	Prix Public HT
Dossier Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

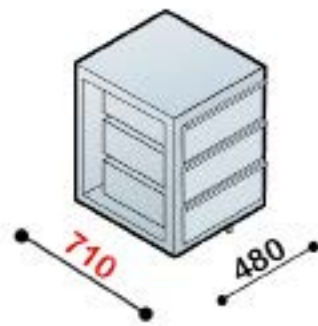
MODULES A TIROIRS NEGATIFS (+ VALUE) Pour Bacs gastronormes GN1/1



2 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg
Attention
Meuble **plus** profond de 60 mm
Largeur augmentée de 20 mm par module tiroir

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTC2TN	1100

Pouvant recevoir **des** Bacs GN1/1 325x530 mm - Prof. 150mm ou Prof. 200mm



3 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTC3TN	1400

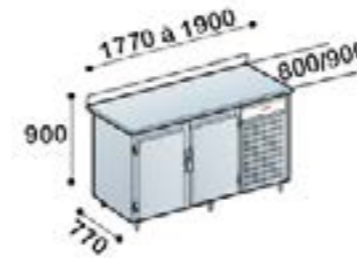
Pouvant recevoir **des** Bacs GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm



Options TIROIRS TG	Référence	Prix Public HT
Bac INOX GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm	BI/1P15	42
Barette INOX de séparation	B325	22

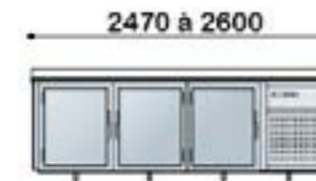
TOURS GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus



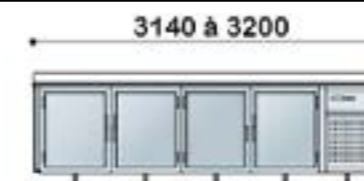
GN2/1 - 2 PORTES ADOSSÉ -
Puissance groupe : 380 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2470 à 1900 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTG2P	6600
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



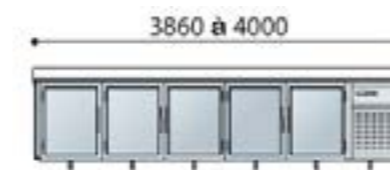
GN2/1 - 3 PORTES ADOSSÉ -
Puissance groupe : 500 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 2470 à 2600 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTG3P	8300
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360



GN2/1 - 4 PORTES ADOSSÉ -
Puissance groupe : 760 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 3140 à 3200 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTG4P	10050
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360



GN2/1 - 5 PORTES ADOSSÉ -
Puissance groupe : 1000 W à -10°C
Mono 240 V + Terre
Long: 3860 à 4000 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTG5P	11800
Option 8 ROULETTES inox	RouLI8	480

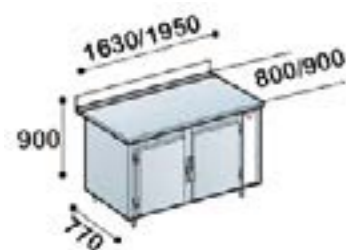
Options	Référence	Prix Public HT
Dosseret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

TOURS GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

MODULES A TIROIRS POSITIF (+ VALUE) Pour Bacs gastronormes GN2/1

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

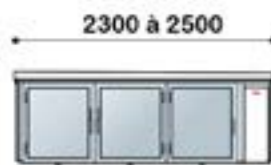
- Isolation mousse rigide de polyuréthane- 40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



GN2/1 - 2 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 1630 à 1900 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTG2PSG	5700



GN2/1 - 3 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 500 W à -10°C
Long: 2300 à 2500 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTGC3PSG	7400



GN2/1 - 4 PORTES ADOSSE - sans Groupe Puissance frigorifique : 2 X 380 W à -10°C
Long: 2960 à 3100 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC4PSG	8900

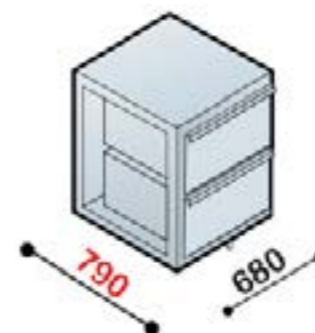


GN2/1 - 5 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 2 X 500 W à -10°C
Long: 3630 à 3800 Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
• Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTC5PSG	10500

Options	Référence	Prix Public HT
Dossier Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

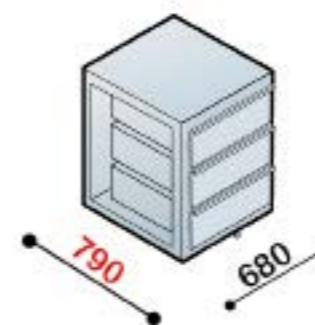


2 TIROIRS (+ VALUE)

Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg
Attention
Meuble plus profond de 20 mm
Largeur augmentée de 20 mm par module tiroir

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTG2T	950

Pouvant recevoir 2 Bacs GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm par tiroir



3 TIROIRS (+ VALUE)

Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
Module sans bac (+ VALUE)	CTG3T	1200

Pouvant recevoir 2 Bacs GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm par tiroir



Options TIROIRS TG	Référence	Prix Public HT
Bac INOX GN1/1 530x325 mm - Prof. 150mm	BI/1P15	42
Barette INOX de séparation	B530	28

Attention 2 Bacs GN1/1 par tiroir

TOURS GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION NEGATIVE Equipés - 22°C

TOURS GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Dégivrage Gaz chaud
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade

- Isolation mousse rigide de polyuréthane- 60mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés, détendeur au choix: R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Dégivrage par résistance
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane- 40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



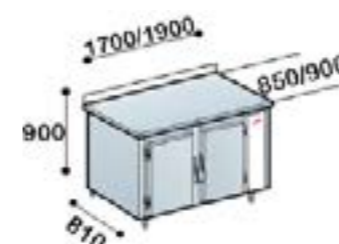
GN2/1 - 2 PORTES NEGATIF ADOSSE -

Puissance groupe : 400 W à -30°C

Mono 240 V + Terre

Long: 1920 à 2000 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

- Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm



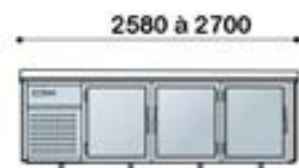
GN2/1 - 2 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 2 X 200 W à -30°C

Long: 1700 à 1900 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTGN2P	8400
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé sans Groupe	CTGN2PSG	7400



GN2/1 - 3 PORTES NEGATIF ADOSSE -

Puissance groupe : 500 W à -30°C

Mono 240 V + Terre

Long: 2580 à 2700 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

- Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm



GN2/1 - 3 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 2 X 250 W à -30°C

Long: 2140 à 2300 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTGN3P	9900
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé sans Groupe	CTGN3PSG	8600



GN2/1 - 4 PORTES NEGATIF ADOSSE -

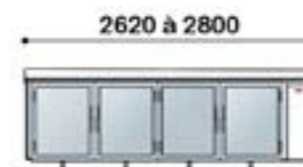
Puissance groupe : 750 W à -30°C

Mono 240 V + Terre

Long: 3250 à 3400 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

- Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm

Meuble et Plateau en 2 morceaux



GN2/1 - 4 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 3 X 250 W à -30°C

Long: 2620 à 2800 Prof. 850 à 900 Ht 900 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTGN4P	10050
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé sans Groupe	CTGN4PSG	11000

TOURS EURONORMES 600X400 - CONSERVATION POSITIVE

Equipés - 2 à +10°C

TOURS EURONORMES 600X400 - CONSERVATION POSITIVE

sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



GN1/1 - 2 PORTES 600x400 ADOSSE

Puissance groupe : 380 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 1510 à 1600 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

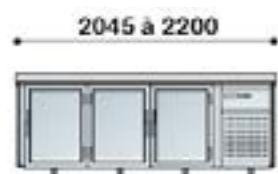


GN1/1 - 2 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 380 W à -10°C
Long: 1400 à 1600 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

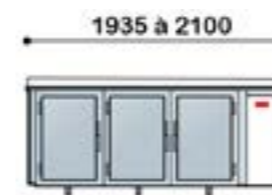
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP2P	6300
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP2PSG	5300



GN1/1 - 3 PORTES 600x400 ADOSSE

Puissance groupe : 420 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 2045 à 2200 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

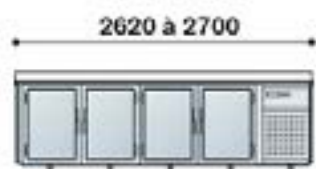


GN1/1 - 3 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 420 W à -10°C
Long: 1935 à 2100 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP3P	7800
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP3PSG	6900



GN1/1 - 4 PORTES 600x400 ADOSSE

Puissance groupe : 500 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 2620 à 2700 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm



GN1/1 - 4 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 500 W à -10°C
Long: 2470 à 2600 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

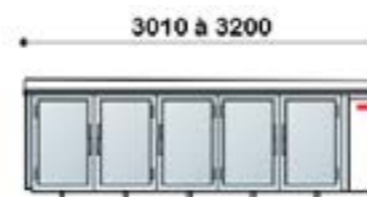
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP4P	9100
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP4PSG	8211



GN1/1 - 5 PORTES 600x400 ADOSSE

Puissance groupe : 760 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 3150 à 3400 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux



GN1/1 - 5 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 2 X 380 W à -10°C
Long: 3010 à 3200 Prof. 780 à 850 Ht 900 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm
Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP5P	10800
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360
Option DESSUS GRANIT 30mm	-	Nous consulter

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP5PSG	9750
Options	Référence	Prix Public HT
Dossieret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90

DESSERTES DE BAR - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C

DESSERTES DE BAR - CONSERVATION POSITIVE sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R134A R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



CB - 2 PORTES ADOSSE

Puissance groupe : 380 W à -10°C

Mono 240 V + Terre

Long: 1680 à 1800 Prof. Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox perforées 500x400 mm



CB - 2 PORTES ADOSSE - sans Groupe

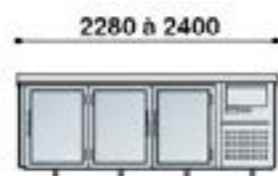
Puissance frigorifique : 380 W à -10°C

Long: 1280 à 1400 Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox 500x400 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB2P	5900
Option Fermeture centralisée	CCFA2	1010

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB2PSG	4900
Option Fermeture centralisée	CCFA2	1010



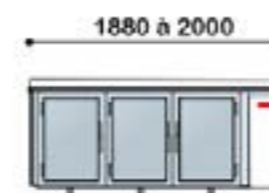
CB - 3 PORTES ADOSSE

Puissance groupe : 420 W à -10°C

Mono 240 V + Terre

Long: 2280 à 2400 Prof. Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox perforées 500x400 mm



CB - 3 PORTES ADOSSE - sans Groupe

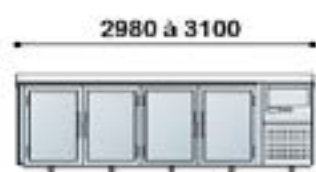
Puissance frigorifique : 420 W à -10°C

Long: 1880 à 2000 Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox 500x400 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB3P	7500
Option Fermeture centralisée	CCFA3	1194

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB3PSG	5900
Option Fermeture centralisée	CCFA3	1194



CB - 4 PORTES ADOSSE

Puissance groupe : 500 W à -10°C

Mono 240 V + Terre

Long: 2980 à 3100 Prof. Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox perforées 500x400 mm

Meuble et Plateau en 2 morceaux



CB - 4 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 500 W à -10°C

Long: 2480 à 2600 Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox 500x400 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB4P	8500
Option Fermeture centralisée	CCFA4	1374

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB4PSG	7500
Option Fermeture centralisée	CCFA4	1374



CB - 5 PORTES ADOSSE

Puissance groupe : 760 W à -10°C

Mono 240 V + Terre

Long: 3580 à 3700 Prof. Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

- Aménagement par porte : 2 plaques inox perforées 500x400 mm

Meuble et Plateau en 2 morceaux



CB - 5 PORTES ADOSSE - sans Groupe

Puissance frigorifique : 760 W à -10°C

Long: 3080 à 3200 Prof. 580 à 700 Ht 1000 mm

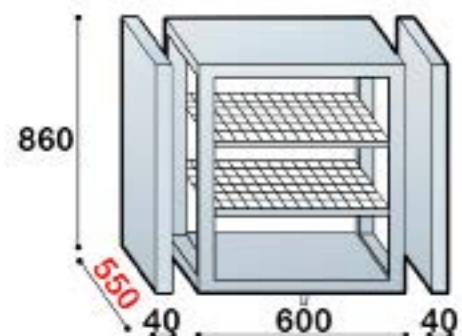
- Aménagement par porte : 2 plaques inox 500x400 mm

Meuble et Plateau en 2 morceaux

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB5P	10200
Option Fermeture centralisée	CCFA5	1558
Option éclairage par MEUBLE	CBLED	660
Option Porte vitrée ou tiroir vitré	CBVIT	426

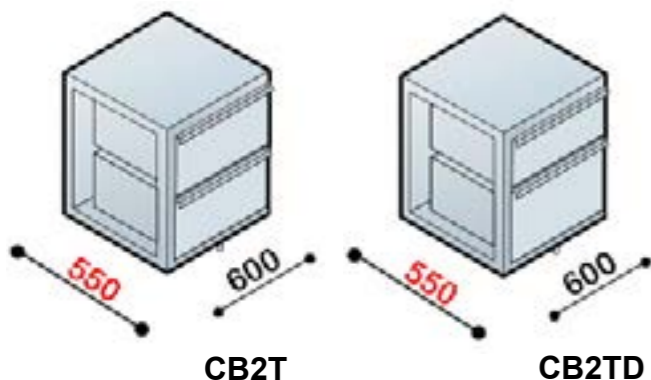
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CB5PSG	9000
Option Fermeture centralisée	CCFA5	1558
Option Dossieret Latéral DROIT ou GAUCHE	DOS (D/G)	90
Option éclairage par MEUBLE	CBLED	660
Option Porte vitrée ou tiroir vitré	CBVIT	426

DESSERTTE DE BAR - CONSERVATION POSITIVE - 2 à +10°C



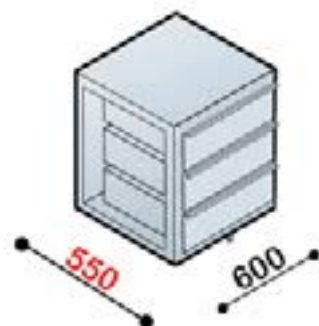
DESSERTTE de BAR SERIE **CB**
INOX 304
MODULE CB
PAIRE de JOUES 80mm (2 X 40mm)
LOGEMENT du GROUPE 400/500mm

Tiroir perforé pour Bouteilles :
1 grande Bouteille
1 Bouteille 50CL



2 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
Inox 304 (+ VALUE)	CB2T	800
Inox 304 (+ VALUE)	CB2TD	1000
Option Fermeture centralisée	CCFA2	1010



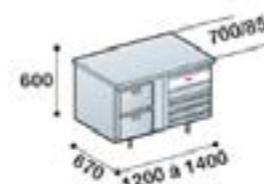
Tiroir perforé pour Bouteille Ht 260mm
3 TIROIRS (+ VALUE)
Sur glissières télescopiques inox
Sortie totale
Capacité de charge par tiroir: 50Kg

	Référence	Prix Public HT
Inox 304 (+ VALUE)	CB3T	1100
Option Fermeture centralisée	CCFA3	1194

Peinture epoxy	Référence CEPOX	Plus-value 20%
Revêtement IMITATION BOIS	Référence CCOV	Plus-value 20%

SOUBASSEMENTS GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE Equipés - 2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus



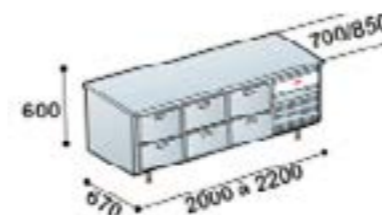
2 TIROIRS sur GLISSIERES TELESCOPIQUES INOX à sortie totale (charge par tiroir 50Kg)
Puissance groupe : 380 W à -10°C - Mono 240 V + Terre
Long: 1200 à 1400 Prof. 700 à 850 Ht 600 mm
• Aménagement: 2 Bacs gastro INOX GN1/1 Prof. 150 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CS2T	6000
Option Contre Cadre ventilé Ht 50mm	CCV2	620
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



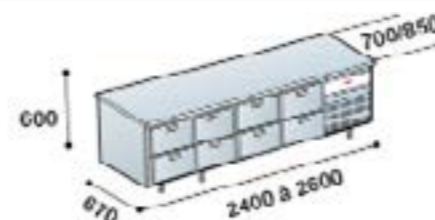
4 TIROIRS sur GLISSIERES TELESCOPIQUES INOX à sortie totale (charge par tiroir 50Kg)
Puissance groupe : 380 W à -10°C - Mono 240 V + Terre
Long: 1600 à 1800 Prof. 700 à 850 Ht 600 mm
• Aménagement: 4 Bacs gastro INOX GN1/1 Prof. 150 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CS4T	7650
Option Contre Cadre ventilé Ht 50mm	CCV4	800
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240



6 TIROIRS sur GLISSIERES TELESCOPIQUES INOX à sortie totale (charge par tiroir 50Kg)
Puissance groupe : 380 W à -10°C - Mono 240 V + Terre
Long: 2000 à 2200 Prof. 700 à 850 Ht 600 mm
• Aménagement: 6 Bacs gastro INOX GN1/1 Prof. 150 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CS6T	8700
Option Contre Cadre ventilé Ht 50mm	CCV6	980
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360



8 TIROIRS sur GLISSIERES TELESCOPIQUES INOX à sortie totale (charge par tiroir 50Kg)
Puissance groupe : 760 W à -10°C - Mono 240 V + Terre
Long: 2400 à 2600 Prof. 700 à 850 Ht 600 mm
• Aménagement: 8 Bacs gastro INOX GN1/1 Prof. 150 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CS8T	10900
Option Contre Cadre ventilé Ht 50mm	CCV8	1150
Option 6 ROULETTES inox	RouLI6	360

GROUPE A DISTANCE SUR DEMANDE

TOURS POISSONS - CONSERVATION POSITIVE

Equipés - 0 à +3°C - Non démontables

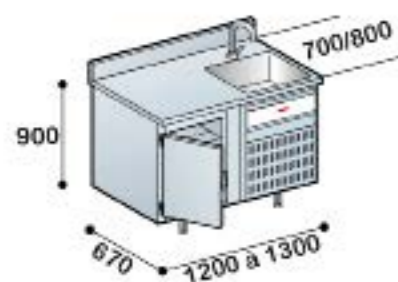
SALAD BAR GN1/1- Equipés et sans Groupe - 2 à +10°C

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Dessus couvercles coulissants plexi démontable

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus
- Plaque de découpe polypropylène blanc de 120 à 220 selon profondeur du meuble



TCP - 3 Tiroirs inox de 290x480x190mm - ADOSSE
 Puissance groupe : 380 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 1200 à 1300 Prof. Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
 • Bord anti-ruissellement - Bac de 400x400 mm
 • Mélangeur mono-trou
 • Bonde surverse (sans siphon)
Ecoulement à raccorder sur le MEUBLE



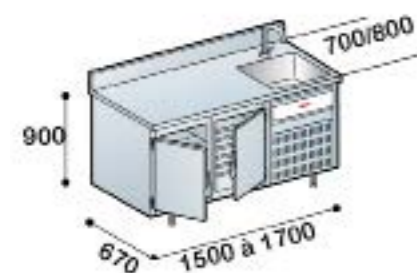
GN1/1 - 2 PORTES
 Puissance groupe : 2 X 380 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 1600 à 1800 Prof. Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Capacité : 3 GN1/1 prof. 150mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSB2P	6700



GN1/1 - 3 PORTES
 Puissance groupe : 2 X 420 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 1900 à 2100 Prof. Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Capacité : 6 GN1/1 prof. 150mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSB3P	8400

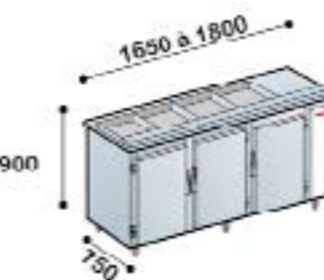


TCP - 6 Tiroirs inox de 290x480x190mm - ADOSSE
 Puissance groupe : 380 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
Long: 1500 à 1700 Prof. Prof. 700 à 800 Ht 900 mm
 • Bord anti-ruissellement - Bac de 400x400 mm
 • Mélangeur mono-trou
 • Bonde surverse (sans siphon)
Ecoulement à raccorder sur le MEUBLE



GN1/1 - 2 PORTES - sans groupe
 Détendeur au choix : R134A, R448A, R449A, R452A, A2L, R455
 Puissance frigorifique : 2 X 380 W à -10°C
 Electrovanne
Long: 1350 à 1500 Prof. Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Capacité : 3 GN1/1 prof. 150mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSB2PSG	5900



GN1/1 - 3 PORTES - sans groupe
 Détendeur au choix : R134A, R448A, R449A, R452A, A2L, R455
 Puissance frigorifique : 2 X 420 W à -10°C
 Electrovanne
Long: 1650 à 1800 Prof. Prof. 800 à 900 Ht 900 mm
Capacité : 4 GN1/1 prof. 150mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSB3PSG	7500

COMBINAISON Bacs en OPTION SC2 : 3GN1/1 -- SC3 : 4GN1/1 prof. 150mm ou sous-multiple de GN1/1

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP1P	6500

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - Dessus adossé	CTP2P	7600

MOINS-VALUE	Référence	Prix Public HT
- Value Bac + Robinetterie	BAC443+	710

	Référence	Prix Public HT
Option Douchette pré lavage	5553AZ	486
Option Robinetterie électronique	5548E	447

SALAD CHEF GN1/1 - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - Equipés - 2 à +10°C

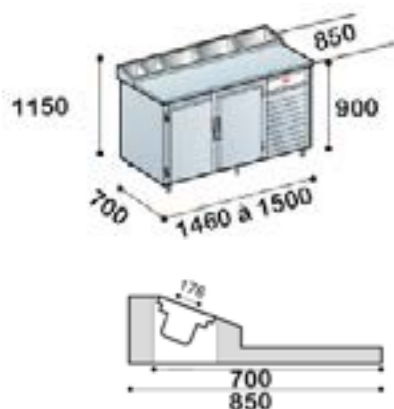
SALAD CHEF GN1/1- CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Bac à ingrédients garantissant 1° à coeur
- Couvercle plexi **couissant** ou Couvercle **basculant** inox

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R513A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus
- Cuve à ingrédients réfrigérée, indépendante par serpentin noyé.

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R513 R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



CSC - GN1/1 + GN1/3- 2 PORTES
 Puissance groupe : 550 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
 Long: 1460 à 1500 Prof. Prof. 850 Ht 900/1150 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

Combinaison BACS en OPTION
 4 bacs GN1/3 Prof. 150mm



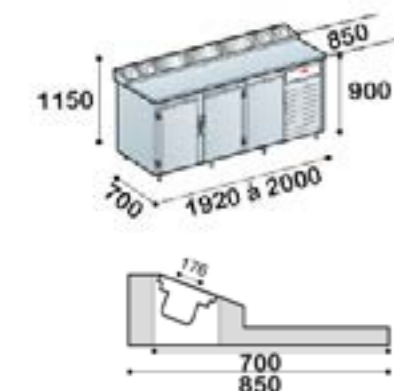
GASTRO 1/1 - 2 PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 550 W à -10°C
 Long: 1200 Prof. 850 Ht 1150 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

Combinaison BACS en OPTION
 3 bacs GN1/3 Prof. 150mm



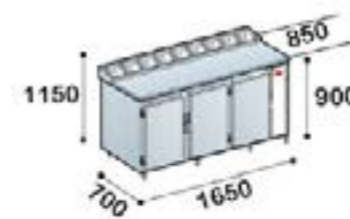
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC2P1/1	8600

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC2P1/1SG	7800



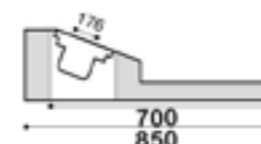
CSG - GN1/1 + GN1/3- 3 PORTES
 Puissance groupe : 3/8 CV
 Mono 240 V + Terre
 Long: 1920 à 2000 Prof. Prof. 850 Ht 900/1150 mm
 Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

Combinaison BACS en OPTION
 5 bacs GN1/3 + 1 BAC 1/8 Prof. 150mm



GASTRO 1/1 - 3 PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 580 W à -10°C
 Long: 1650 Prof. 850 Ht 1150 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm

Combinaison BACS en OPTION
 9 bacs GN1/3 Prof. 150mm



	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC3P1/1	9800

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC3P1/1SG	8600

SALAD CHEF GN2/1- CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - Equipés - 2 à +10°C

SALAD CHEF - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- 2 Interrupteurs Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Bac à ingrédients garantissant une Température de 1°
- Couvercle plexi **couissant** ou Couvercle **basculant** inox

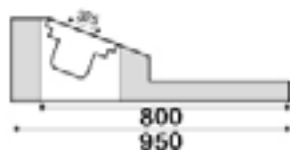
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- 2 Régulations électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R513A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus
- Cuve à ingrédients réfrigérée, indépendante par serpentin noyé.

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

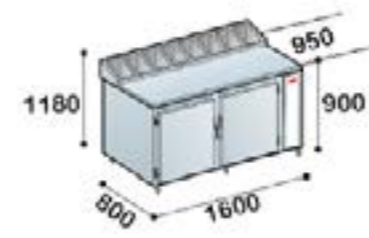
- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R513 R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



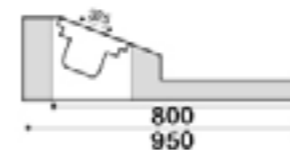
CSCH - GN2/1 + GN1/3- 2 PORTES
 Puissance groupe : 750 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
 Long: 1880 à 1900 Prof. Prof. 950 Ht 900/1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x650 mm



Combinaison BACS en OPTION
 10 bacs GN1/3 Prof. 150mm



GASTRO 2/1 - 2PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 750 W à -10°C
 Long: 1600 Prof. 950 Ht 1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm



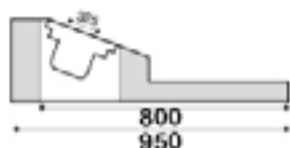
Combinaison BACS en OPTION
 8 bacs GN1/3 Prof. 150mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC2P2/1	10100

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC2P2/1SG	8700



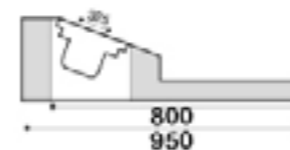
CSCH - GN2/1 + GN1/3- 3 PORTES
 Puissance groupe : 940 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
 Long: 2580 à 2600 Prof. Prof. 950 Ht 900/1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm



Combinaison BACS en OPTION
 14 bacs GN1/3 Prof. 150mm



GASTRO 2/1 - 2 PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 940 W à -10°C
 Long: 2260 Prof. 950 Ht 1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 530x325 mm



Combinaison BACS en OPTION
 12 bacs GN1/3 Prof. 150mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC3P2/1	12000

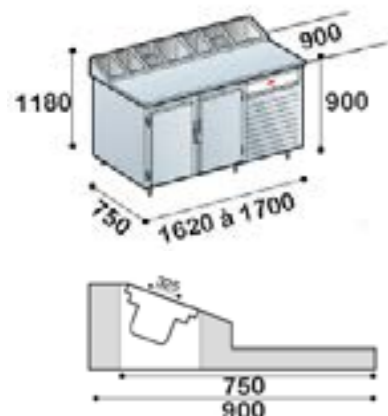
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CSC3P2/1SG	10100

PIZZA CHEF 600 X 400 - CONSERVATION POSITIVE

Equipés - 2 à +10°C - Non démontables -

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade
- Bac à ingrédients garantissant une Température de 1°
- Couvercle plexi **coulissant** ou Couvercle **basculant** inox

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R513A
- Groupe et sens de ferrage gauche ou droit à préciser
- Pressostat HP sécurité
- Protection joint de porte sur le dessus
- Cuve à ingrédients réfrigérée, indépendante par serpentin noyé.



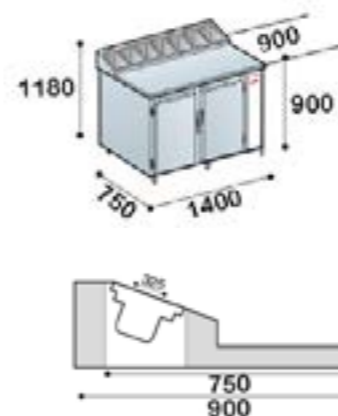
CPC - 600x400 + GN1/3- 2 PORTES
 Puissance groupe : 550 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
 Long: 1620 à 1700 Prof. Prof. 750 Ht 900/1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

Combinaison BACS en **OPTION**
 9 bacs GN1/3 Prof. 150mm

PIZZA CHEF - CONSERVATION POSITIVE - Non démontables - sans GROUPE - 2 à +10°C (Groupes à distance non fournis)

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé entre montants traité AC
- Bac de réévaporation avec résistance
- Disjoncteur sur meuble
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Régulation électronique à touches sensibles
- Alimentation: Mono 240V + Terre

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-40 mm m d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R513 R448A R449A R452A A2L R455A
- Electrovanne
- Local technique et sens de ferrage à droite ou à gauche à préciser
- Protection joint de porte sur le dessus



600X400- 2 PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 550 W à -10°C
 Long: 1400 Prof. 900 Ht 1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

Combinaison BACS en **OPTION**
 7 bacs GN1/3 Prof. 150mm

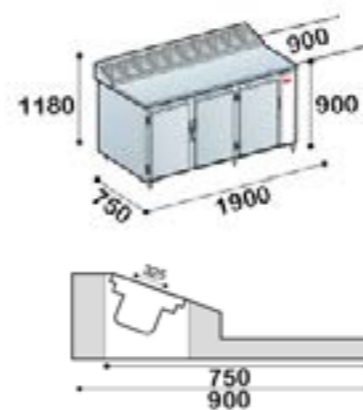
	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CPC2P6/4	8900
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CPC2P6/4SG	8300



CPC - 600x400 + GN1/3- 3 PORTES
 Puissance groupe : 750 W à -10°C
 Mono 240 V + Terre
 Long: 2150 à 2200 Prof. Prof. 850 Ht 900/1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

Combinaison BACS en **OPTION**
 12 bacs GN1/3 Prof. 150mm



600X400- 3 PORTES - sans Groupe
 Puissance frigorifique : 750 W à -10°C
 Long: 1900 Prof. 900 Ht 1180 mm
 • Aménagement par porte : 2 grilles inox 600x400 mm

Combinaison BACS en **OPTION**
 10 bacs GN1/3 Prof. 150mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CPC3P6/4	10500
Option 4 ROULETTES inox	RouLI4	240

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	CPC3P6/4SG	9400

Option		
Dessus granit 30mm		Nous consulter

Option		
Dessus granit 30mm		Nous consulter

ARMOIRES GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION POSITIVE

Equipées Démontables - 2 à +10°C sur roulettes

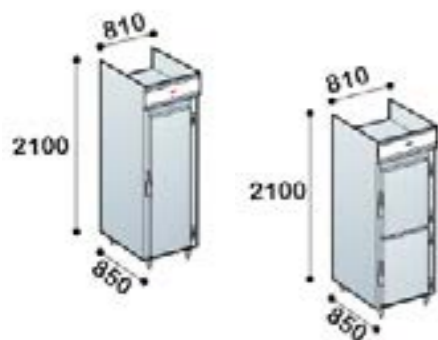
ARMOIRES GASTRONORMES GN2/1 - CONSERVATION NEGATIVE

Equipées Démontables - 18 à -22°C sur roulettes

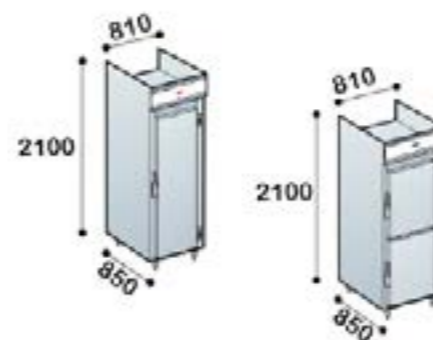
- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé traité AC
- Bac de réévaporation
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Aspiration / Soufflage en façade

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-60mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Porte réversible
- Pressostat HP sécurité
- Interrupteur Ventilation
- Dégivrage Gaz chaud

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-60mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Porte réversible
- Pressostat HP sécurité
- Interrupteur Ventilation
- Dégivrage Gaz chaud



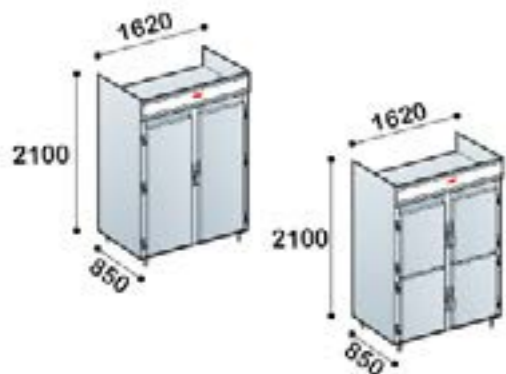
CARMDP1P - 1 PORTE
 Puissance groupe : 1/4 CV
 Mono 240 V + Terre
 Puissance frigorifique : 327 W à -10°C
 Long: 810 Prof. 850 Ht 2100 mm
 • Aménagement : 4 grilles inox 530x650 mm



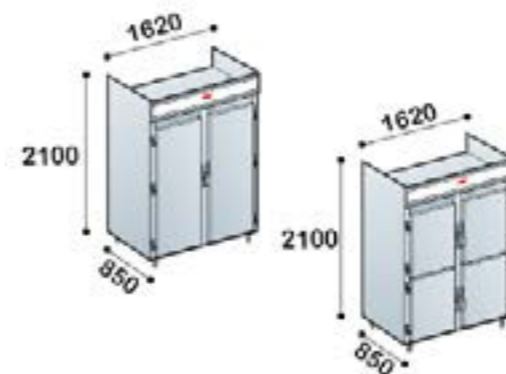
CARMDN1P - 1 PORTE
 Puissance groupe : 3/4 CV
 Mono 240 V + Terre
 Puissance frigorifique : 410 W à -30°C
 Long: 810 Prof. 850 Ht 2100 mm
 • Aménagement : 4 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - 1 PORTE	CARMDP1P	4800
INOX 304 - 2 PORTILLONS	CARMDP2PO	5200

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - 1 PORTE	CARMDN1P	6800
INOX 304 - 2 PORTILLONS	CARMDPN2PO	7200



CARMDP2P - 2 PORTES
 Puissance groupe : 3/8 CV
 Mono 240 V + Terre
 Puissance frigorifique : 476 W à -10°C
 Long: 1620 Prof. 850 Ht 2100 mm
 • Aménagement : 8 grilles inox 530x650 mm



CARMDN2P - 2 PORTES
 Puissance groupe : 7/8 CV
 Mono 240 V + Terre
 Puissance frigorifique : 620 W à -30°C
 Température d'évaporation
 Long: 1620 Prof. 850 Ht 2100 mm
 • Aménagement : 8 grilles inox 530x650 mm

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - 2 PORTES	CARMDP2P	7000
INOX 304 - 4 PORTILLONS	CARMDP4PO	7800

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 - 1 PORTE	CARMDN2P	9600
INOX 304 - 2 PORTILLONS	CARMDN4PO	10500



VITRINE REFRIGEREE POSITIVE 2X3 PORTES

- Carrosserie intérieure et extérieure tout INOX 304
- Evaporateur ventilé traité AC
- Bac de réévaporation
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Groupe tropicalisé sur coulisses
- Filtre sur condenseur lavable
- Visibilité totale sur 3 faces
- Structure en polypropylène translucide de 40mm

- Isolation mousse rigide de polyuréthane-60mm d'épaisseur
- Régulation électronique à touches sensibles
- Equipés fluide R290
- Pressostat HP sécurité
- Interrupteur Ventilation
- Dégivrage Gaz chaud
- Portes battantes à l'avant
- Portes coulissantes l'arrière sans montant



PLAQUE REFRIGEREE A ENCASTRER Groupe logé - 2 à +10°C



- INOX 304
- Cuve encastrable avec panneau de commandes déporté (câble 1.5mètre)
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Alimentation: Mono 240V + Terre
- Pointe de diamant
- Isolation mousse rigide de polyuréthane 40mm d'épaisseur
- Filtre sur condenseur
- Equipés fluide R290
- Pressostat HP sécurité
- Contre-cadre de fixation

Référence	Capacité	Puiss.Elec. (W)	Encastrement	Dimensions LxP(mm)	Prix Public HT
PRAE2GN	2GN1/1	247	814x620	844x650x375	2800
PRAE3GN	3GN1/1	247	1139x620	1169x650x375	3200
PRAE4GN	4GN1/1	247	1464x620	1494x650x375	3800
PRAE5GN	5GN1/1	247	1789x620	1819x650x375	4400
PRAE6GN	6GN1/1	247	2114x620	2144x650x375	5000

PLAQUE REFRIGEREE A ENCASTRER sans groupe (Groupes à distance non fournis) - 2 à +10°C



- INOX 304
- Cuve encastrable avec panneau de commandes déporté (câble 1.5mètre)
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Alimentation: Mono 240V + Terre
- Pointe de diamant
- Isolation mousse rigide de polyuréthane 40mm d'épaisseur
- Equipés sauf groupe, détendeur au choix: R513 R448A R449A R452A A2L R455A
- Pressostat HP sécurité
- Contre-cadre de fixation

Référence	Capacité	Puiss.Elec. (W)	Encastrement	Dimensions LxP(mm)	Prix Public HT
PRAE2GNSG	2GN1/1	545	814x620	844x650x375	2600
PRAE3GNSG	3GN1/1	545	1139x620	1169x650x375	3000
PRAE4GNSG	4GN1/1	545	1464x620	1494x650x375	3300
PRAE5GNSG	5GN1/1	545	1789x620	1819x650x375	3600
PRAE6GNSG	6GN1/1	545	2114x620	2144x650x375	3900

	Référence	Prix Public HT
INOX 304 -	-	-

SUR MESURE NOUS CONSULTER

- INOX 304
- Cuve encastrable avec panneau de commandes
- Température maximale : températures allant jusqu' à +105°C
- Plage opérationnelle : températures de 65 à 105°C
- Interrupteur Marche / Arrêt
- Alimentation: Mono 220V + N + Terre
- surface en verre de sécurité noir



SUR MESURE NOUS CONSULTER

DECLARATION DE CONFORMITE

Nous: COBALT GRANDE CUISINE
4 chemins des carrières
91490 Milly La Forêt
France

Déclarons sous notre seule responsabilité que le produit/gamme de produits :

Gamme CTG CTC STGN CTCN CTP CTCE CB TCP CSC CS CPC
Meubles et Armoires professionnelles

Fabriqué pour: COBALT GRANDE CUISINE
4 chemins des carrières
91490 Milly La Forêt
France

Est conforme aux :
Directive sur la compatibilité électromagnétique (CEM) 2014/30/UE
Directive sur la restriction des substances dangereuses (RoHS) 2017/2102/UE et 2015/863
Directive sur les machines (MD) 2006/42/CE
Matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des aliments CE1935/2004
REACH 1907/2006 875/2018
Règlement sur la couche d'ozone CE n° 1005/2009
Directive sur les gaz à effet de serre UE 2003/87/CE Règlement UE 517/2014
Directive Ecoconception UE 2009/125 CE
Règlement Ecoconception UE 2015/1095 : Armoires réfrigérées professionnelles
Règlement Ecolabelling UE 2015/1094 : Armoires réfrigérées professionnelles

Et les normes harmonisées suivantes ont été appliquées :

EMC:	EN 55014-1:2017 EN 55014-2:2015 EN 61000-3-2:2019 EN 61000-3-3:2013 A1:2019
RoHS:	DS/EN 50581:2012
Energy	EN 22041:2019

Date: 25/11 2021

Tampon:

COBALT
SAS Capital 300 000 €
4 Chemin des Carrières
ZA du Chenet
91490 Milly-la-Forêt
Tél. : 03 64 61 20 96
SIRET : 839 732 766 000 43

Signature:

Michel GILLET, Président Cobalt Grande Cuisine

COBALT **Grande Cuisine**



**4 CHEMIN DES CARRIERES
ZA DU CHENET
91490 MILLY-LA-FORET
☎ : 01 64 09 92 12**



: contact@cobalt-grandecuisine.fr

www.cobalt-grandecuisine.fr