



## Aperçu des produits 2024

### SALVIS K-Line

Prix valables à partir du 01.04.2024

Description	3
Réalisation technique	4
Fourneaux Vitro-Express	5
Fourneaux Vitro-Express avec four	6
Fourneaux Vitro-Express à induction	7
Bains-marie	8
Cuiseur à pâtes	9
Friteuses	10
Postes de friture	11
Bac à frites	12
Friteuses à grande rendement	13
Silos à frites	14
Sauteuses basculantes multifonctionnelles	15
Sauteuses basculantes DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	16
Sauteuses basculantes avec cuve en fonte	18
Sauteuses électriques sur pieds DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	19
Plaques grillades DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	21
Plaques grillades	22
Plaques grill / grillade	23
Marmites rapides Permapress	24
Marmites rapides rectangulaires Permapress	26
Marmites rectangulaires Permapress	28
Marmites rapides basculantes Permapress	30
Braisières électriques DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	32
Braisières électriques sur pieds DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	33
Électrique	34
Gaz	34
Fourneaux à gaz	34
Fourneaux à gaz avec four	35
Grils Charco à gaz	37
Sauteuses basculantes à gaz DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	38
Sauteuses basculantes à gaz avec cuve en fonte	39
Plaque grillage à gaz DUPLEX ANTI-ADHÉSIVES	40
Marmites rapides à gaz Permapress	41
Marmites rapides à gaz brûleurs pulsés	42
Marmites rapides rectangulaires à gaz à brûleurs pulsés	43
Marmites rectangulaires à gaz avec à brûleurs pulsés	44
Marmites rectangulaires à gaz	45
Tables de travail	46
Meubles intermédiaires et terminaux	48
Accessoires de groupe et de types de positionnement	49
Conversion d'appareils à gaz à d'autres types / pressions de gaz	53
CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE LIVRAISON	A

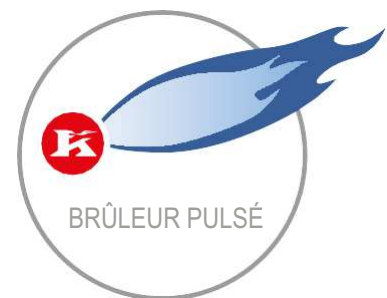
**KCI – K-LineCookingIntelligence**

- Contrôle facile des processus de cuisson avec un seul doigt grâce à navigation intuitive dans les menus
- Équipé d'une interface de données conforme aux dernières normes de l'UE Norme DIN (DIN TS 18898)
- Mise en réseau indépendante du fabricant
- Protocole HACCP pour chaque processus de cuisson en téléchargement PDF
- Mise à jour et lecture des journaux d'erreurs via une clé USB
- Disponible pour plus de 200 variantes d'appareils (bouilloires, casseroles, friteuses)



**TECHNOLOGIE à brûleurs pulsés**

- Contre les augmentations constantes du coût de l'électricité et profiter pleinement des atouts offerts par le tarif avantageux du gaz
- Une efficacité élevée : jusqu'à 60 % de rentabilité en plus par rapport aux appareils standards
- Cuisiner de manière écocpatible grâce à de faibles émissions de CO2
- Disponible pour de nombreux appareils

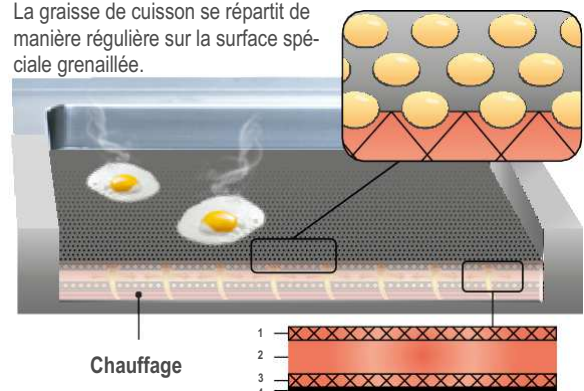


**LA TECHNOLOGIE DUPLEX ANTI-ADHÉSIF pour les sauteuses et grillades**

- Les viandes, les poissons et autres aliments n'attachent plus grâce à une structure de surface spéciale
- Excellente répartition de la chaleur grâce à un matériau composite à quatre couches dans le fond de cuve
- Excellente homogénéité des résultats de cuisson – même pour un remplissage total
- Surface de cuisson extrêmement robuste et durable
- Fond de cuve plan en permanence – même en cas de contrainte extrême à la suite de chocs thermiques

**Surface DUPLEX ANTI-ADHÉSIVE**

La graisse de cuisson se répartit de manière régulière sur la surface spéciale grenailée.

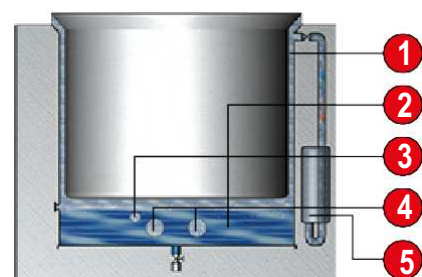


**Matériau composite 4 couches**

- 1 Acier inoxydable
- 2 Aluminium
- 3 Acier inoxydable
- 4 Couche spéciale thermo-absorbante

**TECHNOLOGIE PERMAPRESS pour les marmites**

- Installation facile, car aucun raccordement supplémentaire d'eau douce nécessaire
- Utilisation facile, longévité élevée, coûts réduits
- Délais de montée en température réduits, cuisson performante
- Système entièrement automatique, autorégulé
- Entretien réduit (pas d'entartrage)



- 1 Vapeur
- 2 Eau
- 3 Résistance pilote
- 4 Résistance
- 5 Vase d'expansion

### Construction de base

- Construction en acier au nickel-chrome
- Isolation avec feutre en fibres de verre épaisse d'au moins 20 mm
- Plaque supérieure à bord arrière relevé de 20 mm, trois côtés à bordure abaissée de 50 mm, muni à l'avant d'une bordure à l'équerre
- Panneau de commande de 150 mm de hauteur, incliné de 14°
- Retour du panneau de commande vers la plaque supérieure de 10 mm
- Surface polie au grain 240
- Pieds en plastique de 150 mm de hauteur, ± 25 mm, pieds en acier au nickel-chrome contre supplément
- Armoires inférieures ouvertes en version hygiène H2

### Installation

- Raccordement de série par en dessous ou à travers la paroi arrière
- Points de raccordement sur l'appareil accessibles par l'avant
- Tous les travaux de maintenance et d'entretien peuvent être réalisés par l'avant

### Appareils électriques

- Contacts sans tension pour information de mise sous tension montés en série
- Bornes de raccordement pour un système d'optimisation d'énergie, montées en série
- Contacteurs incorporés, en série

### Fours électriques conventionnels

- Moufle en acier au chrome 538 × 690 × 370 mm
- Chauffage de voûte et de sole séparé, réglage par thermostat (50 °C – 300 °C), de 2 kW chacun, résistance basculante
- Système d'accrochage pour 4 niveaux d'enfournement GN 2 / 1
- Résistances électriques à l'intérieur

### Fours électriques système dual

- Moufle en acier au chrome 538 × 690 × 370 mm
- Commutable entre chauffage de voûte, de sole ou air pulsé
- Chauffage de voûte et de sole séparé, réglage par thermostat (50 °C – 300 °C), de 2 kW chacun, résistance basculante
- Air pulsé à droite avec deux ventilateurs et résistances de chauffage (de 4,0 kW chacune); réglage par thermostat (50 °C – 300 °C)
- Système d'accrochage pour 4 niveaux d'enfournement GN 2 / 1
- Résistances électriques à l'intérieur

### Armoire chauffante à air pulsé en H2

- Réglage par thermostat (30 °C – 110 °C) 0,6 kW
- Idéal pour empiler des assiettes jusqu'à 28 cm de diamètre
- Avec paire de supports grille ZUB 507, convenant à la réception de GN 1 / 1T

### Appareils à gaz

- Contacts sans tension pour information de mise sous tension montés en série pour marmites à gaz et sauteuses basculantes
- à gaz DUPLEX ANTI-ADHÉSIVE
- Tous les appareils sont conçus en usine pour un fonctionnement au gaz naturel E 20 mbar (G20)
- Pour d'autres types de gaz, utiliser les jeux d'injecteurs séparés (sans supplément de prix, voir page 53)

### Four à gaz

- Moufle en acier au chrome 538 × 690 × 340 mm
- Réglage par thermostat (95 °C – 300 °C) 6 kW
- Système d'accrochage pour 3 niveaux d'enfournement GN 2 / 1
- Brûleurs munis d'une sécurité d'allumage avec allumage piézoélectrique

- Détecteurs électroniques de présence
- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 × 280 mm de 4 kW chacune



	<b>FEH310</b>	<b>FEH510</b>	<b>FEH710</b>
No d'art.	S754845	S747172	S747509
Dimensions (L × P × H) en mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	75	93	133
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	8	16	24
Fusible (A)	16	32 / 35	35
Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW	2	4	6
Surface vitrocérame (L × P) en mm	341 x 665	641 x 665	1041 x 665
Détecteurs électroniques de présence	●	●	●
Soubassement ouvert	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 set d'entretien pour vitrocéramique	●	●	●
---------------------------------------	---	---	---

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF03 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF12 1 paire de portes battantes montées

ZWMF15 1 paire de portes battantes montées

- Détecteurs électroniques de présence
- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Zones de cuisson carrées 280 x 280 mm de 4 kW chacune
- soubassement avec four



	FEH513	FEH515	FEH715
No d'art.	S750244	S749780	S754847
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	136	143	196
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	20	24	32,0 / 32,6*
Fusible (A)	32 / 35	40	50
Nombre des zones de cuisson de 4,0 kW	4	4	6
Surface vitrocérame (L x P) en mm	641 x 665	641 x 665	1041 x 665
Détecteurs électroniques de présence	●	●	●
Four conventionnel avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW	●		
Four système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun		●	●
Armoire ouverte à côté du four en version hygiénique H2			●

### Inclus dans la livraison

1 set d'entretien pour vitrocéramique	●	●	●
1 tôle de cuisson émaillée GN 2 / 1	●	●	●
1 grille chromée GN 2 / 1	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR009 Armoire chauffante à air pulsé en H2 0,6 kW (30 °C – 110 °C) à côté du four

- Pour conserver les assiettes « à la carte » à 50 °C – 60 °C
- Pour conserver les viandes, p. ex. roast-beef à 60 °C – 70 °C pour l'apprêt
- Pour maintenir les plats à 85 °C dans des bacs GN à température de service

### Accessoires

ZUB200 Grille supplémentaire GN 2 / 1, chromée

ZUB201 Grille GN 1 / 1, chromée mat

ZUB220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2 / 1, émaillée

ZUB507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante

\* pour les variantes avec armoire chauffante

- Détecteurs électroniques de présence
- Commande par boutons
- Plaque de cuisson ininterrompue en vitrocéramique
- Soubassement ouvert



	<b>FEH330</b>	<b>FEH360</b>	<b>FEH530</b>	<b>FEH560</b>
No d'art.	S757690	S757693	S757691	S757694
Dimensions (L × P × H) en mm	400 x 850 x 900	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	80	80	110	110
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	7	14	14	28
Fusible (A)	16	25	25	50
Surface de cuisson à induction		●		●
Nombre des zones de cuisson de 3,5 kW	2		4	
Nombre des zones de cuisson de 7,0 kW		2		4
Surface vitrocérame (L × P) en mm	340 x 665	340 x 665	671 x 665	671 x 665
Surface de cuisson par zone de cuisson ronde, Ø en mm	280		280	
Surface de cuisson par zone de cuisson (L × P) en mm		280 x 280		280 x 280
Soubassement ouvert	●	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●	●

### Inclus dans la livraison

Filtre d'air	1	1	1	1
1 set d'entretien pour vitrocéramique	●	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR957 Puissance d'induction renforcée (5,0 kW par zone de cuisson)

- Plus de rapidité en mode « à la carte
  - Plus de puissance, p. ex. pour faire revenir les émincés
  - Cuire plus rapidement de plus grandes quantités
- en option (sans surcharge)
 en option (sans surcharge)

- Commande par boutons
- Cuve emboutie
- Chauffage indirect à réglage continu
- Alimentation en eau pivotante dans la plaque supérieure à droite
- Fond de la cuve incliné vers l'écoulement
- Écoulement à l'avant droit dans la conduite des eaux usées



	FEW150	FEW250	FEW252
No d'art.	S744370	S740075	S740080
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	55	75	80
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	1,16		
Valeurs de raccordement kW 400 V 2N 50 / 60 Hz		3,5	4,1
Fusible (A)	16	16	16
1 cuve pour GN 1 / 1 (L x P x H) 305 x 510 x 215 mm	●		
1 cuve pour GN 2 / 1 (L x P x H) 510 x 630 x 240 mm		●	●
Soubassement ouvert	●	●	
Soubassement hygiénique H2	●	●	●
Armoire chauffante à air pulsé en H2, 0,6 kW			●

### Inclus dans la livraison

1 tuyau de sécurité avec renforcement en acier inox pour raccordement à l'alimentation en eau potable	●	●	●
1 bonde 1 ½", longueur de 35 mm	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF01 Porte battante montée – charnière à droite	
ZWMF02 Porte battante montée – charnière à gauche	
ZWMF06 Porte battante montée – charnière à gauche	
ZUB507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante	
ZUB006 Barrette-support pour L = 530 mm	
ZUB610 Barrette-support pour L = 325 mm	
ZUBF17 Double fond	
ZUB366 Double fond	

- Appareil de cuisson pour produits de type pâtes
- Cuve emboutie, soudée de manière invisible dans la plaque supérieur (L x P x H) 308 x 510 x 300 mm, 45 l
- Cuve en acier inox avec addition de molybdène 1.4404 résistant à l'eau salée
- Chauffage directe et performante avec réglage par thermostat
- Résistance tournable de 90 degrés dans la cuve
- Protection intégrée contre le chauffage à sec
- Dispositif d'évacuation d'amidon intégrée par zone de débordement et égouttoir
- Zone d'évacuation d'amidon avec raccord propre à la vidange et zone d'expansion de mousses
- Vidange par robinet à bille 1"
- Arrivée d'eau ½"



	<b>FEN400</b>
No d'art.	S757376
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	55
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10
Fusible (A)	16
1 cuve GN 1 / 1 (L x P x H) 308 x 510 x 300 mm, 45 l	•
Soubassement ouvert (L x P x H) in mm	333 x 335 x 269
Soubassement hygiénique H2	•

## Inclus dans la livraison

ZUBD93 Panier à pâtes GN 1/ 3 – 200 mm	2
ZUBD94 Panier à pâtes GN 1/ 6 – 200 mm	2
Siphon 1 1/ 2" x 50 mm avec départ de 45 °	1

## Prix (en Euro)

## Accessoires

ZUBD93 Panier à pâtes GN 1/ 3 – 200 mm	
ZUBD94 Panier à pâtes GN 1/ 6 – 200 mm	

- Cuve(s) emboutie(s), soudée(s) de manière invisible dans la plaque supérieure
- Réglage par thermostat
- Surface de cuisson « fonte grasse » de 4,35 W / cm<sup>2</sup>
- Vidange par robinet à bille
- Coupure automatique lors du basculement des résistances
- Limiteur de température de sécurité, Commande par boutons
- Niveau Fusion pour une montée en température douce



	FEF124	FEF144	FEF224
No d'art.	S757493	S757495	S757494
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	50	61	65
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	9,05	18,05	18,05
Fusible (A)	16	32 / 35	32 / 35
Nombre de cuves in mm	1 cuve, 200 x 400 x 250	1 cuve, 400 x 400 x 250	2 cuve, par 200 x 400 x 250
Capacité totale de remplissage en litres par cuve	11,3	23,0	11,3
Contenance utile en litres par cuve	6,5	16,0	6,5
Valeur d'isolation (m <sup>2</sup> K) / W	0,19	0,19	0,19
Résistances basculantes	•	•	•
Vidange par robinet à bille	•	•	•
Niveau de « fonte grasse » respectant la grasse	•	•	•
Limiteur de température de sécurité	•	•	•
Soubassement ouvert	•	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•	•
<b>Inclus dans la livraison</b>			
Couvercle pour cuve de friteuse	1	1	2
Tamis de protection	1	1	2
Panier à frites (L x P x H) 170 x 305 x 120 mm	1		2
Panier à frites (L x P x H) 370 x 305 x 120 mm		1	

#### Prix (en Euro)

- 6 programmes de temps de cuisson, modifiable individuellement

#### Accessoires

ZWMF03 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF12 1 paire de portes battantes montées

ZUBM18 Limiteur de température à 180 °C pour friteuses, ultérieurement montable

(par pce - 2 nécessaire)

ZUB837 1 bac de récupération de grasse, 21 l

ZUB838 1 bac de récupération de grasse, 28 l

ZUB839 1 couvercle plat pour bac de récupération de grasse

**Attention:** conformément aux prescriptions du Syndicat professionnel allemand de l'Alimentation et des denrées de luxe (BGN), les bacs de récupération de grasse doivent être utilisés uniquement avec le couvercle plat pour la récupération d'huiles et de graisses brûlantes. Même équipés du couvercle, ces récipients ne sont pas homologués pour le transport de liquides chauds.

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Système de filtration des graisses
- dispositif de levage / d'abaissement automatique
- Cuve(s) emboutie(s), soudée(s) de manière invisible dans la plaque supérieure
- 18 programmes de friture entièrement automatique et 6 programmes de durée de cuisson
- Surface de cuisson « Fonte graisse » de 4,35 W / cm<sup>2</sup>
- Vidange par robinet à bille
- Coupure automatique lors du basculement des résistances
- Limiteur de température de sécurité
- Niveau Fusion pour une montée en température douce



	FEF124/040/041	FEF144/040/041	FEF224/040/041
No d'art.	S757513	S757523	S757518
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	600 x 850 x 900	600 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	50	61	65
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	9,25	18,25	18,4
Fusible (A)	16	32 / 35	32 / 35
1 cuve (L x P x H) 200 x 400 x 250 mm	•		
1 cuve (L x P x H) 400 x 400 x 250 mm		•	
2 cuve (L x P x H) je 200 x 400 x 250 mm			•
Capacité totale de remplissage en litres par cuve	11,3	23	11,3
Contenance utile en litres par cuve	6,5	16	6,5
Valeur d'isolation (m <sup>2</sup> K) / W	0,19	0,19	0,19
Résistances basculantes	•	•	•
Vidange par robinet à bille	•	•	•
Niveau de « fonte graisse » respectant la graisse	•	•	•
Limiteur de température de sécurité	•	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•	•

### Inclus dans la livraison

Couvercle pour cuve de friteuse	1	1	2
Tamis de protection	1	1	2
Panier à frites (L x P x H) 170 x 305 x 120 mm	1		2
Panier à frites (L x P x H) 370 x 305 x 120 mm		1	
Tiroir collecteur des graisses, sur glissières télescopiques	1		2
Tiroir collecteur des graisses, sur glissières télescopiques		1	

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB354 Panier à frites suppl. (L x P x H) 170 x 305 x 120 mm

ZUB355 Panier à frites suppl. (L x P x H) 370 x 305 x 120 mm

- Commande par boutons
- Cuve soudée sans rainures dans la plaque supérieure
- Soubassement ouvert
- Rohrheizkörper

**FEF040**

No d'art.	S744804
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	52
Valeurs de raccordement kW 230V 1N 50 / 60 Hz	1,1
Fusible (A)	10
1 cuve (L x P x H) 305 x 510 x 215 mm	•
Résistance tubulaire, à l'arrière	•
Soubassement ouvert	•
Soubassement hygiénique H2	•

**Inclus dans la livraison**

Récipient GN1/1 KEN avec tôle perforée	1
--	---

**Prix (en Euro)****Accessoires**

ZWMF03 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 Porte battante montée – charnière à gauche

- Commande innovante par écran tactile KCI
- 18 programmes de friture entièrement automatique et 6 programmes de durée de cuisson
- Cuve soudée sans rainures dans la plaque supérieure
- Résistances en acier CrNiSt 1.4541
- Régulation électronique
- Dispositif de levage/d'abaissement automatique
- Niveau Fusion pour une montée en température douce



	<b>FEF170</b>	<b>FEF180</b>
No d'art.	S757531	S757532
Dimensions (L x P x H) en mm	1000 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	120	135
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	39,9	39,9
Fusible (A)	63	63
1 cuve (L x P) 800 x 560 mm	●	●
Capacité totale de remplissage en litres par cuve	83,5	83,5
Contenance utile en litres par cuve	55	55
Valeur d'isolation (m <sup>2</sup> K) / W	0,36	0,36
dispositif de levage / d'abaissement automatique	●	●
Résistances installées à demeure dans la cuve	●	●
Vidange par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 1/2")	●	●
Niveau de « fonte graisse » respectant la graisse	●	●
Limiteur de température de sécurité	●	●

### Inclus dans la livraison

Couvercle pour cuve de friteuse	1	1
Panier à frites (L x P x H) 650 x 435 x 180 mm	1	
Panier mobile (L x P x H) 650 x 435 x 180 mm		1
Set de montage (butée pour panier mobile)		1

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB630 Panier à frites supplémentaire (L x P x H) 650 x 435 x 180 mm

ZUBF45 Panier mobile supplémentaire (L x P x H) 650 x 435 x 180 mm

○

- Uniquement en liaison avec FEF180
- Plaque supérieure avec orifice d'évacuation des déchets
- Soubassement ouvert ou accessible (FUF090)
- Silo placé au choix à droite ou à gauche de FEF180



	FUF080	FUF090
No d'art.	S698020	S698709
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	90	100
Plaque supérieure avec orifice d'évacuation des déchets	●	●
Soubassement ouverte en version H2, avec 2 paires de rails d'en	●	
Soubassement accessible en dessous		●

### Inclus dans la livraison

Chariot de transport de récipients avec poignée et 2 paires de glissières pour GN 2 / 1	1
---	---

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB745 Cadre glissière (liaison 2 FEF180 et 1 FUF080)

ZUB749 Cadre glissière (liaison 1 FEF180 et 1 FUF080)

ZUBF14 Cadre glissière (liaison 2 FEF180 et 1 FUF090)

ZUBF18 Cadre glissière (liaison FEF180 et 1 FUF090)

ZUBF20 Profil raccord en U 50 mm avec panneau de façade

- Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson – également pour produits délicats tels que les produits laitiers p.ex
- Chauffage ultra-rapide – seulement 4,5 minutes pour arriver à 230 °C température de travail (approuvé selon DIN 18857-1)
- Pleine puissance – 66 % plus de performance à consommation d'énergie réduite\*
- Commande intuitive – commande électronique KCI avec écran tactile comme standard
- Aucun attachement de viande, poisson et pareil – fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Efficacité énergétique très élevée – équipé de couvercle à double paroi, ressorts de décharge et équilibré
- Pour le bref nettoyage intermédiaire – douchette enroulable
- résultats de cuisson constamment parfaits dans toute la cuve – commande électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles et réglage continu de la puissance
- Fonction de cuisson avec mesurage de la température du produit et surveillance de la température dans le fond de la cuve, fonction de cuisson douce et choix de l'heure de démarrage incluses
- Confortable à vider – basculement par moteur commandé par touches sensibles
- C'est du propre – soubassement en version hygiénique H2 comme standard
- Espace pour bac GN sur le côté droit
- Alimentation d'eau super simple – sélection rapide de différents volumes de remplissage avec de l'eau froide, chaude et mixte par écran tactile. Arrêt automatique du remplissage.



Illustration avec option pieds CNS

	FEP650	FEP950
No d'art.	S757439	S757440
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	240	295
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	18,15	27,15
Fusible (A)	32 / 35	50
Cuve entièrement en acier inox, fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF avec régulation 4 zones de la température à 300 °C (L x P x H) en mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184
Capacité maximale en litres	69	109
Capacité utile en litres	53	83
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Couvercle à double paroi	•	•
Contacteur de sécurité	•	•
Solid State Relais	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•

**Prix (en Euro)**
**Variante Top**
**VAR808 Sonde de température à cœur pour cuisson à longue durée**

- Sonde de température à cœur avec conduit de câble
- Couvercle avec joint circonférentiel vers la cuve
- Élément d'insertion pour réduire l'échappement de vapeur

**Accessoires**

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 spatule, longueur de 250 mm

ZUBM53 Filtre de sortie pour casseroles

ZUBM54 Système de suspension GN pour poêles à frire basculantes

\* Par rapport aux sauteuses basculantes classiques

- Appareil pour le rôtissage et le mijotage
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Réglage thermostatique de la température par manette
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Versement précis, vidange par vanne intégrée
- Contacteurs incorporés



	<b>FEP611</b>	<b>FEP911</b>	<b>FEP921</b>
No d'art.	S756616	S756617	S756695
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	220	275	389
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Fusible (A)	20	25	32 / 35
Cuve entièrement en acier inox, fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF (L x P x H) in mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184	928 x 640 x 402
Capacité maximale en litres	69	109	247
Capacité utile en litres	53	83	220
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Couvercle à double paroi	●	●	●
Contacteurs	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante

VAR479 Robinet mélangeur ¾"

### Accessoires

ZUBF46 Robinet mélangeur ¾" (kit d'installation)

ZUB961 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débitement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm (kit d'installation)

ZUB960 Douche avec flexible ½" pour eau chaude (kit d'installation)

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 l

ZUBM52 spatule, longueur de 250 mm

ZUB M53 Filtre de sortie pour casseroles

ZUB M54 Système de suspension GN pour poêles à frire basculantes

- Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson
- Commande innovante par écran tactile KCI
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Versement précis, vidange par vanne intégrée
- Contacteurs incorporés



	FEP610	FEP910	FEP920
No d'art.	S757533	S757534	S757535
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	220	275	389
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25	21,75
Fusible (A)	20	25	32 / 35
Cuve entièrement en acier inox, fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF avec régulation 4 zones de la température à 300 °C (L x P x H) en mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184	928 x 640 x 402
Capacité maximale en litres	69	109	247
Capacité utile en litres	53	83	220
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,41	0,61	0,59
Couvercle à double paroi	•	•	•
Contacteurs	•	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•	•

**Prix (en Euro)**
**Variante Top**
**VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité par tubulure d'entrée fixe**

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

**Variante**

VAR479 Robinet mélangeur ¾"

**Accessoires**

ZUBF46 Robinet mélangeur ¾" (kit d'installation)

ZUB961 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm (kit d'installation)

ZUB960 Douche avec flexible ½" pour eau chaude (kit d'installation)

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 Spatule, longueur de 250 mm

ZUBM53 Filtre de sortie pour casseroles

ZUBM54 Système de suspension GN pour poêles à frire basculantes

- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Versement précis, vidange par vanne intégrée
- Contacteurs incorporés



	<b>FEP600</b>	<b>FEP900</b>
No d'art.	S738443	S738444
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	219	274
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25
Fusible (A)	20	25
Cuve en fonte (L x P x H) in mm	600 x 600 x 175	900 x 600 x 175
Capacité maximale en litres	63	103
Capacité utile en litres	53	80
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Couvercle à double paroi	●	●
Commande par boutons	●	●
Contacteurs	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante

VAR477 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm

### Accessoires

ZUB961 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm (kit d'installation)

ZUB960 Douche avec flexible ½" pour eau chaude (kit d'installation)

- Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson
- Commande innovante par écran tactile KCI
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Contacteurs incorporés



	FEP221	FEP321
No d'art.	S757542	S757543
Dimensions (L x P x H) en mm	900 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	205	250
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,85	16,25
Fusible (A)	20	25
Cuve entièrement en acier inox, fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF avec régulation 4 zones de la température à 300 °C (L x P x H) en mm	616 x 640 x 278	928 x 640 x 278
Capacité maximale en litres	109	164,5
Capacité utile en litres	93,5	141
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,39	0,59
Couvercle à double paroi	●	●
Contacteurs	●	●

#### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR320 mengengesteuerte Wasserfülleinrichtung mit Mischarmatur

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

### Variante

VAR481 Robinet mélangeur ¾"

### Accessoires

ZUBFC1 Robinet mélangeur pivotant ¾" eau potable froide et chaude (kit d'installation)

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 Spatule, longueur de 250 mm

ZUBM53 Filtre de sortie pour casseroles

ZUBM54 Système de suspension GN pour poêles à frire basculantes

- Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Commande par boutons
- Cuve sans joints, soudée sans rainures dans la plaque supérieure
- Cuve entièrement en acier inox
- 2 zones de chauffage, réglables séparément
- Grand orifice d'évacuation des déchets, obturable, Ø 47 mm
- Profondeur de cuve 120 mm



	<b>FEP430</b>	<b>FEP630</b>
No d'art.	S744417	S754862
Dimensions (L x P x H) en mm	700 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	107	164
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	10,8	16,2
Fusible (A)	16	25
Cuve (L x P x H) en mm	600 x 580 x 120	900 x 580 x 120
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,35	0,5
Soubassement ouvert	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•

### Inclus dans la livraison

1 bouchon en PTFE	•	•
1 bac collecteur	•	•

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR468 Couvercle à double paroi

- Consommation d'énergie plus faible
- Durées de cuisson plus courtes
- Nettoyage facile et rapide

### Accessoires

ZWMF13 1 paire de portes battantes montées

ZWMF16 1 paire de portes battantes montées

ZUB962 Pare-graisse

ZUB963 Pare-graisse

- Appareil multifonctions pour le rôtissage et le mijotage
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Commande par boutons
- Cuve sans joints, soudée sans rainures dans la plaque supérieure
- Cuve entièrement en acier inox
- zones de chauffage, réglables séparément
- Grand orifice d'évacuation des déchets, obturable, Ø 47 mm
- Profondeur de cuve 65 mm



	FEB230	FEB430	FEB630
No d'art.	S744372	S736305	S747962
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	70	107	164
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	3,5	10,8	16,2
Fusible (A)	10	16	25
Capacité maximale en litres	9,2	20	30
Cuve (L x P x H) in mm	305 x 510 x 65	600 x 580 x 65	900 x 580 x 65
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,15	0,35	0,5
Soubassement ouvert	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 bouchon en PTFE	●	●	●
1 bac collecteur	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF03 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF13 1 paire de portes battantes montées

ZWMF16 1 paire de portes battantes montées

ZUB887 Pare-graisse

ZUB962 Pare-graisse

ZUB963 Pare-graisse

- Commande par boutons
- Grillades en acier inox, surface de cuisson emboutie
- Vidange via orifice d'évacuation des déchets (50 mm) à l'avant dans la lèchefrite



	FEB232	FEB432
No d'art.	S756010	S756023
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	55	107
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	5,4	10,8
Fusible (A)	10	16
soubassement (L x P x H) en mm	340 x 700 x 400	640 x 700 x 400
Surface de cuisson en acier inox (L x P) en mm	310 x 575	610 x 575
Cuve (L x P x H) in mm	310 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5
Zones de chauffage à réglage par thermostat	1	2
Soubassement ouvert	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●

### Inclus dans la livraison

1 bouchon en PTFE	●	●
1 bac collecteur	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF03 1 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 1 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF13 1 paire de portes battantes montées

ZUB887 Pare-graisse

ZUB962 Pare-graisse

- Commande par boutons
- Plaques grill / grillades en acier inox, surface de cuisson emboutie
- Vidange via orifice d'évacuation des déchets (50 mm) à l'avant dans la lèchefrite



	<b>FEG220</b>	<b>FEG420</b>	<b>FEG425</b>
No d'art.	S756007	S756020	S756017
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	700 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	55	87	107
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	5,4	10,8	10,8
Fusible (A)	10	16	16
soubassement (L x P x H) in mm	340 x 700 x 400	640 x 700 x 400	670 x 700 x 400
surface de grill en acier inox rainurée (L x P) en mm	310 x 575	610 x 575	
Surface de cuisson/ grill en acier inox moitié lisse, moitié rainurée (L x P) en mm			610 x 575
Cuve (L x P x H) en mm	310 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5	610 x 641 x 36,5
Zones de chauffage à réglage par thermostat	1	2	2
Soubassement ouvert	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 bouchon en PTFE	●	●	●
1 bac collecteur	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF03 1 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 1 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF13 1 paire de portes battantes montées

ZUB887 Pare-graisse

ZUB962 Pare-graisse

- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Réglage manuel de la température du produit
- Manette pour la choix entre démarrage de cuisson et cuisson permanente
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 1/2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres gravée de manière durable
- Allure de cuisson permanente
- Contacteurs incorporés



	FES061	FES101	FES151
No d'art.	S760033	S760034	S760035
Dimensions (L x P x H) en mm	700 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	102	117	136
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Fusible (A)	20	32 / 35	40
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	25	31,5	36
Marmites rapides selon DIN 18855	•	•	•
Contacteurs	•	•	•

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	•	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•	•

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB320 1 paire de crochets

ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB324 Anneau porteur pour paniers secteur

### Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

### Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 1/2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 5 litres
- Contacteurs incorporés



	<b>FES060</b>	<b>FES100</b>	<b>FES150</b>
No d'art.	S757548	S757549	S757550
Dimensions (L x P x H) en mm	700 x 850 x 900	800 x 850 x 900	1000 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	102	117	136
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Fusible (A)	20	32 / 35	40
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	25	31,5	36
Marmites rapides selon DIN 18855	•	•	•
Contacteurs	•	•	•

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	•	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•	•

### Prix (en Euro)

### Variantes Top

#### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

#### VAR808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

### Accessoires

ZUB320 1 paire de crochets

ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB324 Anneau porteur pour paniers secteur

#### Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

#### Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Réglage manuel de la température du produit
- Manette pour la choix entre démarrage de cuisson et cuisson permanente
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres gravée de manière durable dans FER151, tous les 25 litres sur FER251
- Allure de cuisson permanente
- Contacteurs incorporés



	FER151	FER251
No d'art.	S757299	S757309
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	183	220
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	24,6	30,6
Fusible (A)	40	50
Capacité utile en litres	158	253
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	4 pièces	6 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	35	45
Marmites rapides selon DIN 18855	•	•

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB677 Support de récipient

ZUB678 Support de récipient

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres dans FER150, tous les 25 litres dans FER250
- Contacteurs incorporés



	FER150	FER250
No d'art.	S757560	S757561
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	183	220
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	24,6	30,6
Fusible (A)	40	50
Capacité utile en litres	158	253
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	4 pièces	6 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	35	45
Marmites rapides selon DIN 18855	●	●

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●

### Prix (en Euro)

### Variantes Top

#### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

#### VAR808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

#### VAR040 Dispositif de levage / d'abaissement intégré

- Économie de temps grâce à des temps de mise en température réduits en cas de charges multiples
- Chargement et déchargement des bacs pleins à une hauteur ergonomique
- Sécurité de manipulation
- Appareil allongé de 100 mm avec VAR 040

### Accessoires

ZUB677 Support de récipient

ZUB678 Support de récipient

- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Réglage manuel de la température du produit
- Manette pour la choix entre démarrage de cuisson et cuisson permanente
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 25 litres gravée de manière durable dans FER301 et FER401, et tous les 50 litres dans FER501
- Allure de cuisson permanente
- Contacteurs incorporés



	FER301	FER401	FER501
No d'art.	S757310	S757311	S757312
Dimensions (L x P x H) en mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	256	322	425
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	36,6	42,6	54,6
Fusible (A)	63	63	100
Capacité utile en litres	294	422	500
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435	1955 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	8 pièces	12 pièces	14 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	43	48	55

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	•	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•	•

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB679 Support de récipient

ZUB680 Support de récipient

ZUB681 Support de récipient

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Régulation électronique de la température des vaerature avec afficheurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 25 litres dans FER300 et FER400, tous les 50 litres dans FER500
- Contacteurs incorporés



	FER300	FER400	FER500
No d'art.	S757562	S757563	S757564
Dimensions (L x P x H) en mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	256	322	425
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	36,6	42,6	54,6
Fusible (A)	63	63	100
Capacité utile en litres	294	422	500
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435	1955 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	8 pièces	12 pièces	14 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	43	48	55

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	●	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

#### VAR808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

#### VAR040 Dispositif de levage / d'abaissement intégré

- Économie de temps grâce à des temps de mise en température réduits en cas de charges multiples
- Chargement et déchargement des bacs pleins à une hauteur ergonomique
- Sécurité de manipulation
- Appareil allongé de 100 mm avec VAR 040

○ ○

### Accessoires

ZUB679 Support de récipient

ZUB680 Support de récipient

ZUB681 Support de récipient

- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Réglage manuel de la température du produit
- Manette pour la choix entre démarrage de cuisson et cuisson permanente
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 ½")
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres gravée de manière durable
- Allure de cuisson permanente
- Soubassement en version hygiénique H2
- Marmites rapides selon DIN 18855
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Contacteurs incorporés



	FEK061	FEK101	FEK151
No d'art.	S756618	S756619	S756620
Dimensions (L x P x H) en mm	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	170	192	212
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Fusible (A)	20	32 / 35	40
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	25	31,5	36
Marmites rapides selon DIN 18855	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	●	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUBF47 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 60 litres

ZUBF48 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 100 litres

ZUBF49 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 150 litres

ZUB320 1 paire de crochets

ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur

### Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

### Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Système PERMAPRESS, pauvre en entretien et fermé
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 1/2")
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Échelle de niveau avec graduation tous les 5 litres
- Soubassement en version hygiénique H2
- Marmites rapides selon DIN 18855
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Contacteurs incorporés



	<b>FEK060</b>	<b>FEK100</b>	<b>FEK150</b>
No d'art.	S757580	S757581	S757582
Dimensions (L x P x H) en mm	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	170	192	212
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	12,6	18,6	23,1
Fusible (A)	20	32 / 35	40
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	25	31,5	36
Marmites rapides selon DIN 18855	•	•	•

**Inclus dans la livraison**

1 tamis d'évacuation	•	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•	•

**Prix (en Euro)**
**Variantes Top**
**VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)**

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

**VAR808 Sonde de température à cœur**

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

**Accessoires**

ZUBF47 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 60 litres

ZUBF48 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 100 litres

ZUBF49 Tamis de protection d'écoulement pour cuves de 150 litres

ZUB320 1 paire de crochets

ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB324 Anneau porteur pour paniers secteur

**Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)**

ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

**Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)**

ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

- Appareil multifonctions pour la cuisson, la cuisson à vapeur, la cuisson sous pression et la cuisson à vapeur sous pression
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Cuve entièrement en acier inox avec régulation 4 zones de la température
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Régulation électronique, clavier à touches sensibles avec affichage par DEL des valeurs actuelles et de référence, 9 places de programme avec 5 étapes (température, heure de démarrage, durée de cuisson)
- Refroidissement de couvercle automatique et manuel
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Cuisson sous pression jusqu'à une surpression de 0,5 bar (env. 110 °C)
- Sonde de température électronique dans la paroi de la cuve, pas d'attachement lors de la cuisson sous pression
- Système électronique automatique de rôtissage et de cuisson sous pression
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Interface RS 485
- Sonde de température à cœur
- Contacteurs incorporés



	FEP230	FEP330
No d'art.	S741026	S742264
Dimensions (L x P x H) en mm	1200 x 850 x 900	1500 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	314	393
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	16,3	21,7
Fusible (A)	25	32 / 35
Capacité utile en litres	110	150
Cuve (L x P x H) in mm	700 x 550 x 300	1000 x 550 x 300
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	2 pièces	3 pièces

### Inclus dans la livraison

1 Support de récipient	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•
1 tuyau de sécurité avec renforcement en acier inox pour raccordement à l'alimentation en eau douce	•	•

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR020 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité

- Remplissage automatique de l'eau au litre près
- Intégré dans le mélangeur
- Arrêt automatique du remplissage

### Accessoires

ZUBP50 Barre de suspension

ZUBP51 Barre de suspension

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 spatule, longueur de 250 mm

- Appareil multifonctions pour la cuisson, la cuisson à vapeur, la cuisson sous pression et la cuisson à vapeur sous pression
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Cuve entièrement en acier inox avec régulation 4 zones de la température
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Refroidissement de couvercle automatique et manuel
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Régulation électronique, clavier à touches sensibles avec affichage par DEL des valeurs actuelles et de référence, 9 places de programme avec 5 étapes (température, heure de démarrage, durée de cuisson)
- Cuisson sous pression jusqu'à une surpression de 0,5 bar (env. 110 °C)
- Sonde de température électronique dans la paroi de la cuve, pas d'attachement lors de la cuisson sous pression
- Système électronique automatique de rôtissage et de cuisson sous pression
- Interface RS 485
- Sonde de température à cœur
- Contacteurs incorporés



	<b>FEP241</b>	<b>FEP341</b>
No d'art.	S746350	S742438
Dimensions (L x P x H) en mm	1000 x 850 x 900	1300 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	320	400
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	16,3	21,6
Fusible (A)	25	32 / 35
Capacité utile en litres	100	143
Cuve (L x P x H) in mm	700 x 550 x 300	1000 x 550 x 300
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,39	0,55
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	2 pièces	3 pièces

### Inclus dans la livraison

1 Support de récipient	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●
1 tuyau de sécurité avec renforcement en acier inox pour raccordement à l'alimentation en eau douce	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR020 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité

- Remplissage automatique de l'eau au litre près
- Intégré dans le mélangeur
- Arrêt automatique du remplissage

○

○

### Accessoires

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 spatule, longueur de 250 mm

- Commande par boutons
- Plaque de cuisson emboutie de 80 mm
- Supports de récipients en acier au nickel-chrome AISI 304
- Brûleurs avec sécurité d'allumage thermoélectrique, veilleuse et allumage manuel



	FGH210	FGH410	FGH610
No d'art.	S757201	S756927	S756373
Dimensions (L × P × H) en mm	1600 x 850 x 900	2100 x 850 x 900	2400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	82	114	155
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	12,9	25,8	38,7
Brûleurs D (5,6 kW chacun)	1	2	3
Brûleurs E (7,3 kW chacun)	1	2	3
Soubassement ouvert	●	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 tuyau de gaz de sécurité	●	●	●
----------------------------	---	---	---

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF07 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF12 1 paire de portes battantes montées

ZWMF15 1 paire de portes battantes montées

ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité ½", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53	voir page 53	voir page 53
--	--------------	--------------	--------------



- Commande par boutons
- Plaque de cuisson emboutie de 80 mm
- Supports de récipients en acier au nickel-chrome AISI 304
- Brûleurs avec sécurité d'allumage thermoélectrique, veilleuse et allumage manuel
- Soubassement avec four



	<b>FGH413</b>	<b>FGH415</b>	<b>FGH417</b>
No d'art.	S757331	S757332	S757333
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	152	164	155
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	25,8	25,8	31,8
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	4	8,2	
Fusible (A)	16	20	
Brûleurs D (5,6 kW chacun)	2	2	2
Brûleurs E (7,3 kW chacun)	2	2	2
Four électrique avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun	●		
Four électrique système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun		●	
Four gaz de 6,0 kW, allumage piézoélectrique			●

### Inclus dans la livraison

1 tôle de cuisson émaillée GN 2 / 1	●	●	
1 tôle de cuisson GN 2 / 1, aluminium			●
1 grille chromée GN 2 / 1	●	●	●
1 tuyau de gaz de sécurité	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUB200 Grille supplémentaire GN 2 / 1, chromée			
ZUB201 Grille GN 1 / 1, chromée mat			
ZUB220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2 / 1 émaillée			
ZUB240 Tôle Tôle de cuisson supplémentaire, aluminium, GN 2 / 1			
ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité ½", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière			
Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53	voir page 53	voir page 53



- Commande par boutons
- Plaque de cuisson emboutie de 80 mm
- Supports de récipients en acier au nickel-chrome AISI 304
- Brûleurs avec sécurité d'allumage thermoélectrique, veilleuse et allumage manuel
- Soubassement avec four



	FGH613	FGH615	FGH617
No d'art.	S757334	S757335	S757336
Dimensions (L x P x H) en mm	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	210	218	216
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	38,7	38,7	44,7
Valeurs de raccordement kW 400 V 3N 50 / 60 Hz	4,0 / 4,6*	8,2 / 8,8*	
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz			0,6*
Fusible (A)	16	20	
Brûleurs D (5,6 kW chacun)	3	3	3
Brûleurs E (7,3 kW chacun)	3	3	3
Four électrique avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun	●		
Four électrique système dual avec chauffage de voûte et de sole, de 2,0 kW chacun et air pulsé avec deux ventilateurs de 4,0 kW chacun		●	
Four gaz de 6,0 kW, allumage piézoélectrique			●
Armoire ouverte à côté du four en version hygiénique H2	●	●	●

### Inclus dans la livraison

1 tôle de cuisson émaillée GN 2 / 1	●	●	
1 tôle de cuisson GN 2 / 1, aluminium			●
1 grille chromée GN 2 / 1	●	●	●
1 tuyau de gaz de sécurité	●	●	●

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR009 Armoire chauffante à air pulsé en H2 0,6 kW neben Backofen

- Pour conserver les assiettes « à la carte » à 50 °C – 60 °C
- Pour conserver les viandes, p. ex. roast-beef à 60 °C – 70 °C pour l'apprêt
- Pour maintenir les plats à 85 °C dans des bacs GN à température de service

### Accessoires

ZUB200 Grille supplémentaire (L x P) 530 x 650 mm			
ZUB201 Grille GN 1 / 1, chromée mat (L x P) 325 x 530 mm			
ZUB220 Tôle de cuisson supplémentaire GN 2 / 1 émaillée			
ZUB240 Tôle de cuisson en aluminium supplémentaire (L x P x H) 530 x 650 x 22 mm			
ZUB507 Paire de supports grille pour l'armoire chauffante			
ZUB832 tuyau de gaz de sécurité 1/2", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière			
Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53	voir page 53	voir page 53

\* pour les variantes avec armoire chauffante

- Commande par boutons
- Allumage électronique
- Commande par boutons
- Grilles de gril en acier au nickel-chrome AISI 304, disponibles en 4 versions différentes: grille en V, grille en Z, grille ronde, grille à nervures
- Grilles de gril réglables en hauteur
- Brûleurs avec sécurité d'allumage thermoélectrique, veilleuse et allumage manuel
- 1 grille (selon choix) par zone de gril, en série



	<b>FGC260</b>	<b>FGC460</b>
No d'art.	S754869	S754870
Dimensions (L x P x H) en mm	400 x 850 x 900	800 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	75	105
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	10	20
Surface de gril (L x P) en mm	315 x 570	2 je 315 x 570
Soubassement ouvert	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•
<b>Inclus dans la livraison</b>		
1 tuyau de gaz de sécurité	•	•
bac de récupération de graisse	1	2
Grille en V, grille en Z, grille ronde ou grille à nervures au choix	1	2
Équipement de départ Pierres de lave en kg	3	6

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZUBG10 Grille en V

ZUBG11 Grille en Z

ZUBG12 Grille ronde

ZUBG13 Grille à nervures

ZUBG16 Pierres de lave pour une zone de gril (3 kg)

ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité 1/2", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz

voir page 53

voir page 53



- Appareil multifonctions pour le rôtissage, le mijotage et la cuisson
- Commande innovante par écran tactile KCI
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Cuve entièrement en acier inox avec régulation 4 zones de la température
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Versement précis, vidange par vanne intégrée



	FGP610	FGP910
No d'art.	S757592	S757593
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	251	321
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	0,3	0,3
Fusible (A)	10	10
Cuve entièrement en acier inox, ond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF avec régulation 4 zones de la température (L x P x H) en mm	616 x 660 x 184	928 x 660 x 184
Capacité maximale en litres	69	109
Capacité utile en litres	53	83
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,41	0,61
Couvercle à double paroi	●	●
Soubassement hygiénique H2	●	●

### Inclus dans la livraison

1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	●	●
--	---	---

### Prix (en Euro)

### Variante Top

#### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité avec mélangeur (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

### Variante

VAR479 Robinet mélangeur 3/4"

### Accessoires

ZUBF46 Robinet mélangeur 1/2" (kit d'installation)

ZUB961 Robinet col de cygne 3/4" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm (kit d'installation)

ZUB960 Douche avec flexible 1/2" pour eau chaude (kit d'installation)

ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité 1/2", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière

ZUBM50 Pelle non perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM51 Pelle perforée (L x P) 180 x 130 mm, Capacité nominale de 2 litres

ZUBM52 spatule, longueur de 250 mm

ZUBM53 Filtre de sortie pour casseroles

ZUBM54 Système de suspension GN pour poêles à fire basculantes

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz voir page 53 voir page 53

- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Axes hygiéniques, faciles à nettoyer
- Basculement par moteur
- Soubassement en version hygiénique H2
- Versement précis, vidange par vanne intégrée



	<b>FGP600</b>	<b>FGP900</b>
No d'art.	S757749	S757750
Dimensions (L x P x H) en mm	1100 x 850 x 900	1400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	217	265
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	18	24
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,3	0,3
Fusible (A)	10	10
Cuve en fonte (L x P x H) in mm	600 x 600 x 175	900 x 600 x 175
Capacité maximale en litres	69	103
Capacité utile en litres	53	80
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,3	0,47
Couvercle à double paroi	•	•
Commande par boutons	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•
<b>Inclus dans la livraison</b>		
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	•	•

**Prix (en Euro)**
**Variante**

VAR477 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm

**Accessoires**

ZUB961 Robinet col de cygne ¾" pour eau chaude; débattement 300 mm, hauteur 80 / 390 mm (kit d'installation)

ZUB960 Douche avec flexible ½" pour eau chaude (kit d'installation)

ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité ½", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz

voir page 53

voir page 53



- Appareil multifonctionnel pour le rôtissage et le mijotage
- Fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF
- Fond de cuve en matériau compound avec cœur d'aluminium, recouvert des deux côtés d'une plaque d'acier inox (fond DUPLEX ANTI-ADHÉSIF)
- Commande par boutons
- Cuve sans joints, soudée sans rainures dans la plaque supérieure
- Cuve entièrement en acier inox
- 2 zones de chauffage, réglables séparément
- Grand orifice d'évacuation des déchets, obturable, Ø 47 mm
- Profondeur de cuve 65 mm
- Soubassement en version hygiénique H2
- Brûleurs avec sécurité d'allumage thermoélectrique, veilleuse et allumage manuel
- Brenner aus CrSt 1.4016

**FGB430**

No d'art.	S748997
Dimensions (L x P x H) en mm	700 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	112
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	12
Capacité maximale en litres	20
Cuve (L x P x H) in mm	600 x 580 x 65
Surface de cuisson en m <sup>2</sup>	0,35
Soubassement ouvert	•
Soubassement hygiénique H2	•

### Inclus dans la livraison

1 bouchon en PTFE	•
1 bac collecteur GN 1 / 1	•
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	•

### Prix (en Euro)

### Accessoires

ZWMF05 Porte battante montée – charnière à gauche	
ZUB962 Pare-graisse	
ZUB832 Tuyau de gaz de sécurité ½", 600 mm lors d'un branchement par la paroi arrière	
Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53



- Commande innovante par écran tactile KCI
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 1/2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Échelle de niveau avec graduation tous les 5 litres
- Soupape de régulation de gaz, allume-gaz automatique avec allumage haute tension
- Sécurité d'allumage par surveillance à ionisation
- Raccordement et robinet d'alimentation de gaz intégrés



	<b>FGS060</b>	<b>FGS100</b>	<b>FGS150</b>
No d'art.	S757598	S757599	S757600
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1100 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	132	153	180
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	12,5	17	21
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,05	0,05	0,05
Fusible (A)	10	10	10
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	37,5	42,5	51
Marmites rapides selon DIN 18855	●	●	●

**Inclus dans la livraison**

1 tamis d'évacuation	●	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●	●
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	●	●	●
ZUB418 Mitre d'évacuation sans clapet anti-refoulement, avec déflecteur (pour installation sous hotte aspirante ou plafond filtrant)	position additionnelle, inclus dans la livraison		

**Prix (en Euro)**
**Variantes Top**
**VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)**

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

**VAR808 Sonde de température à cœur**

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

**Accessoires**

ZUB787 Double paroi pour mitre d'évacuation			
ZUB320 1 paire de crochets			
ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur			
ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur			
ZUB324 Anneau porteur pour paniers secteur			
<b>Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)</b>			
ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm			
ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm			
ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm			
<b>Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)</b>			
ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm			
ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm			
ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm			
Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53	voir page 53	voir page 53

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Technologie à brûleurs pulsés pour une efficacité et une rentabilité maximum
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 40 (1 ½")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 5 litres
- Raccordement et robinet d'alimentation de gaz intégrés



	FLS060	FLS100	FLS150
No d'art.	S757610	S757611	S757612
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1100 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	132	153	180
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	16	23	27
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,3	0,3	0,3
Fusible (A)	10	10	10
Capacité utile en litres	63,5	109	155
Diamètre de la cuve intérieure en mm	484	584	697
Hauteur de la cuve intérieure en mm	410	470	470

#### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	•	•	•
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	•	•	•
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	•	•	•

#### Prix (en Euro)

#### Variantes Top

##### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

##### VAR808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

#### Accessoires

ZUB791 Double paroi pour mitre d'évacuation

ZUB320 1 paire de crochets

ZUB322 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB323 Anneau porteur pour paniers secteur

ZUB324 Anneau porteur pour paniers secteur

##### Paniers secteur perforation 8 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB382 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB384 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB389 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

##### Paniers secteur perforation 2,5 mm (jusqu'à 2 ex. par appareil)

ZUB392 1 panier secteur, diamètre 465 mm, hauteur 150 mm

ZUB394 1 panier secteur, diamètre 565 mm, hauteur 180 mm

ZUB399 1 panier secteur, diamètre 675 mm séparé, hauteur 180 mm

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz

voir page 53

voir page 53

voir page 53

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Technologie à brûleurs pulsés pour une efficacité et une rentabilité maximum
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 25 litres dans FLR250


**FLR250**

No d'art.	S757631
Dimensions (L x P x H) en mm	1500 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	310
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	36
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,15
Fusible (A)	10
Capacité utile en litres	253
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	990 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	6 pièces
Marmites rapides selon DIN 18855	●
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	40

**Inclus dans la livraison**

1 tamis d'évacuation	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	●

**Prix (en Euro)**
**Variantes Top**
**VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)**

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

**VAR808 Sonde de température à cœur**

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

**Accessoires**

ZUB791 Double paroi pour mitre d'évacuation	
ZUB677 Support de récipient	
ZUB678 Support de récipient	
Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz	voir page 53



- Commande innovante par écran tactile KCI
- Technologie à brûleurs pulsés pour une efficacité et une rentabilité maximum
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, Robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 25 litres



	FLR300	FLR400
No d'art.	S757632	S757633
Dimensions (L x P x H) en mm	1700 x 850 x 900	2200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	340	376
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	43	54
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,15	0,15
Fusible (A)	10	10
Capacité utile en litres	294	422
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	1150 x 660 x 435	1650 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	8 pièces	12 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	36	42

### Inclus dans la livraison

1 tamis d'évacuation	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	●	●

### Prix (en Euro)

### Variantes Top

#### VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

#### VAR808 Sonde de température à cœur

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

### Accessoires

ZUB791 Double paroi pour mitre d'évacuation, montable après installation

ZUB679 Support de récipient

ZUB680 Support de récipient

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz

voir page 53

voir page 53

- Commande innovante par écran tactile KCI
- Régulation électronique de la température avec affichage des valeurs de consigne et actuelles, ainsi que, à chaque fois, 3 valeurs de sélection rapide pour durée de cuisson et température
- Couvercle à double paroi, équipé de ressorts de décharge et équilibré, muni d'un joint élastomère thermorésistant sur toute sa circonférence
- Intérieur de la cuve en acier CrNiMoTiSt 1.4571
- Vidange de la cuve intérieure par l'intermédiaire d'un robinet de sécurité DN 50 (2")
- Système de chauffage à faible entretien
- Évacuation de condensation du couvercle par tuyau d'écoulement
- Arrivée d'eau par robinetterie actionnée par le couvercle, robinet mélangeur avec clapet séparateur pour eau chaude et eau froide
- Échelle de niveau avec graduation tous les 10 litres dans FGR150, tous les 25 litres dans FGR250, FGR300 et FGR400



	<b>FGR150</b>	<b>FGR250</b>	<b>FGR300</b>
No d'art.	S757622	S757623	S758008
N° de commande			
Dimensions (L x P x H) en mm	1200 x 850 x 900	1500 x 850 x 900	1700 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	270	310	340
Puissance thermique nominale en kW gaz naturel E, 20 mbar	21	29	32,5
Valeurs de raccordement kW 230 V 1N 50 / 60 Hz	0,05	0,05	0,05
Fusible (A)	10	10	10
Capacité utile en litres	158	253	294
Dimensions intérieures de la cuve (L x P x H) en mm	620 x 660 x 435	990 x 660 x 435	1150 x 660 x 435
Capacité en inserts de cuisson GN 1 / 1, 200 mm	4 pièces	6 pièces	8 pièces
Temps de montée en température selon DIN 18855 en minutes	59	73	74

**Inclus dans la livraison**

1 tamis d'évacuation	●	●	●
2 tuyaux de sécurité avec renforcement en acier inox pour l'alimentation en eau potable	●	●	●
1 tuyau de gaz de sécurité avec renforcement en acier inox	●	●	●
ZUB789 Mitre d'évacuation sans clapet anti-refoulement, avec déflecteur (pour installation sous hotte aspirante ou plafond filtrant)		position additionnelle, inclus dans la livraison	

**Prix (en Euro)**
**Variantes Top**
**VAR320 Dispositif de remplissage d'eau piloté par quantité (eau froide, chaude et mixte)**

- Remplissage automatique de l'eau au litre près (l'eau froide, chaude et mixte)
- Sélection rapide de différents volumes de remplissage avec l'écran tactile KCI
- Arrêt automatique du remplissage

**VAR808 Sonde de température à cœur**

- Cuire à point, au degré près
- Sélection rapide de différentes températures avec l'écran tactile KCI
- Économiser l'énergie avec une durée de cuisson optimale

**Accessoires**

ZUB790 Double paroi pour mitre d'évacuation, montable après installation

ZUB677 Support de récipient

ZUB678 Support de récipient

ZUB679 Support de récipient

ZUB680 Support de récipient

Jeux d'injecteurs pour différents types de gaz

voir page 53

voir page 53

voir page 53

- Renforcement d'isolation phonique et de stabilisation du plateau supérieur réalisé par 2 plaques élastomères collées ensemble, renforcées en plus par le dessous par des profilés en acier au nickel-chrome
- Soubassement hygiénique H2



	FUA030	FUA040	FUA050	FUA060	FUA070
No d'art.	S737082	S732455	S733126	S698028	S698035
Dimensions (L x P x H) en mm	300 x 850 x 900	400 x 850 x 900	500 x 850 x 900	600 x 850 x 900	700 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	40	50	59	64	69
Soubassement ouvert	•	•	•	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•	•	•	•

### Prix (en Euro)

### Variantes

VARSE1 1 x prise à fiche de terre 230 V  
dans le creux du panneau de commande

VARSE2 1 x prise CEE 400 V  
dans le creux du panneau de commande

VARSE3 2 x prise à fiche de terre 230 V  
dans le creux du panneau de commande

VARSE4 1 x prise CEE 400 V,  
1x prise à fiche de terre 230 V  
dans le creux du panneau de commande

VAR010 1 x cadre à tiroir GN 1 / 1 installé

VAR351 Bloc de cadres à tiroir 2x GN 1 / 1  
superposés

VAR359 1 x tiroir sur glissières monté

VAR354 2 x tiroirs sur glissières montés  
superposés

### Accessoires

ZWMF19 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF20 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF03 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF04 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF10 Porte battante montée – charnière à droite

ZWMF11 Porte battante montée – charnière à gauche

ZWMF12 1 paire de portes battantes montées

ZWMF13 1 paire de portes battantes montées

ZUBFA2 Étagère intermédiaire

ZUBF16 Étagère intermédiaire

ZUBF92 Étagère intermédiaire

ZUBF93 Étagère intermédiaire

ZUBF94 Étagère intermédiaire

ZUBM02 5 paire barres d'insertion



- Renforcement d'isolation phonique et de stabilisation du plateau supérieur réalisé par 2 plaques élastomères collées ensemble, renforcées en plus par le dessous par des profilés en acier au nickel-chrome
- Soubassement hygiénique H2



	FUA080	FUA090	FUA100	FUA110	FUA120
No d'art.	S698042	S737081	S698049	S733368	S744615
Dimensions (L x P x H) en mm	800 x 850 x 900	900 x 850 x 900	1000 x 850 x 900	1100 x 850 x 900	1200 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	85	89	93	97	101
Soubassement ouvert	•	•	•	•	•
Soubassement hygiénique H2	•	•	•	•	•

**Prix (en Euro)**
**Variantes**

VARSE1 1 x prise à fiche de terre 230 V dans le creux du panneau de commande

VARSE2 1 x prise CEE 400 V dans le creux du panneau de commande

VARSE3 2 x prise à fiche de terre 230 V dans le creux du panneau de commande

VARSE4 1 x prise CEE 400 V, 1x prise à fiche de terre 230 V dans le creux du panneau de commande

VAR010 2 x cadres à tiroir GN 1/ 1 montés l'un à côté de l'autre

VAR359 2 x tiroirs sur glissières, l'un à côté de l'autre

**Accessoires**

ZWMF14 1 paire de portes battantes montées

ZWMF17 1 paire de portes battantes montées

ZWMF16 1 paire de portes battantes montées

ZWMF18 1 paire de portes battantes montées

ZUBF95 Étagère intermédiaire

ZUBFA1 Étagère intermédiaire

ZUBF96 Étagère intermédiaire

ZUBFC8 Étagère intermédiaire

ZUBFB7 Étagère intermédiaire

- Renforcement d'isolation phonique et de stabilisation du plateau supérieur réalisé par 2 plaques élastomères collées ensemble, renforcées en plus par le dessous par des profilés en acier au nickel-chrome
- Sert à la compensation de longueur pour la disposition en bloc ou en ligne
- Fermé de tous les côtés
- Revêtement de façade dévissable



	FUZ015	FUZ020	FUZ025	FUZ030	FUZ040
No d'art.	S734541	S697890	S742748	S697891	S697892
Dimensions (L x P x H) en mm	150 x 850 x 900	200 x 850 x 900	250 x 850 x 900	300 x 850 x 900	400 x 850 x 900
Poids (emballage inclus) en kg	8	10	12	14	29

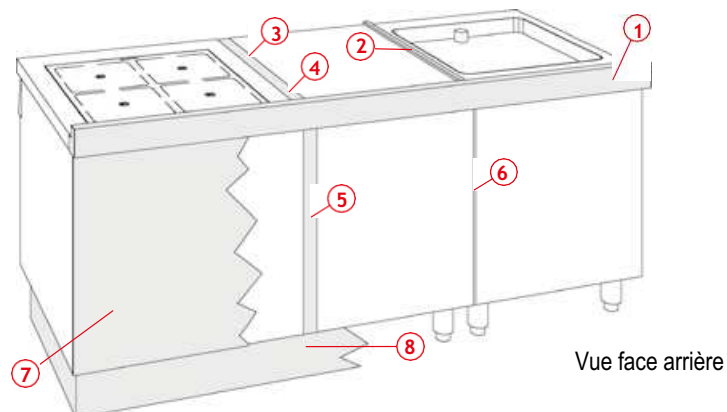
### Prix (en Euro)

### Variante

ZWM915 Robinet 3/4" pour eau chaude et froide, monté au centre du plan de travail

Gaz

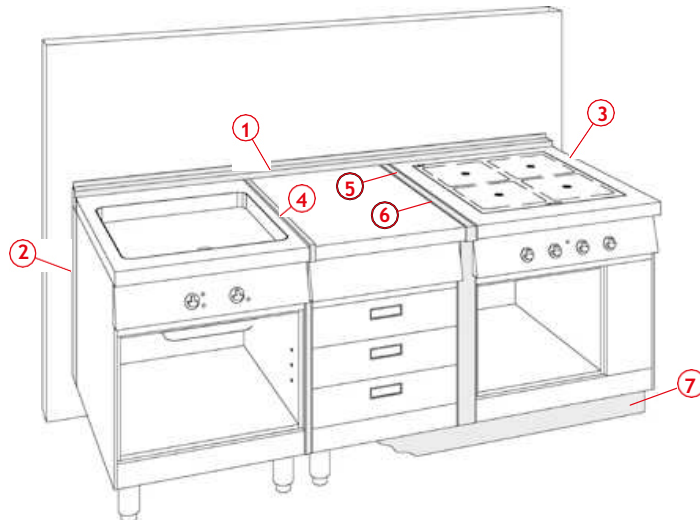


**Exemple : Accessoires - Installation en ligne (local)**


Pos.	Désignation	Type	Nombre dans l'exemple
1	Profil arrière 30 mm (à partir de 4 m avec raccord complémentaire)	ZUBF37	1
2	Profil de recouvrement (pour relier 2 appareils)	ZUBF19	1
3	Profil raccord en forme de U 50 mm (pour relier 2 appareils)	ZUBF20	1
4	en option: module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme d	ZUBF97	1
5	Panneau arrière pour profil en forme de U, 50 mm	ZUBF24	1
6	Panneau arrière pour profil de recouvrement	ZUBF23	1
<b>alternative:</b>			
7	Socle CNS		Sur demande

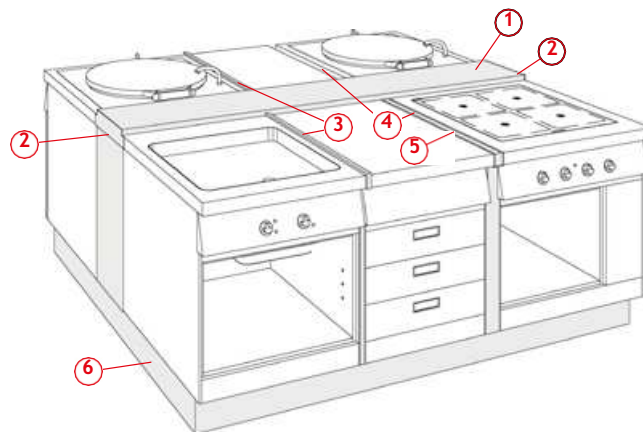


### Exemple : Accessoires - Installation en bloc / deux lignes



Pos.	Désignation	Type	Nombre dans l'exemple
1	Profil raccord au mur 50 mm (avec raccord complémentaire à partir de 4 m)	ZUBF33	1
2	Panneau frontal 50 mm, gauche	ZUBF56	1
3	Panneau frontal 50 mm, droite	ZUBF57	1
4	Profil de recouvrement (pour relier 2 appareils)	ZUBF19	1
5	Profil raccord en forme de U 50 mm (pour relier 2 appareils)	ZUBF20	1
6	en option: module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme de U 50 mm	ZUBF97	1
7	Socle CNS		Sur demande

### Exemple : Accessoires - Installation en bloc / deux lignes



Pos.	Désignation	Type	Nombre dans l'exemple
1	Recouvrement central pour écartement d'appareils de 300 mm (avec raccord complémentaire à partir de 4 m)	ZUBF28	1
2	Panneau frontal	ZUBF31	2
3	Profil de recouvrement (pour relier 2 appareils)	ZUBF19	2
4	Profil raccord en forme de U 50 mm (pour relier 2 appareils)	ZUBF20	2
5	en option: module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme de U 50 mm	ZUBF97	1
6	Socle CNS		Sur demande



<b>Accessoires pour relier des appareils</b>		<b>Prix (en Euro)</b>
ZUBF19	Profil de recouvrement enfilé avec cadre frontal de recouvrement	
ZUBF20	Profil raccord en forme de 50 mm avec cadre frontal (profil en U)	
ZUBF21	Profil raccord en forme de 100 mm avec cadre frontal (profil en U)	
ZUBF22	Profil raccord en forme de 150 mm avec cadre frontal (profil en U)	
ZUBF97	Module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme de 50 mm	
ZUBF98	Module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme de 100 mm	
ZUBF99	Module d'alignement des surfaces pour profil raccord en forme de 150 mm	
ZUBN10	Profil raccord en U de 50 mm pour combinaison de Combinorm-S (à gauche) et appareil K-Line (à droite) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBN11	Profil raccord en U de 50 mm pour combinaison de Combinorm-S (à droite) et appareil K-Line (à gauche) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBN12	Profil raccord en U de 100 mm pour combinaison de Combinorm-S (à gauche) et appareil K-Line (à droite) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBN13	Profil raccord en U de 100 mm pour combinaison de Combinorm-S (à droite) et appareil K-Line (à gauche) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBN14	Profil raccord en U de 150 mm pour combinaison de Combinorm-S (à gauche) et appareil K-Line (à droite) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBN15	Profil raccord en U de 150 mm pour combinaison de Combinorm-S (à droite) et appareil K-Line (à gauche) avec panneau de recouvrement frontal (profil en U)	
ZUBFE8	Panneau de façade pour relier les appareils sans profil raccord en forme de U	
<b>Accessoires – Installation en ligne (local)</b>		
ZUBF23	Panneau arrière pour appareils en ligne avec dos visibles sans profil raccord	
ZUBF24	Panneau arrière pour appareils en ligne avec dos visibles avec profil raccord en forme de 50 mm	
ZUBF25	Panneau arrière pour appareils en ligne avec dos visibles avec profil raccord en forme de 100 mm	
ZUBF26	Panneau arrière pour appareils en ligne avec dos visibles avec profil raccord en forme de 150 mm	
ZUBF37	Profil arrière pour bord relevé d'appareils montés en ligne, largeur 30 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBF55	Raccord complémentaire avec bride pour positionnement libre (plus de 4 m de long)	par m
<b>Accessoires – Installation en ligne (mur)</b>		
ZUBF33	Profil raccord au mur, 50 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBF53	Raccord complémentaire avec bride pour profil raccord au mur, 50 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBF56	Panneau latéral à gauche pour profil raccord au mur, 50 mm	
ZUBF57	Panneau latéral à droite pour profil raccord au mur, 50 mm	
ZUBF34	Profil raccord au mur, 300 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBF54	Raccord complémentaire avec bride pour profil raccord au mur, 300 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBF58	Panneau latéral à gauche pour profil raccord au mur, 300 mm	
ZUBF59	Panneau latéral à droite pour profil raccord au mur, 300 mm	
<b>Accessoires – Installation en bloc / deux lignes</b>		
ZUBFA3	Recouvrement central 50 mm, avec pièces terminales (pas pour appareils de cuisson sous pression)	par m
ZUBFA4	Raccord complémentaire avec bride pour recouvrement central 50 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBFA5	Panneau latéral pour recouvrement central 50 mm	
ZUBF27	Recouvrement central 100 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBF51	Raccord complémentaire avec bride pour recouvrement central 100 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBF29	Panneau latéral pour recouvrement central 100 mm	
ZUBF30	Panneau latéral pour recouvrement central 100 mm avec chacun 1 prise à fiche de terre et 1 prise CEE, montage encastré	
ZUBD50	Recouvrement central 200 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBD51	Raccord complémentaire avec bride pour recouvrement central 200 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBD54	Panneau latéral pour recouvrement central 200 mm	
ZUBD55	Panneau latéral pour recouvrement central 200 mm avec chacun 1 prise à fiche de terre et 1 prise CEE, montage encastré	
ZUBF28	Recouvrement central 300 mm, avec pièces terminales	par m
ZUBF52	Raccord complémentaire avec bride pour recouvrement central 300 mm (plus de 4 m de long)	par m
ZUBF31	Panneau latéral pour recouvrement central 300 mm	
ZUBF32	Panneau latéral pour recouvrement central 300 mm avec chacun 1 prise à fiche de terre et 1 prise CEE, montage encastré	

Accessoires en général		Prix (en Euro)
ZUBF50	4 pieds en acier CrNi, réglables en hauteur	
ZWMF50	4 pieds en acier inox montés	
ZUB850	4 pieds en plastique pour hauteur d'appareil 850 mm	
ZUBP40	Panneau de socle en acier au nickel-chrome pour montage sur pieds	Sur demande
ZUB559	Lames de rechange pour le racloir	
ZUB560	Racloir	
ZUB561	Agent de nettoyage pour les vitrocéramiques	
ZUB859	Pièces à visser pour une hauteur de pied de 200 mm	

### Set d'accessoires pour portes battantes et tiroirs à supplément

Acc.	Description du set	Convient aux appareils suivants
ZUBF01	1 porte battante	FEH 210, FEH 230, FGH 210
ZUBF02	1 paire de portes battantes	FEH 410, FEH 430, FEH 500, FEH 510, FGH 410, FGH 500
ZUBF03	1 paire de portes battantes	FEH 610, FEH 630, FEH 700, FEH 710, FGH 610
ZUBF04	1 porte battante	FEW 250
ZUBF05	1 porte battante	FEF 124, FEF 040
ZUBF06	1 paire de portes battantes	FEF 144, FEF 224
ZUBF07	1 paire de portes battantes	FEB 430, FEB 432, FEG 420, FEG 425
ZUBF08	1 paire de portes battantes	FEB 630, FEB 632, FEG 620
ZUBFB5	1 porte battante	FGB 430
ZUBFB3	1 porte battante	FUA 030
ZUBF00	1 porte battante	FUA 040, FEH 300, FEH 310, FEB 232, FEG 220
ZUBF09	1 porte battante	FUA 050, FEW 400
ZUBF10	1 paire de portes battantes	FUA 060
ZUBF11	1 paire de portes battantes	FUA 070
ZUBF12	1 paire de portes battantes	FUA 080
ZUBFB4	1 paire de portes battantes	FUA 090
ZUBF13	1 paire de portes battantes	FUA 100
ZUBS00	1 Schublade	FUA 040
ZUBS01	1 tiroir	FUA 050
ZUBS02	1 tiroir	FUA 060
ZUBS03	1 tiroir	FUA 070
ZUBS04	2 tiroirs	FUA 080
ZUBFB6	2 tiroirs	FUA 090
ZUBS05	2 tiroirs	FUA 100

### Avis concernant le positionnement et le raccordement des appareils

<b>Positionnement sur :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pieds de 150 mm de haut, réglable en hauteur <math>\pm 25</math> mm (positionnement standard)</li> <li>Socle prévu par le client de 150 mm (dévisser les pieds)</li> </ul>	
<b>Types de positionnement:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>En ligne, librement dans le local</li> <li>En ligne, contre le mur</li> <li>En bloc / double ligne Positionnement avec accessoires de groupe, pour positionnement en bloc/double ligne largeur de groupe 1.750, 1.800, 1.900 ou 2.000 mm selon la largeur du recouvrement central 50, 100, 200 ou 300 mm</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Version mobile d'appareil (2 roues d'appui et 2 roues directrices de 125 mm chacune, blocage central, poignées amovibles, conduite de fluides de 1,6 m avec interfaces, décharge de traction, etc.)</li> </ul>	Sur demande
<b>Raccordement:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Appareils électriques à raccorder à 400 V 3 N 50 / 60 Hz (exception : élément silo à frites FEF et bain-marie FEW 150, à raccorder à 230 V 1N 50 / 60 Hz ainsi que bains-marie FEW 250 et FEW 252 à raccorder à 400 V 2 N 50 / 60 Hz)</li> <li>Appareils à gaz sans raccordement électrique (exception : fourneaux à gaz avec four électrique sur 400 V 3 N 50 / 60 Hz ; sauteuse à gaz avec basculement motorisé et marmite à gaz sur 230 V 1 N 50 / 60 Hz)</li> </ul>	

## Jeux d'injecteurs disponibles pour différents types de gaz et différents pays

Appareils	Gaz naturel H,E 20 mbar	Gaz naturel LL 20 mbar (DE)	Gaz naturel L 25 mbar (NL)	Butane / Propane 50 mbar	Butane / Propane 28-30 mbar Propane 37 mbar (3+)	Propane 50 mbar (NL)
FGH210	DSF001	DSF002	DSF003	DSF004	DSF005	DSF006
FGH410, 413, 415	DSF007	DSF008	DSF009	DSF010	DSF011	DSF012
FGH417	DSF013	DSF014	DSF015	DSF016	DSF017	DSF018
FGH610, 613, 615	DSF019	DSF020	DSF021	DSF022	DSF023	DSF024
FGH617	DSF031	DSF032	DSF033	DSF034	DSF035	DSF036
FGC260	DSF049	DSF050	DSF051	DSF052	DSF053	DSF054
FGC460	DSF055	DSF056	DSF057	DSF058	DSF059	DSF060
FLR250	DSF073	DSF074	DSF075	DSF076	DSF077	DSF078
FLR300	DSF079	DSF080	DSF081	DSF082	DSF083	DSF084
FLR400	DSF085	DSF086	DSF087	DSF088	DSF089	DSF090
FLS060	DSF097	DSF098	DSF099	DSF100	DSF101	DSF102
FLS100	DSF109	DSF110	DSF111	DSF112	DSF113	DSF114
FLS150	DSF115	DSF116	DSF117	DSF118	DSF119	DSF120
FGP600, 610	DSA614	DSA615	DSA616	DSA617	DSA618	DSA619
FGP900, 910	DSA608	DSA609	DSA610	DSA611	DSA612	DSA613
FGB430	DSA331	DSA332	DSA333	DSA334	DSA335	DSA336
FGS060	DSA467	DSA468	DSA469	DSA470	DSA471	DSA472
FGS100	DSA479	DSA480	DSA481	DSA482	DSA483	DSA484
FGS150	DSA485	DSA486	DSA487	DSA488	DSA489	DSA490
FGR150	DSA437	DSA438	DSA439	DSA440	DSA441	DSA442
FGR250	DSA620	DSA621	DSA622	DSA623	DSA624	DSA625





# CONDITIONS GENERALES DE VENTE ET DE LIVRAISON

(AVL, janvier 2024)

## 1. Généralités

- 1.1. Les présentes conditions générales de vente et de livraison font foi, pour autant qu'elles aient été déclarées applicables dans l'offre ou la confirmation de commande. D'autres conditions de l'acquéreur ne sont valables qu'à condition qu'elles aient été acceptées expressément et par écrit par le fournisseur.
- 1.2. Tous les accords et toutes les déclarations pertinentes des parties du contrat requièrent la forme écrite.

## 2. Offres et conclusion du contrat

- 2.1. Le contrat est réputé conclu lorsque le fournisseur a confirmé par écrit l'acceptation d'une commande.
- 2.2. Les offres ne contenant pas de délai d'acceptation ne font pas foi.

## 3. Volume de la livraison

- 3.1. La confirmation de la commande fait foi pour le volume et l'exécution de la livraison et de la prestation. Le matériel ou les prestations qui n'y figurent pas sont facturés séparément.
- 3.2. Le fournisseur peut procéder à des changements par rapport à la confirmation de la commande, pour autant qu'ils correspondent à une amélioration.

## 4. Dispositions dans le pays de destination

- 4.1. Au plus tard lors de la commande, l'acquéreur est tenu d'attirer l'attention du fournisseur sur les dispositions et normes légales, administratives et autres qui se rapportent à l'exécution des livraisons et prestations, à l'exploitation, ainsi qu'à la prévention des maladies et des accidents.

## 5. Prix

- 5.1. Sauf convention contraire, les prix du fournisseur s'entendent nets, départ usine, en euros ou en francs suisses (comme convenu), sans le transport, l'assurance, les éventuelles taxes sur la valeur ajoutée, le montage, l'installation et la mise en service. Un emballage standard est compris dans le prix.
- 5.2. Si les coûts à la base du calcul augmentent entre la conclusion du contrat et l'enlèvement, le fournisseur est habilité à rectifier les prix indiqués dans la confirmation de la commande jusqu'à l'exécution finale de la commande.
- 5.3. Pour petits envois le montant minimum de facturation est EUR 30.00 / CHF 30.00.
- 5.4. De principe nous ne reprenons aucune marchandise. Dans des cas exceptionnels et selon entente réciproque, nous établissons des notes de crédit sous déduction de 25% pour frais de manutention. **Attention:** Les commandes d'appareils spécialement fabriqués avec des tensions spéciales ne peuvent pas être annulées. Pour renvois ayant une valeur au-dessous de EUR 30.00 / CHF 30.00 aucune bonification ne sera accordée.
- 5.5. Les envois de retour doivent être convenus au préalable avec nous et ne peuvent être effectués qu'avec notre accord. Les frais de transport et d'assurance sont à la charge de l'expéditeur.

## 6. Conditions de paiement

- 6.1. Sauf convention contraire écrite, le paiement est effectué au moyen d'une lettre de crédit irrévocable et confirmée par une banque suisse renommée.
- 6.2. L'acquéreur est tenu d'effectuer les paiements au domicile du fournisseur, sans déduction de remises au comptant, de frais, d'impôts et de taxes de quelque type que ce soit. D'autres conditions de paiement sont convenues dans des cas spéciaux.
- 6.3. En cas de retard de paiement, le fournisseur se réserve le droit de suspendre immédiatement les livraisons prévues et est habilité à facturer un intérêt de retard de 8% par an ainsi que des frais de sommation de EUR 100.00 / CHF 100.00, outre les dédommagements. L'invocation de vices ne libère pas de l'obligation de respecter les conditions de paiement.

## 7. Réserve de propriété

- 7.1. Le fournisseur se réserve la propriété de la livraison jusqu'à son paiement intégral. La réserve de propriété du fournisseur sur toutes les marchandises livrées est

également valable lorsque les marchandises livrées sont cédées à des tiers, montées ou transformées par des tiers. L'acquéreur est tenu de prendre les mesures nécessaires pour protéger la propriété du fournisseur.

- 7.2. Le fournisseur est habilité à inscrire la réserve de propriété dans le registre correspondant avec le concours de l'acquéreur.

## 8. Délai de livraison

- 8.1. Le délai de livraison prend cours à l'acceptation de la commande par le fournisseur et après le règlement intégral des détails techniques.
- 8.2. Le délai de livraison est prolongé en conséquence :
- 8.3. -lorsque les informations nécessaires à l'exécution de la commande ne parviennent pas à temps au fournisseur ou lorsqu'elles ont été modifiées ultérieurement par l'acquéreur;
- 8.4. -lorsque les délais de paiement ne sont pas respectés, les lettres de crédit sont ouvertes trop tard ou le fournisseur ne reçoit pas les licences d'importation en temps voulu;
- 8.5. -en cas d'empêchement que le fournisseur ne peut éviter en dépit de toute sa vigilance, que ce soit chez le fournisseur, l'acquéreur ou un tiers. Des empêchements sont des cas de force majeure, comme des épidémies, une mobilisation, une guerre, une émeute, des perturbations importantes au sein de l'entreprise, des accidents, des conflits sociaux, une livraison de pièces d'usine en retard ou défectueuse, des dispositions ou des négligences des autorités administratives, des catastrophes naturelles.

## 9. Retard de livraison

- 9.1. L'acquéreur est habilité à réclamer un dédommagement en cas de retard de livraison, à condition qu'il soit prouvé que ce retard est imputable au fournisseur et que l'acquéreur puisse attester un dommage en conséquence dudit retard. Si l'acquéreur est secouru par une livraison de substitution, il perd son droit à un dédommagement.
- 9.2. Le dédommagement pour retard s'élève à maximum 0,5% par semaine complète de retard, sans toutefois dépasser 5% du prix contractuel de la pièce livrée avec retard. Les deux premières semaines de retard ne donnent aucun droit à un dédommagement pour retard.
- 9.3. Hormis les droits cités aux articles 9.1 et 9.2, l'acquéreur n'a aucun droit en cas de retard de livraison ou de prestation.

## 10. Livraison, transport et assurance

- 10.1. Le fournisseur emballe les produits de façon standard. Les emballages supplémentaires (p. ex. emballage pour le transport maritime) sont facturés à l'acquéreur.
- 10.2. Des souhaits particuliers concernant l'expédition et l'assurance doivent être communiqués en temps voulu au fournisseur. Le transport aura lieu EX WORKS (départ usine), Incoterms 2020, sinon une autre clause de transport a été convenue. L'acquéreur est tenu d'adresser immédiatement ses plaintes éventuelles concernant le transport au dernier transporteur, au moment de la réception de la livraison ou des documents de transport.
- 10.3. Le transfert des risques à l'acquéreur a lieu au plus tard au moment du départ usine, même si une autre clause de transport a été convenue. L'assurance contre des risques en tout genre incombe à l'acquéreur. Même si elle doit être contractée par le fournisseur, elle est facturée à l'acquéreur.
- 10.4. Si, comme convenu, le fournisseur a conclu une assurance transport pour l'acquéreur, celle-ci n'est valable que si l'acquéreur contrôle soigneusement la marchandise à la réception et signale par écrit au fournisseur les dommages dus au transport dès qu'il les a constatés, voire les note sur la lettre de voiture dès la réception si l'emballage est extérieurement endommagé.

## 11. Contrôle et acceptation de la livraison

- 11.1. L'acquéreur est tenu de contrôler immédiatement la livraison à la réception et d'en communiquer par écrit sans délai les vices éventuels au fournisseur, après le contrôle ou leur découverte. En cas d'omission, les livraisons et les prestations sont réputées conformes au contrat.

## 12. Garantie et responsabilité

- 12.1. Le fournisseur garantit que les produits livrés ne présentent aucun défaut de fabrication ni de matériel et possèdent les propriétés expressément indiquées dans la confirmation de la commande et le mode d'emploi. Toute autre demande de garantie ou de dommages et intérêts est expressément exclue.
- 12.2. Le prix de vente et de livraison du fournisseur inclut déjà un rabais comme indemnité forfaitaire de tous les futurs droits à garantie éventuels de l'acquéreur. Hormis ce rabais, l'acquéreur n'a aucun droit à garantie vis-à-vis du fournisseur, sauf en cas de vices de fabrication épidémiques et apparents. Dans ce cas, le fournisseur est tenu de remplacer ou réparer gratuitement la matière défectueuse du produit. A cet effet, l'acquéreur s'engage à mettre immédiatement le matériel défectueux à la disposition du fournisseur, à ses propres frais. Le fournisseur mettra alors à disposition le matériel réparé ou de substitution. Tant le démontage du matériel défectueux que le montage du matériel réparé ou neuf sont exclusivement à la charge de l'acquéreur.
- 12.3. Si un travail de garantie (art. 12.1) s'avérait incorrect dans l'année, le fournisseur est tenu de remplacer ou réparer gratuitement la matière défectueuse du produit, à condition qu'il en ait été informé à temps (art. 11). A cet effet, l'acquéreur s'engage à mettre immédiatement le matériel défectueux à la disposition du fournisseur, à ses propres frais. Le fournisseur mettra alors à disposition le matériel réparé ou de substitution. Tant le démontage du matériel défectueux que le montage du matériel réparé ou neuf sont exclusivement à la charge de l'acquéreur.
- 12.4. Une garantie éventuelle expire plus tôt que prévu, si l'acquéreur ou des tiers procèdent à des modifications ou des réparations incorrectes, des entretiens défectueux ou à une utilisation excessive, ou si, en cas de vice, l'acquéreur ne prend pas toutes les mesures appropriées pour diminuer le dommage dans les plus brefs délais et ne donne pas l'occasion au fournisseur de supprimer le vice.
- 12.5. Le matériel de substitution devient la propriété du fournisseur.
- 12.6. Pour des produits fabriqués par des tiers indépendants du fournisseur, le fournisseur n'assume que la responsabilité et la garantie qui lui ont été cédées par ce tiers.
- 12.7. Tous les cas de violation du contrat et leurs conséquences juridiques, ainsi que tous les droits de l'acquéreur, quel qu'en soit le motif juridique, sont limitativement réglementés dans les présentes conditions. En particulier, tous les droits non expressément cités à dédommagement, à diminution, à résiliation ou à cessation sont exclus du contrat. Une responsabilité des dommages subséquents est exclue, sauf dispositions contraires contraignantes de la législation de la responsabilité civile des produits.

## 13. Droit applicable

- 13.1. Les livraisons conformes aux présentes conditions générales de vente et de livraison sont soumises au droit suisse sous l'exclusion de la CISG (Convention de Vienne).

## 14. Tribunal

- 14.1. Pour tous litiges, les parties attribuent compétence au tribunal du siège du fournisseur.

SALVIS AG, Nordstrasse 15, CH-4665 Oftringen, Registre du commerce du canton d'Argovie, CHE-109.408.193, Directeur Général: Davor Bratoljic  
État: janvier 2024

07.03.2024

**SALVIS AG**  
Nordstrasse 15  
CH-4665 Oftringen  
Tel. +41 (0)62 788 18 18  
Internet: [www.salvis.ch](http://www.salvis.ch)  
E-Mail: [info@salvis.ch](mailto:info@salvis.ch)

*smart cooking*

