

➤ Echelles - Chariots



Scannez moi et téléchargez
toutes les fiches techniques
de la gamme !



P. 112-113	Echelles pâtisseries et boulangères
P. 114	Echelles boulangères à bacs
P. 115	Echelle murale repliable
P. 115	Supports de cuisson boulangers
P. 116-117	Echelles gastronomes
P. 117	Supports de cuisson GN
P. 118-119	Echelles gastronomes encastrables
P. 118	Chariot cuvier encastrable
P. 120	Chariots de service
P. 120	Chariot du chef
P. 121	Chariot plateaux cafeteria
P. 121	Pupitres
P. 122	Chariots plate-forme
P. 123	Chariots porte-casiers
P. 124	Chariots d'égouttage
P. 124	Bac mobile
P. 125	Chariots à niveau constant
P. 126-127	Chariots à assiettes
P. 128	Chariot étuve

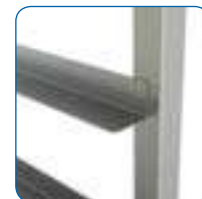
Echelles pâtisseries pour plaques 400 x 600, entrée 400

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée ou polyamide, avec pare-chocs caoutchouc
- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions ci-dessous

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance (sans butées avant et arrière)



Roulettes à frein
Pare-chocs
Cordon de soudure = robustesse



>> Sans barre d'arrêt

Entrée 400

 Expédition sous 48h

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
9 niveaux*	75	468 x 615 x 915	14	RP4609	RP4609P
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	RP4615	RP4615P
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20	RP4620	RP4620P

* Avec plan de travail

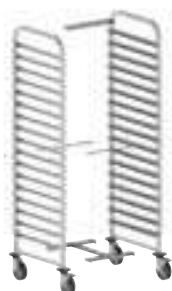
OPTION	Réf.
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence	
Version démontable (livrée à plat), valable uniquement pour les 15 et 20 niveaux - Ajouter D à la fin de la référence	
1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité souhaitée)	RPBA



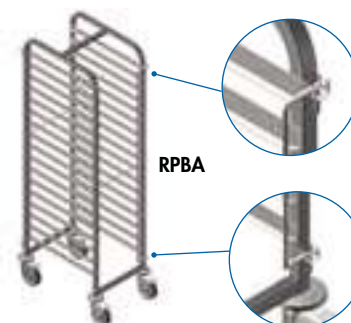
RP4609



RP4620



Option version démontable



RPBA

>> Avec barre d'arrêt

Entrée 400

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
15 niveaux	102	465 x 612 x 1775	17	RP4615B	RP4615PB
20 niveaux	75	465 x 612 x 1775	20.5	RP4620B	RP4620PB

OPTION
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence



RP4620B



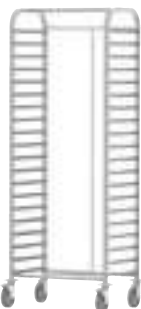
Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps



Echelles pâtissières pour plaques 600 x 400, entrée 600



RP6420



RP6420B

>> Sans barre d'arrêt

Entrée 600

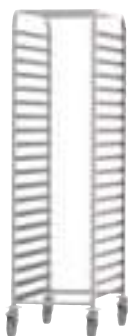
Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	15	RP6415	RP6415P
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18	RP6420	RP6420P

>> Avec barre d'arrêt

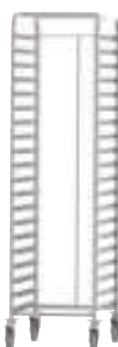
Entrée 600

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
15 niveaux	102	662 x 412 x 1775	15.5	RP6415B	RP6415PB
20 niveaux	75	662 x 412 x 1775	18.5	RP6420B	RP6420PB

Echelles boulangères pour plaques ou filets 400 x 800, entrée 400



RP4820P



RP4820PB

>> Sans barre d'arrêt

Entrée 400

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	24	RP4820	RP4820P

>> Avec barre d'arrêt

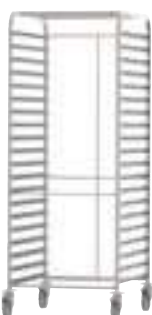
Entrée 400

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux	75	465 x 812 x 1775	24.5	RP4820B	RP4820PB

Echelles boulangères pour plaques ou filets 600 x 800, entrée 600



RP6820P



RP6820PB

>> Sans barre d'arrêt

Entrée 600

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	22	RP6820	RP6820P

>> Avec barre d'arrêt

Entrée 600

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE ZINGUÉE Réf.	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux	75	662 x 812 x 1775	22.5	RP6820B	RP6820PB

Echelles boulangères à bacs

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont

- 2 à frein, chape polyamide
- Glissières : en plat inox 20 x 3 mm assemblées par cordon de soudure

assurant une haute résistance -
Espace entre glissières : 180 mm



 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
8 niveaux	(604/323) x 394 x 1820	11	RPB8
16 niveaux (2x8)	590 x 750 x 1820	21	RPB16

Accessoires pour échelles boulangères à bacs

>> Bac plastique rond - Couvercle



RPBBAC2



RPBBAC2C

Désignation	Dimensions mm	Réf.
Bac plastique rond	Ø 480 - Hauteur 160	RPBBAC2
Couvercle pour bac plastique rond		RPBBAC2C

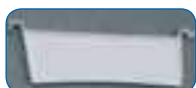
>> Bac plastique rectangulaire - Couvercle - Séparateur



RPBBAC1



RPBBAC1C



RPBBAC1S



Désignation	L x l x H mm	Réf.
Bac plastique rectangulaire	530 x 410 x 140 Contenance 20 l.	RPBBAC1
Couvercle pour bac plastique rectangulaire		RPBBAC1C
Séparateur de bac rectangulaire		RPBBAC1S

Echelle murale repliable

- Fabrication : inox AISI 304L
- 8 niveaux
- A fixer au mur

- Avec sécurité bloquant l'échelle en position ouverte



Permet de mettre toutes dimensions de plaques, selon écartement



RPMR8



 Expédition sous 48h

H x P mm	Kg	Réf.
700 x 400	4	RPMR8

Supports de cuisson boulangers et pâtisseries

>> Plaques pâtissières



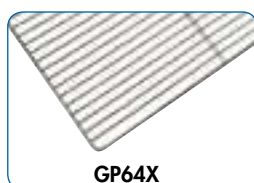
P64N



P64A

Désignation	l x L mm	Réf.
Plaque pâtissière en tôle noire	400 x 600	P64N
Plaque pâtissière en tôle alu	400 x 600	P64A

>> Grille inox



GP64X

l x L mm	Réf.
600 x 400	GP64X
600 x 800	GP68X



Echelles gastronormes pour bacs GN1/1

- Tube : cintré, 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec pare-chocs caoutchouc

- Dimensions avec pare-chocs caoutchouc : +70 mm par rapport aux dimensions des chariots

- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, avec butées avant et arrière en forme de S



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle
Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène - Aucune corrosion dans le temps
Butées sur les cornières - Pare-chocs



>> Sans barre d'arrêt

 Expédition sous 48h

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
8 niveaux* GN1/1	77	385 x 563 x 900	11	RPS08G1P
17 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1641	17	RPS17G1P
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	RPS20G1P

* Avec plan de travail

>> Avec barre d'arrêt

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
17 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1641	17	RPS17G1PB
20 niveaux GN1/1	77	382 x 560 x 1795	22	RPS20G1PB

Echelles gastronormes pour bacs GN2/1



>> Sans barre d'arrêt

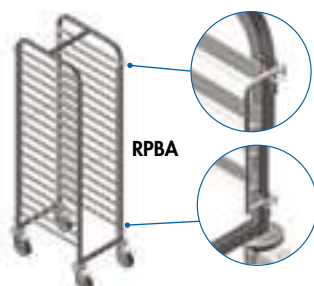
 Expédition sous 48h

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
8 niveaux* GN2/1	77	590 x 683 x 900	11	RPS08G2P
17 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1641	17	RPS17G2P
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	RPS20G2P

* Avec plan de travail

>> Avec barre d'arrêt

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
17 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1641	17	RPS17G2PB
20 niveaux GN2/1	77	587 x 680 x 1795	22	RPS20G2PB



OPTION	Réf.
4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) Remplacer le P par un X à la fin de la référence	
1 barre d'arrêt amovible (préciser la quantité souhaitée)	RPBA

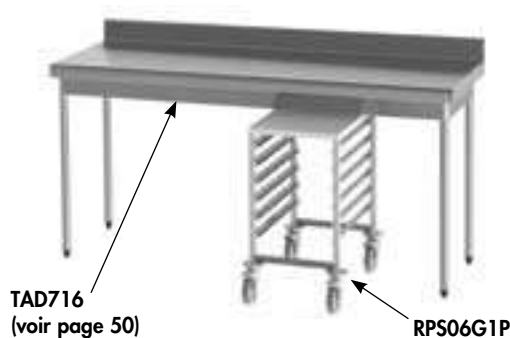
Echelles à glisser sous une table

• Avec plans de travail

• 6 paires de glissières



Gain de place



>> Pour bacs GN1/1

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
6 niveaux GN1/1	77	385 x 563 x 746	11	RPS06G1P

>> Pour bacs GN2/1

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
6 niveaux GN2/1	77	590 x 683 x 746	12.5	RPS06G2P



Housse de protection pour échelles gastronomes

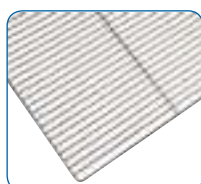
• Housse transparente lavable

• Fermeture à glissières



Désignation	L x l x H mm	Réf.
Pour échelle GN1/1	600 x 410 x 1640	RPG1HOU
Pour échelle GN2/1	720 x 610 x 1640	RPG2HOU

Supports de cuisson GN



Désignation	l x L mm	GRILLE INOX	PLAQUE GASTRO EN TÔLE NOIRE
		Réf.	Réf.
GN1/1	325 x 530	GG11X	PG11N
GN2/1	530 x 650	GG21X	PG21N

Les dimensions des bacs gastronomes :

- ▶ GN1/1 : 530 x 325 mm
- ▶ GN2/3 : 354 x 325 mm
- ▶ GN1/2 : 325 x 265 mm
- ▶ GN1/3 : 325 x 176 mm
- ▶ GN1/4 : 265 x 162 mm
- ▶ GN1/6 : 176 x 162 mm
- ▶ GN1/9 : 108 x 176 mm
- ▶ GN2/4 : 162 x 530 mm

Echelles gastronormes encastrables pour bacs GN

- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L
- Structure en tubes soudés 25 x 25

- assemblés en profil Z pour encastrer (avec renfort dans les angles)
- Glissières : en inox AISI 304L épaisseur

- 15/10°, avec butées avant et arrière, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle - A frein
 Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène -
 Aucune corrosion dans le temps
 Butées sur les cornières - Pare-chocs - Cordon de soudure = robustesse



RPE20G1P

>> Modèle GN1/1

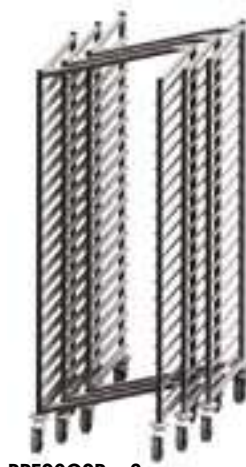
Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux GN1/1	77	386 x 552 x 1797	20	RPE20G1P

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
 Remplacer le P par un X à la fin de la référence



RPE20G2P



RPE20G2P x 3

>> Modèle GN2/1

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
20 niveaux GN2/1	77	588 x 672 x 1797	23	RPE20G2P

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
 Remplacer le P par un X à la fin de la référence

Chariot cuvier encastrable

- Tube : 25 x 25 mm en inox AISI 304L
- 4 roulettes : dont 2 à frein, chape polyamide

- Capacité : 2 bacs GN1/1 ou 1 bac GN2/1 (profondeur : 200 mm maxi) (livré sans bac)

- Charge admise : 100 kg



CVE21P



 Expédition sous 48h

L x l x H mm	Kg	Réf.
555 x 705 x 860	8	CVE21P

Echelles encastrables renforcées

- Modèles GN 1/1 et GN 2/1
- Fabrication inox 304L
- Structure en tubes soudés de 25x25 mm, assemblée en profil en Z en encastrement
- Modèles renforcés par un troisième Z central

- Glissières en inox AISI 304L épaisseur 15/10°, avec butées avant et arrière, assemblées par cordon de soudure assurant une haute résistance



Spécial lourde charge
 Jusqu'à 240 kg par chariot
 avec un maximum de 30 kg
 par niveau



RPER19G1P

>> Modèle GN1/1

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
19 niveaux GN1/1	77	386 x 552 x 1797	25	RPER19G1P

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
 Remplacer le P par un X à la fin de la référence



RPER19G2P

>> Modèle GN2/1

Désignation	L mm	L x l x H mm (hors butées annulaires)	Kg	ROULETTES CHAPE POLYAMIDE Réf.
19 niveaux GN2/1	77	588 x 672 x 1797	28.5	RPER19G2P

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein)
 Remplacer le P par un X à la fin de la référence



Roulettes chape polyamide de grand diamètre (125 mm) pour une meilleure mobilité de votre échelle - A frein
 Parfaitement adaptées aux milieux humides et aux normes d'hygiène -
 Aucune corrosion dans le temps
 Butées sur les cornières - Pare-chocs - Cordon de soudure = robustesse



Chariots de service multi-usages

- Tube : inox AISI 304L cintré de Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape polyamide, avec

- pare-chocs plastique
- Plateaux emboutis à angles arrondis vissés sur arceaux Ø 25 mm

- Charge maximale par plateau : 80 kg
- Chariot livré en kit à plat ou monté à la demande



CS583M

>> Plateaux de 800 x 500 mm

 **Expédition sous 48h**

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)	LIVRÉ MONTÉ
			Réf.	Réf.
2 plateaux	820 x 520 x 940	12	CS582D	CS582M
3 plateaux	820 x 520 x 940	15	CS583D	CS583M



CS6102M

>> Plateaux de 1000 x 600 mm

Désignation	L x l x H mm	Kg	LIVRÉ À PLAT (en kit)	LIVRÉ MONTÉ
			Réf.	Réf.
2 plateaux	1020 x 620 x 940	14	CS6102D	CS6102M
3 plateaux	1020 x 620 x 940	20	CS6103D	CS6103M



CSPP



CS58HOU



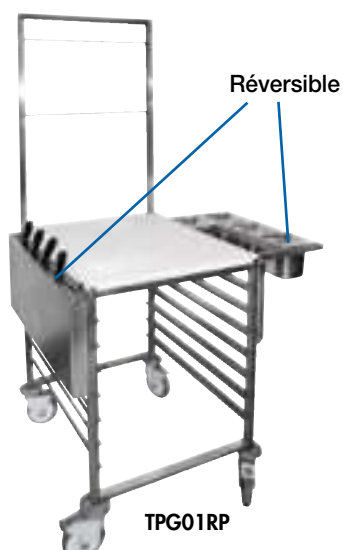
CSPC



>> Accessoires

Désignation	Kg	Réf.
4 roulettes inox dont 2 à frein pour CS		RX-ECH/CS
Support sac poubelle	2	CSPP
Bac à couverts GN1/3	1	CSPC
Housse lavable avec fermeture à glissière	pour modèles CS582 / CS583	CS58HOU
	pour modèles CS6102 / CS6103	CS61HOU

Chariot du chef



TPG01RP

- Piétement soudé en tube inox AISI 304L 25x25
- Dessus en polyéthylène réversible blanc épaisseur 25 mm
- Sur roulettes chape polyamide Ø 125 dont 2 à freins, avec pare-chocs caoutchouc
- Equipé d'un support amovible pour 6 bacs gastros GN1/6 (non fournis)

- Piétement à glissières sur 7 niveaux espacés de 80 mm pour GN2/1
- Une boîte de rangement latérale amovible pour les couteaux et une tringle porte-accessoires sont également présentes sur ce produit.

L x l x H mm	Kg	Réf.
590 x 675 x 900/1750	12	TPG01RP

Chariots cafétéria

- Couleur des 2 panneaux latéraux : blanc RAL9016
- **Maniable et solide** : montants construits en aluminium anodisé

- 20 microns, panneaux latéraux en matière thermoplastique
- 4 roulettes galva dont 2 à freins avec butées de protection

- Charge maxi 120kg
- Livrés démontés
- Autres couleurs pour les panneaux latéraux : nous consulter



RP12EN2



>> 12 plateaux : 12 niveaux - 1 plateau par niveau

- 1 plateau EURONORME (530 x 370 mm) par niveau
- Espacement inter niveaux : 95 mm
- Compatible autres plateaux : Dim entrée plateau de 340 mm mini à 370 mm maxi - Longueur maxi plateau 530 mm
- Sens entrée plateau :



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Chariot 12 plateaux - 1 plateau par niveau	505 x 680 x 1680*	29	RP12EN1

*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

Désignation	Réf.
Kit adaptation chariots de plateaux EN à GN pour RP12EN1	RP12KIT

>> 24 plateaux : 12 niveaux - 2 plateaux par niveau

- 2 plateaux EURONORME (530 mm x 370 mm) par niveau (soit 24 plateaux au total)
- Espacement inter niveaux : 95 mm
- Compatible autres plateaux : Dim Entrée plateau de 500 mm mini à 530 mm maxi - Longueur cumulée maxi des plateaux : 740 mm
- Sens entrée plateau :



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Chariot 24 plateaux - 2 plateaux par niveau	665 x 910 x 1680*	32	RP12EN2

*Dimensions hors tout - Butées de protection incluses

Pupitres

- Inox AISI 304L
- Couvercle : avec serrure - Incliné à 10° avec butées pour retenir les documents



PU01



PU01PR

>> Mural

L x l x H mm	Kg	Réf.
520 x 520 x 165	7	PU01

>> Sur piétement à roulettes

- Pieds : en tube carré inox AISI 304L de 25 x 25, sur 4 roulettes chape zinguée dont 2 à frein
- Etagère basse à 245 mm du sol

 **Expédition sous 48h**

L x l x H mm	Kg	Réf.
520 x 520 x 1150	13	PU01PR

OPTIONS

4 roulettes chape inox dont 2 à frein
Ajouter X à la fin de la référence

Chariots plate-forme

• Tube : inox AISI 304L soudé de 25 x 25 mm

• 4 roulettes : Ø 125 mm dont 2 à frein, chape zinguée

• Charge possible : 350 kg



Poignée surélevée = meilleure préhension et stature ergonomique
Pratique pour manutention lourde et volumineuse

>> À claires voies



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Chariot à claires voies	1200 x 600 x 950	14	CPF1206

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

>> Avec plateau inox plein amovible



Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Chariot plein avec tôle arrondie	1200 x 600 x 950	20	CPF1206P

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

>> Avec plateau inox plein et 2 butées angulaires caoutchouc intégrées

• 2 butées angulaires en caoutchouc



CPF1206C

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Chariot plein avec tôle rectangulaire et butées intégrées	1200 x 600 x 950	20	CPF1206C

OPTIONS

4 roulettes chape inox (dont 2 à frein) - Ajouter X à la fin de la référence

Chariots porte-casiers et porte-plateaux

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 mm sans frein, chape zinguée

- Livrés sans casiers ni plateaux
- Charge statique maxi : 300 kg

- Charge roulante maxi : 200 kg



Poignée surélevée = meilleure préhension et stature ergonomique

>> Version plateau tout inox AISI 304L



CC55

CC64

Sans guidon

 Expédition sous 48h

SANS GUIDON - Hauteur 166 mm			
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.
Pour casiers de 500 x 500	515 x 515	7	CC55
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 416	7	CC64



CC55M

CC64M

Avec guidon

 Expédition sous 48h

AVEC GUIDON - Hauteur 950 mm			
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.
Pour casiers de 500 x 500	515 x 615	9	CC55M
Pour plateaux ou cagettes de 600 x 400	616 x 516	9	CC64M

OPTION	Réf.
4 roulettes chape inox (Ø 100) sans frein	RX-CC

>> Version plateau ABS



CCP55

Sans guidon

SANS GUIDON - Hauteur 230 mm			
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.
Pour casiers de 500 x 500	540 x 540	5	CCP55



CCP55M


Avec guidon

AVEC GUIDON - Hauteur 980 mm			
Désignation	L x l mm	Kg	Réf.
Pour casiers de 500 x 500	540 x 540	6	CCP55M

Bac mobile

- Fabrication inox 304L
- Dimensions du bac : 800 x 596 x 450 mm

- 4 roulettes pivotantes Ø 100 chape inox dont 2 à frein

- Vidange par vanne 1/4 de tour, Ø 1/2 (15/21)
- Pieds tube  40 x 40



Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.
190 litres	28	815 x 610 x 755	PM210RX

Chariots d'égouttage et de stockage de bacs GN

- Structure tube inox 25 x 25 mm
- Support en fil inox

- Roulettes en matériau composite Ø 125 mm, 2 avec freins, tenue en

- température : -20°C à +60°C
- Livré démonté (visserie fournie)



>> 3 niveaux

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.
2 niveaux en GN1/1 et 1 niveau en GN2/1	30	1250 x 575 x 1870	CEG3



>> 4 niveaux

Désignation	Kg	L x l x H mm	Réf.
4 niveaux en GN1/1	34	1250 x 575 x 1870	CEG4

(le 4 niveaux peut se transformer en 3 niveaux en ne montant pas le dernier niveau)

OPTION	Réf.
Barre amovible anti-chute (prévoir 1 barre par niveau)	CEGB



Niveaux	Couvercles, grilles, bacs hauteur 20 mm			Bacs hauteur 40, 55, 65 mm			Bacs hauteur 100 mm			Bacs hauteur 150 mm			Bacs hauteur 200 mm		
	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1	GN 1/2	GN 1/1	GN 2/1
3	128	64	32	64	32	16	40	20	10	24	12	6	20	10	5
4	256	128	-	128	64	-	80	40	-	48	24	-	40	20	-

Chariots à niveau constant

>> Pour assiettes chaudes rondes



CNCA

- Construction intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Chauffant statique non ventilé
- 2 silos livrés avec 2 couvercles en inox (en forme de cloche)
- Pour assiettes de Ø 200 à 260 mm
- 65 assiettes par silo
- Charge maxi totale : 140 kg
- Régulation thermostatique de 0° à 100° (avec thermostat de sécurité)
- Fausse prise pour maintien du câble de branchement spiralé
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- 230 V mono - 50/60 Hz - 1400 W



Bonne isolation
Poignée de manutention à préhension aisée

L x l x H mm	Kg	Réf.
998 x 442 x H 1049 avec cloche (H 899 sans cloche)	39	CNCA

>> Pour casiers 500 x 500



CNCC

- Inox
- Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
- Charge maximale : 120 kg
- Pour 7 casiers à vaisselle 500 x 500 x H 100 mm
- 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
- Butées de protection
- Le réglage du niveau de présentation des casiers se fait en enlevant des ressorts

L x l x H mm	Kg	Réf.
805 x 545 x 974	23	CNCC

>> Pour plateaux



CNCP

- Conception en inox
 - Fonctionnement par système de galets montés sur roulements à billes étanches
 - 4 roues composite Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins
 - Butées de protection
- Capacité :**
- 100 à 120 plateaux standards 460 x 360 mm, 480 x 370 mm, GN 1/1 530 x 325 mm
 - 200 à 240 plateaux fast-food 350 x 270 mm (livré sans plateaux)
 - Charge maxi : 120 kg (à partir de 65 kg, le plateau support est en butée sur la structure inférieure)
 - Le réglage de l'empilage automatique se fait en enlevant des ressorts suivant le poids des plateaux utilisés.

L x l x H mm	Kg	Réf.
805 x 545 x 974	28	CNCP

>> Pour plateaux - Spécial convoyeur



CNCPC

Idem chariots pour plateaux type CNCP, plus :

- Equipé de 2 parois latérales en inox 1,5 mm d'épaisseur pour guidage des plateaux en fin de convoyeur
- Charge maxi : 120 kg

L x l x H mm	Kg	Réf.
805 x 545 x 974	28	CNCPC

Chariots à assiettes

- Tube inox AISI 304L cintré Ø 25 mm
- 4 roulettes pivotantes chape polyamide Ø 125 mm dont 2 avec freins,

- avec pare-chocs caoutchouc
- 2 séparations amovibles en fil d'inox servant de grille anti-chute

- Option : Housse anti-poussière en PVC 30/100°

>> Chariot pour 200 assiettes - Modèle bas

- Charge maximale : 150 kg



CPA200

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle bas pour 200 assiettes	910 x 366 x 761	20	CPA200

>> Chariot pour 400 assiettes - Modèle bas

- Charge maximale : 200 kg



CPA400

 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle bas pour 400 assiettes	910 x 613 x 742	25	CPA400

>> Meuble de rangement pour chariots modèles bas

- Portes battantes.
- Tout inox AISI 304L.
- Dessus adossé bords rayonnés, rayon de 20, bord tombé de 60mm, en tôle inox ép. 15/10° renforcé.

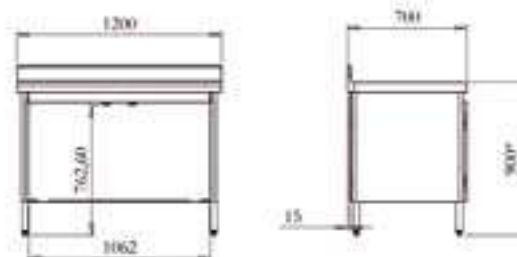
- Dossieret arrière 100x20 avec dessus incliné. 4 pieds Ø38 sur vérins ABS.
- Caisson bas avec 2 portes battantes avec poignées intégrées, sans serrure.

- Sans plancher bas pour le passage des chariots. Chariots à assiettes hors fourniture (Chariots à assiettes référence CPA200 ou CPA400).

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Meuble pour CPA200/400	1200 x 700 x 900		MDCPA712



MDCPA200 + CPA400



Chariots à assiettes

>> Chariot pour 200 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 150 kg


 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle haut pour 200 assiettes	910 x 366 x 990	22	CPA200H

>> Chariot pour 400 assiettes - Modèle haut

- Charge maximale : 200 kg


 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Kg	Réf.
Modèle haut pour 400 assiettes	910 x 638 x 990	27	CPA400H

>> Housses PVC armé


 Expédition sous 48h

Désignation	L x l x H mm	Réf.
Housse pour CPA200	940 x 395 x 550	CPAHOU200
Housse pour CPA200H ou pour (CPA200 + CPASBAC)	940 x 500 x 890	CPAHOU200H
Housse pour CPA400	940 x 650 x 550	CPAHOU400
Housse pour CPA400H ou pour (CPA400 + CPASBAC)	940 x 770 x 890	CPAHOU400H

>> Option



Désignation	Kg	Réf.
Ramasse-couverts* en inox AISI 304L à fixer sur chariots CPA200 (H) et CPA400 (H)	2.5	CPASBAC

* Pour bac gastro GNI/3 non fourni

Chariot étuve

- Chariot étuve de remise en température avec châssis tubulaire inox.
- 12 niveaux de rangement mixte GN1/1 et 600 x 400 mm (12 plaques 600 x 400 ou 11 bacs gastros GN1/1).
- Remise en température par convection, puissance de chauffe 3.2kW, température maximale de 220°C.
- Habillage inox/Alunox, pour un poids optimisé. L'Alunox évite les traces de doigts et donc limite le nettoyage.
- Caisse complètement soudée et rayonnée en partie basse (aucune rétention bactérienne en zone de chauffe) et échelles facilement amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Design travaillé avec des rayons sur la porte et sur le dessus, poignée de levage pour la manutention.
- Régulation électronique pour une gestion des températures au degré près (économies d'énergie).



CE12



L x l x H mm	Kg	Puissance	Réf.
615 x 970 x 1170	95	230 V	CE12

4



Léger Robuste
Maniable Pratique



**IDÉAL POUR CUISSON BASSE TEMPÉRATURE
 ET LIAISONS CHAUDES**

IDÉAL TRAITEUR ET ÉVÈNEMENTIEL