



- 188-189 Plaques de maintien en température
- 190 Bains-marie électriques à poser
- 191 Chariots bains-marie
- 192 Cuiseur à pâtes
- 193 Grills Panini - Plaques à snacker - Toasters
- 194-195 Friteuses électriques
- 196-197 Réchauds gaz
- 198 Vitrines électriques Gastro - Bacs Gastro

## CUISSON - SNACKING



**SCANNEZ MOI** et téléchargez  
toutes les fiches techniques de la gamme !

# CUISSON - SNACKING

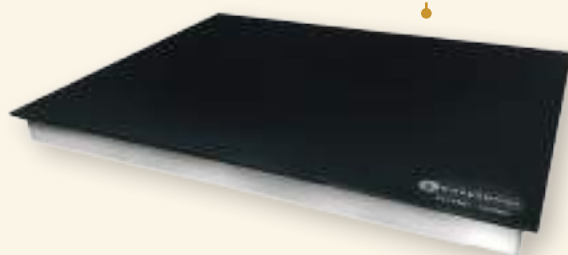
## Plaques de maintien en température

 **MADE IN FRANCE**



À poser

À encastrer



Les plaques chauffantes **easytemp** à technologie PLASMA permettent le maintien au chaud des aliments sans les abîmer, dans tous types de contenants (bac inox, cocotte fonte, barquette, carton...).

Le traitement plasma qui consiste à déposer une couche nanométrique de métal parfaitement homogène sur une plaque de verre, est une innovation majeure et unique pour la qualité du maintien au chaud. Les propriétés nutritionnelles des aliments sont ainsi intégralement préservées.

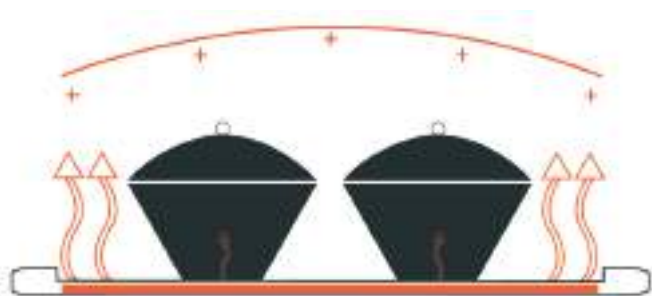
Une révolution face à toutes les autres solutions du marché.



**SCANNEZ MOI**  
pour la vidéo  
de démonstration !



## Technologie PLASMA : technique de la chaleur rayonnante



- Conduction homogène de la température
- Rayonnement sur les plats

**MAINTIEN À 65° À COEUR  
MÊME EN ESPACE OUVERT**

*Technologie brevetée qui garantit une précision et une uniformité de la température.*



### ÉCONOMIE

easytemp garantit une consommation maîtrisée avec une économie de plus de 35% d'énergie par rapport aux autres produits du marché



### QUALITÉ

Ne modifie pas la qualité des aliments dans le temps grâce au rayonnement ondes longues



### RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

Durable, produit à très longue vie et recyclable à 98%



### HYGIÈNE

Grande facilité de nettoyage avec une surface entièrement lisse

## Plaques de maintien en température



### SELF - BUFFETS - SNACKING - LIBRE SERVICE

Les produits **easytemp** respectent la qualité des aliments que vous travaillez au quotidien.

Grâce à une conduction homogène de la température et un rayonnement uniforme sur les plats, les propriétés nutritionnelles des préparations sont intégralement préservées.



- Construction tout inox AISI 304L
- Dessus verre SCHOTT de grande résistance (indice IK : 7)
- Technologie PLASMA chaleur rayonnante

- 2 puissances programmables avec fonction marche/arrêt
- Tension 230 V

### Plaques à poser



Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à poser GN1/1	330 x 545 x 55	330 W	<b>EASY-PM-325</b>
Plaque à poser GN2/1	655 x 545 x 55	680 W	<b>EASY-PM-650</b>

 Expédition sous 48h

### Plaques à encastrer



Désignation	L x L x H mm	Puissance	Réf.
Plaque à encastrer GN1/1	325 x 530 x 55	330 W	<b>EASY-PE-325</b>
Plaque à encastrer GN2/1	650 x 530 x 55	680 W	<b>EASY-PE-650</b>

### Supports bacs

Pour une qualité de travail optimale, optez pour les caches **easytemp**. Ils vous assurent une meilleure stabilité des bacs gastro et protègent vos plaques.



Désignation	Réf.
Support bac GN1/1 *	<b>EASY-SUP-325100</b>
Support bac GN2/1 *	<b>EASY-SUP-650100</b>

\* Pour bac profondeur min. 100 mm

## Bains-marie électriques à poser

- Structure inox
- Cuve emboutie avec angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- 230 V - 50-60 Hz
- Thermostat de 30 à 90°C



**BMA1**

### 1 cuve GN 1/1 sans robinet de vidange

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
GN1/1 - 150 mm	330 x 540 x 220	1,5	10	<b>BMA1</b>



**BMA1V**

### 1 cuve GN 1/1 avec robinet de vidange

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
GN1/1 - 150 mm	330 x 540 x 220	1,5	10	<b>BMA1V</b>



**BMA2V**

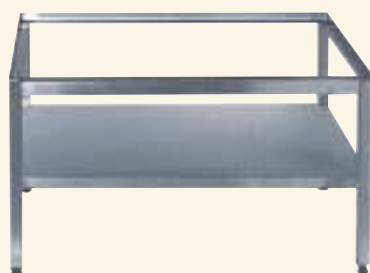
### 2 cuves indépendantes GN 1/1

- Avec robinet de vidange

Format	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
2 x GN1/1 - 150 mm	660 x 540 x 220	3	19	<b>BMA2V</b>

## Table inox pour bains-marie à poser

- Tout inox AISI 304L



**BMATT2**

Désignation	L x l x H mm	kW	Réf.
Pour BMA1 / BMA1V	332 x 504 x 570	6	<b>BMATT1</b>
Pour BMA2V	664 x 504 x 570	8	<b>BMATT2</b>

## Chariots bains-marie

- 4 roues pivotantes
- Thermostat mécanique de 30 à 90°C
- Vidange sous les bacs
- Régulation séparée pour chaque bac
- 230 V - 50-60 Hz



Excellente isolation thermique

### Chariots bains-marie



**BMAC2**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
Chariot 2 cuves GN 1/1 (200 mm prof.)	650 x 900 x 900	1,4	42	<b>BMAC2</b>



**BMAC3**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
Chariot 3 cuves GN 1/1 (200 mm prof.)	650 x 1300 x 900	2,1	58.1	<b>BMAC3</b>

### Chariots bains-marie avec armoire chauffante intégrée

- Compartiment inférieur chauffant pour assiettes ou plateaux, avec portes



**BMACH2**

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
Chariot 2 cuves GN 1/1 (200 mm prof.) + armoire chauffante	650 x 900 x 900	1,4 +0,8	71.1	<b>BMACH2</b>



**BMACH3**

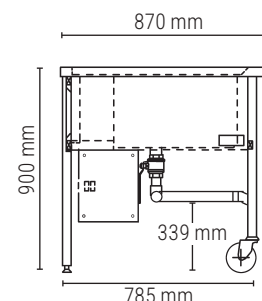
Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	Réf.
Chariot 3 cuves GN 1/1 (200 mm prof.) + armoire chauffante	650 x 1300 x 900	2,1 +0,8	98.1	<b>BMACH3</b>

## Cuiseur à pâtes / Appareil de remise en température

- Fabrication : en acier inoxydable AISI 304L
- 2 roulettes inox à l'arrière
- Bains-marie : équipés par cuve de 3 résistances de 3 kW (9 kW), d'une vanne de vidange, d'un thermostat de régulation, d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel, ainsi qu'un voyant de contrôle
- Cuves : en acier inoxydable - équipées d'un niveau mini et maxi - protégées électriquement par disjoncteur, indépendamment les unes des autres
- 45 litres maxi par cuve
- Temps de montée en température : 30 minutes de 20° C à 100°C
- Alimentation : en 400 V triphasé avec neutre
- Livré avec une grille égouttoir et une grille de fond par bac et câble d'alimentation (lg : 3 m)



**Plusieurs fonctions** : cuissons des pâtes, de jambon à l'os, remise en température des poches sous-vide, bain-marie



**BMCN02**

### Cuiseur à pâtes 2 bacs

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	SANS MINUTERIES	AVEC MINUTERIES
				Réf.	Réf.
2 bacs	810 x 870 x 900	2 x 9	66	<b>BMCN02</b>	<b>BMCN02M</b>



**BMCN03**

### Cuiseur à pâtes 3 bacs

Désignation	L x l x H mm	kW	Kg	SANS MINUTERIES	AVEC MINUTERIES
				Réf.	Réf.
3 bacs	1215 x 870 x 900	3 x 9	103	<b>BMCN03</b>	<b>BMCN03M</b>



**4510BMC010**

**4510BMC020**

**4510BMC030**

### Paniers hauteur 230 mm

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Panier GN1/6 - Rond Ø 150 mm		<b>4510BMC010</b>
Panier GN1/3 - Rectangulaire	290 x 165 x 230	<b>4510BMC020</b>
Panier GN1/2 - Rectangulaire	290 x 240 x 230	<b>4510BMC030</b>

## Grills panini



GVR3R



GV3L

- Structure inox
- Dessus en inox AISI 304L
- Plaques en fonte épaisseur 8 mm garantissant une température constante
- Thermostat de 50 à 300°C
- Coins soudés
- Tiroir de récupération de graisse
- 230 V - 50-60 Hz

**+** Entretien facile grâce au tiroir à graisse

Désignation	Dimensions de la plaque mm	L x l x H mm	kW	Kg	STRIÉ EN HAUT ET EN BAS	STRIÉ EN HAUT ET LISSE EN BAS
Grill panini	240 x 365	409 x 405 x 182	3	21.3	<b>Réf. GV3R</b>	<b>Réf. GV3L</b>

Expédition sous 48h

## Plaques à snacker



GVP3E



GVP6E

- Structure inox
- Plaque lisse chromée épaisseur 10 mm
- Thermostat de 50 à 300°C
- Tiroir de récupération de graisse
- Coins soudés
- Livrées avec spatule "grattoir"

Désignation	Dimensions de la plaque mm	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
Modèle simple	320 x 480	328 x 541 x 285	230 V - 50-60 Hz	3	23.7	<b>GVP3E</b>
Modèle double	650 x 480	658 x 541 x 285	400 V - 50-60 Hz	6	40.6	<b>GVP6E</b>

Expédition sous 48h

## Toasters



GT1



GT2

- Structure inox
- 230 V - 50-60 Hz
- Fonctionne avec des tubes à quartz
- Panneau de contrôle ergonomique

Désignation	Dimensions grille mm	L x l x H mm	KW	Kg	Réf.
Modèle simple	1/3	453 x 274 x 288	2	8.8	<b>GT1</b>
Modèle double	2/6	452 x 274 x 403	3	11.7	<b>GT2</b>

## Friteuses électriques de table

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible indépendant
- Thermostat de 50 à 190°C

### Sans robinet de vidange



FED05



FED08



FED16

Dimensions panier mm	Litres	🍷 kg/h	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
130 x 235 x 100	5	6	180 x 420 x 300	230 V - 50-60 Hz	3	5.7	<b>FED05</b>
210 x 235 x 100	8	7	270 x 420 x 300	230 V - 50-60 Hz	3,4	6.7	<b>FED08</b>
2x (210 x 235 x 100)	2x8	12	540 x 420 x 300	230 V - 50-60 Hz	2x3,4	12	<b>FED16</b>

Expédition sous 48h

### Avec robinet de vidange



FED08V



FED10V



FED16V

Dimensions panier mm	Litres	🍷 kg/h	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
210 x 235 x 100	8	6	306 x 441 x 381	230 V - 50-60 Hz	3	7.9	<b>FED08V</b>
300 x 240 x 120	11	7	392 x 440 x 381	<b>400 V - 3NPE - 50-60 Hz</b>	8,1	11.5	<b>FED10V</b>
2x (210 x 235 x 100)	2x8	12	540 x 420 x 370	230 V - 50-60 Hz	2x3	14.1	<b>FED16V</b>

Expédition sous 48h



## Friteuses électriques à beignets



FEDB16V

- Structure inox
- Zone froide
- Boîtier de commande amovible
- Thermostat de 50 à 190°C

Dimensions panier mm	Litres	 kg/h	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
	16	15	540 x 370 x 450	400 V - 50-60 Hz	9	15.8	<b>FEDB16V</b>

## Friteuses électriques sur meuble




FED13M



FED26M

- Structure inox
- Zone froide
- **Unité de chauffe amovible pour faciliter le nettoyage**
- 50 à 190°C
- Thermostat de sécurité : 235°C
- Vidange avec filtre située dans le meuble

Dimensions panier mm	Désignation	 kg/h	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
210 x 300 x 120	13 litres sur meuble 1 porte	14	330 x 600 x 900	400 V - 3NPE 50-60 Hz	9,9	31.7	<b>FED13M</b>
2x (210 x 300 x 120)	2 x 13 litres sur meuble 2 portes	28	660 x 600 x 900	400 V - 3NPE 50-60 Hz	19,8	54.8	<b>FED26M</b>




FED17M



FED34M

- Structure inox
- Zone froide
- **Panneau de contrôle en façade**
- 50 à 190°C
- Gamme profondeur 700 mm

Dimensions panier mm	Désignation	 kg/h	L x l x H mm	Puissance	kW	Kg	Réf.
280 x 300 x 120	17 litres sur meuble 1 porte	18	400 x 723 x 908	400 V - 3NPE 50-60 Hz	13,5	45	<b>FED17M</b>
2x (280 x 300 x 120)	2 x 17 litres sur meuble 2 portes	36	800 x 723 x 908	400 V - 3NPE 50-60 Hz	2 x 13,5	79	<b>FED34M</b>

## Réchauds gaz

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en fonte émaillée 300 x 300 mm
- Tôle de propreté amovible sous brûleur
- Robinet gaz avec 2 réglages de flammes et sécurité par thermo-couple

- Sans veilleuse
- Petits brûleurs : puissance 4,3 kW avec réducteur de grille en inox
- Grands brûleurs : puissance 5,4 kW
- Allumage brûleurs : par étincelles (pile)



Veuillez préciser la nature du gaz lors de la commande.  
Pose exclusivement par installateur qualifié.



Economie d'énergie : pas de veilleuse.  
Brûleurs performants.



RGB1GP

### 1 feu - 5,4 kW

- 1 Brûleur - 5,4 kW avec 1 réducteur de grille

		PROPANE 37 mbar		GAZ NATUREL 20 ou 25 mbar	
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
300 x 430 x 180	12	0,42 kg/h	<b>RGB1GP</b>	0,57 m³/h	<b>RGB1GN</b>



RGB2GP

### 2 feux - 9,7 kW

- 1 Brûleur - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille

		PROPANE		GAZ NATUREL	
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
600 x 430 x 18	22	0,75 kg/h	<b>RGB2GP</b>	1,03 m³/h	<b>RGB2GN</b>

 **48h** Expédition sous 48h



RGB3GP

### 3 feux - 15,1 kW

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 1 Brûleur - 4,3 kW avec 1 réducteur de grille

		PROPANE		GAZ NATUREL	
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
900 x 430 x 180	32	1,18 kg/h	<b>RGB3GP</b>	1,61 m³/h	<b>RGB3GN</b>



RGB4GP

### 4 feux - 19,4 kW

- 2 Brûleurs - 5,4 kW
- 2 Brûleurs - 4,3 kW avec 2 réducteurs de grille

		PROPANE		GAZ NATUREL	
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
700 x 730 x 180	42	1,51 kg/h	<b>RGB4GP</b>	2,07 m³/h	<b>RGB4GN</b>



RGB2PGP

### 2 feux snack - 10,8 kW

- 2 Brûleurs - 5,4 kW

		PROPANE		GAZ NATUREL	
L x P x H mm	Kg	Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
300 x 730 x 180	23	0,84 kg/h	<b>RGB2PGP</b>	1,15 m³/h	<b>RGB2PGN</b>

**Pensez au tuyau flexible pour raccordement arrivée gaz (NF)**



OPTIONS	Réf.
TUBOGAZ Lg : 1 m - Ø 15/21	<b>2085GX1210</b>
Réducteur de grille supplémentaire	<b>3080RG123</b>

## Table avec étagère pour réchauds gaz



RGTR2 + RGB2GP

- Inox AISI 304L
- Étagère basse réglable sur 2 niveaux, permettant de poser une bouteille de gaz de 13 kg
- Livrée démontée

Désignation	L x L x H mm	kg	Réf.
Pour réchaud 2 feux	656 x 430 x 700	10	<b>RGTR2</b>
Pour réchaud 3 feux	956 x 430 x 700	15	<b>RGTR3</b>
Pour réchaud 4 feux	756 x 730 x 700	15	<b>RGTR4</b>
Pour réchaud 2 feux snack	356 x 730 x 700	11	<b>RGTR2S</b>

Expédition sous 48h

## Meuble sur roulettes avec porte pour réchauds gaz



MR1P6



MR2P9

- Peut recevoir une bouteille de butane de 13 kg

**Rendez votre réchaud mobile !**

Désignation	L x L x H mm	kg	Réf.
Pour réchaud 2 feux	600 x 490 x 732	18	<b>MR1P6</b>
Pour réchaud 3 feux 1 demi-étagère intérieure	900 x 490 x 732	32	<b>MR2P9</b>

## Réchaud gaz JUMBO



RGRT15GP

- Structure : tout inox AISI 304L
- Grille : en inox 410 x 410 mm, hauteur 435 mm au niveau du haut de la grille
- Allumage : par piézo
- Veilleuse
- Robinet gaz avec 2 réglages de flamme et sécurité par thermocouple
- 1 brûleur 15,6 kW
- Piètement : inox, sur vérins
- Merci de préciser la nature du gaz lors de la commande

L x P x H mm	Kg	PROPANE 37 mbar		GAZ NATUREL 20 ou 25 mbar	
		Débit horaire	Réf.	Débit horaire	Réf.
550 x 550 x 440	28	1,21 kg/h	<b>RGRT15GP</b>	1,65 m³/h	<b>RGRT15GN</b>

## Vitrines électriques gastro froides



- Construction tout inox
- Portes coulissantes
- Glace avant bombée basculante
- A poser sur table
- Froid ventilé puissance 290 à 340 W
- Réglable +02 +06° C avec éclairage fluo

Désignation	L x l x H mm	KW	Kg	Réf.
2 GN 1/1 (plateau 53 x 65) 230 V/50 Hz	750 x 775 x 585	0,33	75	<b>ITVKC02</b>
3 GN 1/1 (plateau 53 x 97) 230 V/50 Hz	1080 x 775 x 585	0,48	97	<b>ITVKC03</b>



### Soubassement à roulettes

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Hauteur 700 mm pour vitrine 2 bacs	690 x 640 x 700	<b>ITPVK2-270</b>
Hauteur 700 mm pour vitrine 3 bacs	1020 x 640 x 700	<b>ITPVK3-270</b>

## Bacs gastronormes et couvercles

- En inox AISI 304L



Repère	Désignation	Dimensions mm	Prof. mm	Contenance litres	Réf.
A	Bac gastro 1/2	325 x 265	100	6,5	<b>451012100</b>
	Couvercle 1/2 inox				<b>451012C</b>
	Couvercle 1/2 plastique transparent				<b>450912C</b>
B	Bac gastro 1/4	265 x 163	150	4	<b>451014150</b>
	Couvercle 1/4 inox				<b>451014C</b>
	Couvercle 1/4 plastique transparent				<b>450914C</b>
C	Bac gastro 1/6	175 x 162	150	2,4	<b>451016150</b>
	Couvercle 1/6 inox				<b>451016C</b>
	Couvercle 1/6 plastique transparent				<b>450916C</b>
D	Bac gastro 1/9	108 x 176	100	0,9	<b>451019100</b>
	Couvercle 1/9 inox				<b>451019C</b>
	Couvercle 1/9 plastique transparent				<b>450919C</b>
E	Bac gastro 1/1	530 x 325	150	21	<b>451011150</b>
	Bac gastro 1/1	530 x 325	100	14	<b>451011100</b>
	Couvercle 1/1 inox				<b>451011C</b>
	Couvercle 1/1 plastique transparent				<b>450911C</b>
F	Bac gastro 1/3	325 x 175	150	5,7	<b>451013150</b>
	Couvercle 1/3 inox				<b>451013C</b>
	Couvercle 1/3 plastique transparent				<b>450913C</b>
G	Bac gastro 2/3	354 x 325	150	13,5	<b>451023150</b>
	Couvercle 2/3 inox				<b>451023C</b>
Entretoise					<b>ETBM141</b>



### EXEMPLES DE COMPOSITIONS POUR BAIN-MARIE 1 CUVE GN1/1 :

