



Cuisine Professionnelle
Industrial Kitchen

CATALOGUE
DE PRODUITS

PRODUCT CATALOG



ENTREPRISE COMPANY

CATALOGUE DE PRODUITS

PRODUCT CATALOG

L'entreprise LORS, producteur d'équipements de cuisine professionnelle située à Konya en Turquie, exporte ses produits vers 3 continents.

La qualité de ses machines, son savoir-faire, ainsi que son service après-vente permet aux clients d'être entièrement satisfait.

LORS se situe aussi bien sur le marché local que sur le marché international, elle représente de la meilleure façon la Turquie dans ce secteur au niveau mondial.

Ses travaux de R&D avancés ont permis une production de machines de qualité et des solutions pratiques qui facilitent l'utilisation du consommateur.

L'entreprise offre un bon rapport qualité-prix. Son équipe professionnelle conserve ainsi la satisfaction du client qui est primordiale pour LORS.

LORS INDUSTRIAL KITCHEN is a company which produces industrial kitchen equipments in Konya/TURKEY. It has taken its place in the world market in a short time with a large volume of export.

LORS who export their products to 3 continents, offers unconditional customer satisfaction and after-sale support to its customers with sale-departments. In their field represents Turkey's name abroad and advertises with the best way in the international arena.

LORS, which got famous with producing handy machines and continuing produce practical solutions to the end users by its R&D studies beside the best quality and good prices, always keep the customer satisfaction in prior with its professional team.

CONTENU

CONTENTS

EQUIPEMENTS DE PRÉPARATION PREPARATION EQUIPMENTS

PÉTRINS	DOUGH MIXER	6-7
BATTEURS MÉLANGEUR (3 VITESSE)	PLANETARY MIXERS (3 SPEED)	8
LAMINOIR À PÂTE	DOUGH ROLLER	9
HACHOIR À VIANDE	MEAT MINCER	10-11
CUTTER À ACIER INOXYDABLE	STAINLESS ONION CHOPPER	12
MOULIN	GRINDER	12
COUPE-LÉGUMES	VEGETABLE CHOPPER	13
COUPE FRITE	POTATO SLICER	13
TRANCHEUSE À PAIN	BREAD SLICER	14
TRANCHEUSE À PAIN BAGEUTTE	COUNTERTOP BREAD SLICER	14
SCIE À OS	ANODIZED BONE SAW	15
ARMOIRE GARDE CHAUD MOBILE	BANQUET TROLLEYS	16
EPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE	POTATO PEELER	17
STÉRILISATEURS	STERILIZER	18

EQUIPEMENTS DE CAFÉTÉRIAS CAFETERIA EQUIPMENTS

PRESSE ORANGE	ORANGE JUICER	20
PRESSE HAMBOURGER	HAMBOURGER PRESS	20
MARMITE À SOUPE	COULDRON	21
PANINI	TOASTERS	22
CRÉPIÈRES	CREPE MAKERS	29
GAUFFRES	WAFFLE MAKERS	23
DEROULEUR DE FILM	STAINLESS CLING STRECH FILM DISPENCER	21
FRITEUSES	FRYERS	24
FRITEUSE / CHAUFFE-FRITES	FRENCH FRY WARMER / FRYER	25
GRILLADE À PIERRE LAVIQUE	LAV STONE and WATER GRILLS	25
GRILLS	GRILLS	26-27
SALAMANDRES	SALAMANDER GRILLS	28
BAIN MARIE	BAINMARIES	28
GRILL FONTE À ÉLECTRIQUE	IRON CAST ELECTRIC GRILLS	30
RÉCHAUDS	COMMERCIAL COOKERS	30-31
CUISINIÈRES	COOKERS	32
DISTRIBUTEUR DE JUS	JUICE DISPENSER	33
DISTRIBUTEUR SLUSH	SLUSH DISPENSER	33
MACHINE DE SHAWARMA	SHAWARMA MACHINE	34-36
LES PERCOLATEURS	AUTOMATS	36-38
REFROIDISSEUR D'EAU	WATER COOLER	39
RÉCHAUD	STOCK POT BURNER	39

EQUIPEMENTS DE FOURS OVEN EQUIPMENT

FOUR À PATISSERIE 4 NIVEAUX	4 TRAY PATISSERIE OVEN	42
FOURS À PATISSERIE 6 NIVEAUX	6 TRAY PATISSERIE OVENS	43
FOUR À PATISSERIE 9 NIVEAUX	9 TRAY PATISSERIE OVEN	44
FOUR À PATISSERIE ROTATIF 10 NIVEAUX	10 TRAY PATISSERIE ROTARY OVENS	45
FOUR À PATISSERIE ROTATIF 14 NIVEAUX	14 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN	46
FOURS À CONVECTION	CONVECTION OVENS	47
FOUR À CONVECTION 40 NIVEAUX	40 TRAY CONVECTION OVEN	48
FOUR COMBI	COMBI OVEN	49
FOURS À PIZZA	PIZZA OVENS	50-52
FOURS À SOLES	BAKERY PRODUCTS AND SWEET PASTRY OVENS	53-54
FOURS À SOLES GAZ	BAKERY PRODUCTS OVENS	55

SÉRIES 600 600 SERIES	FRITEUSES	FRYERS	58
	CHAUFFE-FRITES	FRENCH FRY WARMER	59
	PLAQUE GRILLS	GRILLS	60-61
	BAIN-MARIE	BAIN-MARIE	62
	GRILLADE À PIERRE LAVIQUE	LAVASTONE GRILL	63
	CUISINIÈRES	RANGES	64-65
	CUISEUR À PÂTES	PASTA COOKER	66
	TABLES NEUTRES & ARMOIRES	COUNTERTOP NEUTRAL TABLES & CUPBOARD	67
SÉRIES 700 700 SERIES	FRITEUSES	FRYERS	70
	CHAUFFE-FRITES	FRENCH FRY WARMER	71
	CUISEUR À PÂTES	PASTA COOKER	71
	GRILLS	GRILLS	72-73
	GRILLADE À PIERRE LAVIQUE	LAVASTONE GRILL	74
	BAIN-MARIE	BAIN-MARIE	75
	CUISINIÈRES	RANGES	76-77
	CUISINIÈRE (SUR FOUR)	RANGES WITH OVEN	78-79
	MARMITES	BOILING PANS	80-81
	SAUTESE BASCULANTE	TILTING BRATT PAN	82
	TABLES NEUTRES	COUNTERTOP NEUTRAL TABLES	83
SÉRIES 900 900 SERIES	FRITEUSES	FRYERS	86
	CHAUFFE-FRITES	FRENCH FRY WARMER	87
	GRILLS	GRILLS	88-89
	GRILLADE À PIERRE LAVIQUE	LAVASTONE GRILL	90
	BAIN-MARIE	BAIN-MARIE	91
	CUISINIÈRES	RANGES	92-93
	CUISEUR À PÂTES	PASTA COOKER	94
	SAUTESE BASCULANTE	TILTING BRATT PAN	95
	CUISINIÈRE (SUR FOUR)	RANGES WITH OVEN	96-97
	MARMITES	BOILING PANS	98-99
	TABLES NEUTRES	COUNTERTOP NEUTRAL TABLES	100
	EQUIPEMENTS DE RÉFRIGÉRATION COOLING EQUIPMENTS	TABLE RÉFRIGÉRÉE	COUNTER TYPE REFRIGERATOR
TABLE DE CONGÉLATION		COUNTER TYPE FREEZER	103
TABLE PRÉPARATION SALADE ET PIZZA		PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATOR	104
TABLE RÉFRIGÉRÉE VITRÉE		COUNTER TYPE REFRIGERATOR GLASS DOOR	105
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉES		UPRIGHT REFRIGERATOR	106
ARMOIRE DE CONGÉLATIONS		UPRIGHT FREEZER	107
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉE		UPRIGHT REFRIGERATOR WITH GLASS DOOR	108
ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MODÈLE PÂTISSERIE		UPRIGHT PATISSERIE REFRIGERATOR	109
SALADIERS		REFRIGERATED COUNTERTOP SALADBAR	110
TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC TROIRS		COUNTER TYPE REFRIGERATORS WITH DRAWERS	111
EQUIPEMENTS DE LAVÉRIE DISHWASHERS	LAVE-VERRE	GLASS WASHER	114
	LAVE-VAISSELLE	UNDER COUNTER DISHWASHER	115
	LAVE-VAISSELLE À CAPOT	GUILLOTINE TYPE DISHWASHER	116
	DOUCHETTES	FAUCET UNITS	117
PRODUITS D'EXPOSITION DISPLAY PRODUCTS	SALADE BAR RÉFRIGÉRÉE	COUNTER TYPE REFRIGERATOR	120
	BAIN-MARIE CHAUFFANTS	BAIN-MARIE	121
	BAC GASTRONORM STANDART	STANDARD GASTRONORM CONTAINERS	122-123
	COUVERCLE BAC GASTRONORM	LIDS FOR STANDARD GN CONTAINERS	124
	VITRINE MURALE	DAIRYS	125
	VITRINE DE PRÉSENTATION	DELICATDESSENS	126
CHAMBRE FROIDE	COLD ROOMS	127	



**EQUIPEMENTS DE
PRÉPARATION**

PREPARATION
EQUIPMENTS



PÉTRINS
DOUGH MIXERSSPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Diamètre De Cuve Bowl Diameter	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.HYK.5M	Pétrin à 5 kg 5 kg Dough Mixer	7 kg Pâte 7kg Dough	Ø 32 cm	220 V	0,25 kW	60x23x55 cm	25 kg
LHE.HYK.10M	Pétrin à 10 kg 10 kg Dough Mixer	15 kg Pâte 15 kg Dough	Ø 36 cm	220 V	0,37 kW	49x69x61 cm	42 kg
LHE.HYK.10T	Pétrin à 10 kg 10 kg Dough Mixer	15 kg Pâte 15 kg Dough	Ø 36 cm	380 V	0,37 kW	49x69x61 cm	42 kg
LHE.HYK.15M	Pétrin à 15 kg 15 kg Dough Mixer	20 kg Pâte 20 kg Dough	Ø 43 cm	220 V	0,37 kW	50x75x63 cm	56 kg
LHE.HYK.15T	Pétrin à 15 kg 15 kg Dough Mixer	20 kg Pâte 20 kg Dough	Ø 43 cm	380 V	0,37 kW	50x75x63 cm	56 kg
LHE.HYK.25M	Pétrin à 25 kg 25 kg Dough Mixer	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	220 V	0,75 kW	55x86x77cm	80 kg
LHE.HYK.25T	Pétrin à 25 kg 25 kg Dough Mixer	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	380 V	0,75 kW	55x86x77cm	80 kg
LHE.HYK.25C	Pétrin Double Vitesse à 25 kg 25 kg Dough Mixer (2 Speed)	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	380 V	1-1,3 kW	55x86x77cm	80 kg
LHE.HYK.35M	Pétrin à 35 kg 35 kg Dough Mixer	50 kg Pâte 50 kg Dough	Ø 60 cm	220 V	0,75 kW	69x91x73cm	95 kg
LHE.HYK.35T	Pétrin à 35 kg 35 kg Dough Mixer	50 kg Pâte 50 kg Dough	Ø 60 cm	380 V	0,75 kW	69x91x73cm	95 kg
LHE.HYK.35C	Pétrin Double Vitesse à 35 kg 35 kg Dough Mixer (2 Speed)	55 kg Pâte 55 kg Dough	Ø 60 cm	380 V	1-1,3 kW	69x91x73cm	95 kg
LHE.HYK.50M	Pétrin à 50 kg 50 kg Dough Mixer	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	220 V	1,1 kW	84x116x82 cm	120 kg
LHE.HYK.50T	Pétrin à 50 kg 50 kg Dough Mixer	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	380 V	1,1 kW	84x116x82 cm	120 kg
LHE.HYK.50C	Pétrin Double Vitesse à 50 kg 50 kg Dough Mixer (2 Speed)	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	380 V	1,3-1,8 kW	84x116x82 cm	120 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Grâce au fourche mélangeur elle pétrie la pâte sans la chauffer et sans endommager ses caractéristiques
- Les parties en contact avec les aliments sont fabriquées en acier inoxydable
- Conception élégante et ergonomique
- Fonctionne sans vibration grâce aux pieds en caoutchouc renforcées
- Facilité de transport grâce à des poignées spéciaux sur le corps
- Bouton d'arrêt d'urgence

GENERAL FEATURES

- It can knead the dough with fork mixer without warming it and without damaging its feature.
- Contact points of food are made of stainless Steel.
- Elegant and ergonomic design.
- Non-vibrating operation with strengthened rubber tips
- Easy carriage due to special handles on bod.
- Emergency stop button

PÉTRINS
DOUGH MIXERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Diamètre De Cuve Bowl Diameter	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.HYP.10M	Pétrin à 10 kg 10 kg Dough Mixer	15 kg Pâte 15 kg Dough	Ø 36 cm	220 V	0,37 kW	44x72x60 cm	50 kg
LHE.HYP.10T	Pétrin à 10 kg 10 kg Dough Mixer	15 kg Pâte 15 kg Dough	Ø 36 cm	380 V	0,37 kW	44x72x60 cm	50 kg
LHE.HYP.15M	Pétrin à 15 kg 15 kg Dough Mixer	20 kg Pâte 20 kg Dough	Ø 43 cm	220 V	0,37 kW	49x75x66 cm	56 kg
LHE.HYP.15T	Pétrin à 15 kg 15 kg Dough Mixer	20 kg Pâte 20 kg Dough	Ø 43 cm	380 V	0,37 kW	49x75x66 cm	56 kg
LHE.HYP.25M	Pétrin à 25 kg 25 kg Dough Mixer	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	220 V	0,55 kW	60x87x72 cm	86 kg
LHE.HYP.25T	Pétrin à 25 kg 25 kg Dough Mixer	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	380 V	0,55 kW	60x87x72 cm	86 kg
LHE.HYP.25C	Pétrin Double Vitesse à 25 kg 25 kg Dough Mixer (2 Speed)	40 kg Pâte 40 kg Dough	Ø 50 cm	380 V	1-1,3 kW	60x87x72 cm	86 kg
LHE.HYP.35M	Pétrin à 35 kg 35 kg Dough Mixer	50 kg Pâte 50 kg Dough	Ø 60 cm	220 V	0,75 kW	64x96x74 cm	99 kg
LHE.HYP.35T	Pétrin à 35 kg 35 kg Dough Mixer	50 kg Pâte 50 kg Dough	Ø 60 cm	380 V	0,75 kW	64x96x74 cm	99 kg
LHE.HYP.35C	Pétrin Double Vitesse à 35 kg 35 kg Dough Mixer (2 Speed)	50 kg Pâte 50 kg Dough	Ø 60 cm	380 V	1-1,3 kW	64x96x74 cm	99 kg
LHE.HYP.50M	Pétrin à 50 kg 50 kg Dough Mixer	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	220 V	1,1 kW	84x116x82 cm	124 kg
LHE.HYP.50T	Pétrin à 50 kg 50 kg Dough Mixer	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	380 V	1,1 kW	84x116x82 cm	124 kg
LHE.HYP.50C	Pétrin Double Vitesse à 50 kg 50 kg Dough Mixer (2 Speed)	75 kg Pâte 75 kg Dough	Ø 75 cm	380 V	1,3-1,8 kW	84x116x82 cm	124 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Grâce au fourche mélangeur elle pétrir la pâte sans la chauffer et sans endommager ses caractéristiques
- Les parties en contact avec les aliments sont fabriquées en acier inoxydable
- Nettoyage pratique grâce au bol amovible et à la fourche mobile
- Conception élégante et ergonomique
- Fonctionne sans vibration grâce aux pieds en caoutchouc renforcées
- Facilité de transport grâce à des poignées spéciaux sur le corps"

GENERAL FEATURES

- It can knead the dough with fork mixer without warming it and without damaging its feature.
- Contact points of food are made of stainless Steel.
- Offers practical cleaning opportunity with removable bowl and movable fork
- Elegant and ergonomic design.
- Non-vibrating operation with strengthened rubber tips
- Easy carriage due to special handles on bod.



BATTEURS MÉLANGEUR (3 VITESSE)
PLANETARY MIXERS (3 SPEED)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Dimension Cuve <i>Bowl Dimensions</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.PM.10	Batteur (3 Vitesse) <i>Planetary Mixers (3 Speed)</i>	10 lt	Ø 26 cm	220 V	0,55 kW	45x54x71 cm	55 kg
LHE.PM.30	Batteur (3 Vitesse) <i>Planetary Mixers (3 Speed)</i>	30 lt	Ø 36 cm	380 V	1.1-1.5-1.85 kW	68x84x127 cm	184 kg
LHE.PM.40	Batteur (3 Vitesse) <i>Planetary Mixers (3 Speed)</i>	40 lt	Ø 40 cm	380 V	1.1-1.5-1.85 kW	69x88x136 cm	200 kg
LHE.PM.60	Batteur (3 Vitesse) <i>Planetary Mixers (3 Speed)</i>	60 lt	Ø 43 cm	380 V	1.1-1.5-1.85 kW	69x90x141 cm	205 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 3 vitesses
- 2 fouets
- 1 Crochet pétrisseur
- 1 Palette de mélange
- Double minuterie de circuit et écran de controle
- Interrupteur de sécurité
- Bol en acier inoxydable

GENERAL FEATURES

- 3-speed operating option.
- 2 of whisks.
- 1 of dough hook.
- 1 of mixing paddle
- Double circuit timer and digital control panel.
- Safety switch.
- Stainless steel bowl

LAMINOIR À PÂTE DOUGH ROLLERS



HA.55



HA.30D



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Dimensions Rouleaux <i>Roller Dimensions</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance De Moteur <i>Motor Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.HA.30D	Laminoir à Pâte <i>Dough Roller</i>	30 cm	220 V	0,18 kW	49x49x58 cm	31 kg
LHE.HA.40D	Laminoir à Pâte <i>Dough Roller</i>	40 cm	220 V	0,18 kW	49x58x67 cm	38 kg
LHE.HA.30Y	Laminoir à Pâte (Horizontal) <i>Dough Roller (Horizontal)</i>	30 cm	220 V	0,25 kW	43x55x65 cm	37 kg
LHE.HA.40Y	Laminoir à Pâte (Horizontal) <i>Dough Roller (Horizontal)</i>	40 cm	220 V	0,25 kW	53x55x65 cm	41 kg
LHE.HA.55	Façonneuse à Pâte <i>Dough Roller</i>	55 cm	220 V	0,75 kW	91x57x53 cm	63 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Epaisseur de la pâte ajustable.
- En cas d'urgence, utilisation du bouton arrêt d'urgence
- Corps en acier inoxydable
- Les rouleaux de polyéthylène empêchent la pâte de coller
- Fonction de lame racleuse sur les rouleaux supérieurs et inférieurs

GENERAL FEATURES

- Adjustable dough thickness
- Emergency stop button used for emergency cases
- Stainless steel body
- Rollers prevent dough from sticking as they are made of polyethylene
- Scraper blade feature at the top and bottom rollers

HACHOIR À VIANDE

COMPLETELY STAINLESS
MEAT GRINDERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance De Moteur <i>Motor Power</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.EK.12M	Hachoir numéro no:12 <i>12 No Meat Grinder</i>	125 kg/heure <i>125 kg/hour</i>	0,55 kW / 0,75 hp.	220 V	34x82x39 cm	57 kg
LHE.EK.22M	Hachoir numéro no:22 <i>22 No Meat Grinder</i>	450 kg/heure <i>450 kg/hour</i>	1,5 kW / 2 hp.	220 V	34x82x39 cm	57 kg
LHE.EK.22T	Hachoir numéro no:22 <i>22 No Meat Grinder</i>	450 kg/heure <i>450 kg/hour</i>	1,5 kW / 2 hp.	380 V	34x84x39 cm	70 kg
LHE.EK.32M	Hachoir numéro no:32 <i>32 No Meat Grinder</i>	750 kg/heure <i>750 kg/hour</i>	2,2 kW / 3 hp.	220 V	34x84x39 cm	70 kg
LHE.EK.32T	Hachoir numéro no:32 <i>32 No Meat Grinder</i>	750 kg/heure <i>750 kg/hour</i>	2,2 kW / 3 hp.	380 V	34x88x50 cm	70 kg
LHE.EK.42T	Hachoir numéro no:42 <i>42 No Meat Grinder</i>	950 kg/heure <i>950 kg/hour</i>	5,5 kW / 7,5 hp.	380 V	34x64x62 cm	148 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Acier inoxydable 304 qualité
- Caractéristique de hacher la viande sans l'écraser
- Fonction protection de la main pour des raisons de sécurité.
- Dans le cas de compression de la viande, caractéristique de repousser la viande en faisant fonctionnement inverse pendant 2 secondes (hormis le hachoir à viande numéro 12)
- En cas d'urgence, utilisation du bouton stop d'urgence

GENERAL FEATURES

- Completely stainless steel
- Blades on product are stainless and have self-sharpening feature
- Hand protection feature for the purpose of safety.
- Emergency stop button used for emergency cases
- Ability to mince meats without crushing them.
- In case of meat squeeze into machine, the ability to push back 2 sec. meat to turning it back on.
- Comfortable cleaning with easy dismantling feature.

HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ COMPLETELY STAINLESS MEAT GRINDERS WITH COOLER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance De Motoeur Motor Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.SEK.22M	Hachoir Réfrigéré Numéro:22 22 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler	450 kg/heure 450 kg/hour	220 V	1,5 kW	47x73x32 cm	73 kg
LHE.SEK.22T	Hachoir Réfrigéré Numéro:22 22 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler	450 kg/heure 450 kg/hour	380 V	1,5 kW	47x73x32 cm	73 kg
LHE.SEK.32M	Hachoir Réfrigéré Numéro:32 32 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler	750 kg/heure 750 kg/hour	220 V	2,2 kW	47x83x32 cm	83 kg
LHE.SEK.32T	Hachoir Réfrigéré Numéro:32 32 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler	750 kg/heure 750 kg/hour	380 V	2,2 kW	47x83x32 cm	83 kg
LHE.SEK.42T	Hachoir Réfrigéré Numéro:42 42 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler	950 kg/heure 950 kg/hour	380 V	5,5 kW	55x95x36 cm	162 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Système de contrôle digital et fonction de refroidissement duréservoir
- Acier inoxydable 304 qualité
- Pas de caractéristique inoxydable sur les parties en contact avec l'aliment
- Caractéristique de hacher la viande sans l'écraser
- Fonction protection de la main pour des raisons de sécurité.
- Dans le cas de compression de la viande, caractéristique de repousser la viande en faisant fonctionnement inverse pendant 2 secondes
- En cas d'urgence, utilisation du bouton stop d'urgence

GENERAL FEATURES

- Meat chamber cooling feature with digital control system
- Completely stainless steel
- Blades on product are stainless and has self-sharpening feature
- Hand protection feature for the purpose of safety
- Emergency stop buttons used for emergency cases In case of meat compression, it has push-back feature by operating reverse for 2 seconds
- Ability to mince meats without crushing them.
- 3 phase operation / fault indicator lamps for 380V.
- + 5 ° - 0 ° automatic cooling unit.
- Meat odor inhibition and more hygienic work under favour of cooling system.



CUTTER À ACIER INOXYDABLE ONION CHOPPING MACHINE



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.SD.01	Cutter Onion Chopper	8 Kg/Fois 8 Kg/Cycle	220 V	0,37 kW 3000 D/D	29x57x35 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Les légumes (tomates, piment, oignons etc) doivent être placés dans la marmite de telle sorte à ce que la ligne de capacité (2,50 kg) ne soit pas dépassée, au besoin divisé les ingrédients en deux ou en trois.
- Les légumes sont mis en morceaux de la taille d'un grain de riz sans en extraire la sève.
- Possibilité de commutateurs électroniques.
- Lorsque l'on ouvre le couvercle, il se met automatiquement en arrêt.

GENERAL FEATURES

- Peeled vegetables (tomatoes, pepper, onion etc...) are placed in such a manner that it will not exceed the capacity line of soucepan (2.50 kg), if needed, by slicing into two or three parts.
- It parts vegetables into rice size without extracting them.
- There is electronic switch option.
- It stops automatically when uncovered.

MOULIN GRINDER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.OG.01	Moulin Grinder	0,8 Kg/Fois 0,8 Kg/Cycle	220 V	0,3-0,5 kW	27x37x42 cm	14 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Utiliser pour mettre en poudre les ingrédients secs (noix, arachides, semences, etc).
- Lors de la fabrication de sucre en poudre le niveau de remplissage de l'ingrédient ne doit pas dépasser le niveau de la lame.
- Possibilité de commutateurs électroniques.
- Lorsque l'on ouvre le couvercle, il se met automatiquement en arrêt.

GENERAL FEATURES

- It is used to crush dry materials (nuts, peanuts, seeds etc.) into powder.
- Filled materials must not exceed knife level when it is used to make wheat flour.
- There is electronic switch option.
- It stops automatically when it's uncovered.
- Safety sensor against door opening.
- Stainless steel body and boiler.
- Movable and reversible boiler.

COUPE-LÉGUMES VEGETABLE CHOPPER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.SDM.01	Coupe-Légume Sur Comptoir <i>Vegetable Cutter</i>	300 kg/s	220 V	0,37 kW	36x65x48 cm	37 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Utiliser pour trancher et raboter les légumes.
- 3 lames et 3 râpes sont standard.
- Acier inoxydable.
- Commutateur de sécurité.
- Pas de caractéristiques de coupe cubique.

GENERAL FEATURES

- It used for slice and grate vegetables.
- 3 blades, 3 graters are standard.
- Stainless steel.
- Safety switch.
- There is no cubic cutting feature.

COUPE FRITE POTATO SLICER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Frites Coupée <i>Slicing Thickness</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.PD.01	Coupe Frite <i>Potato Slicer</i>	9x9 mm	16x40x11 cm	7,25 kg
LHE.PD.02	Grille pour Coupe Frites <i>Knife</i>	9x9 mm		

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Peut être monté sur la table de travail
- Conception élégante et ergonomique

GENERAL FEATURES

- Connectable to work table
- Elegant and ergonomic design.



TRANCHEUSE À PAIN BREAD SLICER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Gamme De Tranchage Slicing Thickness	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.ED.01	Trancheuse à pain Bread Slicer	500 Pain / Heure 500 Bread /Hour	10-13-16-20 mm	220 V	0,37 kW	65x72x110 cm	120 kg
LHE.SED.02	Trancheuse à pain Sur Comptoir Countertop Bread Slicer	400 Pain / Heure 400 Bread /Hour	10-13-16 mm	220 V	0,37 kW	65x65x70 cm	110 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception élégante
- Mécanismes pour emballer le pain
- Lames et les points qui touchent les aliments sont en acier inoxydable
- Bouton stop d'urgence
- Tiroir ramasse-miettes à l'intérieur
- Les parties qui entrent en contact avec le pain sont fabriqués en matière inoxydable.

GENERAL FEATURES

- Elegant design
- Mechanism for packing bread
- Blades and contact points of food are made of stainless steel.
- Emergency stop button
- Inner-side bread crumb drawer
- The parts contacting with bread are made of stainless material

TRANCHEUSE À PAIN BAGEUTTE COUNTERTOP BAGET BREAD SLICER



Code Code	Modèle Model	Gamme De Tranchage Slicing Thickness	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.EDB.03	Trancheuse à pain Bagueutte 30 lames 30 Knife Countertop Baget Bread Slicer	10-80 mm	220 V	0,60 kW	40x54x100 cm	30 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception élégante
- Tiroir ramasse-miettes à l'intérieur
- Mécanismes pour emballer le pain
- Lames et les points qui touchent les aliments sont en acier inoxydable
- Bouton stop d'urgence
- 8000 tranche / heure

GENERAL FEATURES

- Elegant design
- Inner-side bread crumb drawer
- Mechanism for packing bread
- Blades and contact points of food are made of stainless steel.
- Emergency stop button
- 8000 slice /hour capacity.

SCIE À OS
ANODIZED BONE SAW



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LHE.KT.01	Scie à Os Anodized Bone Saw	220 V	0,75 kW	48x54,5x90 cm	43 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Longueur Bande : 1800 mm
- Hauteur de coupe utilisable: 290 mm
- Profondeur de coupe utilisable: 195 mm
- Table de travail: 380x545 mm
- Arrêt d'urgence
- Table de travail et lame en acier inoxydable

GENERAL FEATURES

- Band length: 1800 mm
- Usable cut height: 290 mm
- Usable cut depth: 195 mm
- Working table: 380x545 mm
- Emergency stop.
- Stainless steel working surface and blade.

ARMOIRE GARDE CHAUD MOBILE BANQUET TROLLEYS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.BA.01	Armoire Garde Chaud Mobile (1 porte) <i>Banquet Trolley (Single Door)</i>	GN 2/1 - 11 pcs	220 V	1,5 kW	70x 85x166 cm	123 kg
LHE.BA.02	Armoire Garde Chaud Mobile (2 porte) <i>Banquet Trolley (Double Door)</i>	GN 2/1 - 22 pcs	220 V	2,25 kW	135x85x166 cm	192 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chauffage électrique
- Roues verrouillables
- Étagères amovibles
- Nettoyage facile
- Conception élégante et ergonomique

GENERAL FEATURES

- Electrical heating
- Disassemble rails
- Easy to clean
- Locking wheels
- Elegant and ergonomic design

EPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE POTATO PEELING MACHINE



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.PS.10M	Eplucheuse à 10 kg <i>10 kg Potato Peeling Machine</i>	10 kg Fois-200kg\heure <i>10 kg Cycle-200kg\hour</i>	220V	0,75 kW	42x74x87 cm	40 kg
LHE.PS.10T	Eplucheuse à 10 kg <i>10 kg Potato Peeling Machine</i>	10 kg Fois-200kg\heure <i>10 kg Cycle-200kg\hour</i>	380V	0,75 kW	42x74x87 cm	40 kg
LHE.PS.25M	Eplucheuse à 25 kg <i>25 kg Potato Peeling Machine</i>	25 kg Fois-500kg\heure <i>25 kg Cycle-500kg\hour</i>	220V	1,1 kW	52x83x96 cm	62 kg
LHE.PS.25T	Eplucheuse à 25 kg <i>25 kg Potato Peeling Machine</i>	25 kg Fois-500kg\heure <i>25 kg Cycle-500kg\hour</i>	380V	1,1 kW	52x83x96 cm	62 kg
LHE.PS.35T	Eplucheuse à 35 kg <i>35 kg Potato Peeling Machine</i>	35 kg Fois-700kg\heure <i>35 kg Cycle-700kg\hour</i>	380V	1,5 kW	52x83x109 cm	68 kg
LHE.PS.50T	Eplucheuse à 50 kg <i>50kg Potato Peeling Machine</i>	50 kg Fois-1000kg\heure <i>50 kg Cycle-1000kg\hour</i>	380V	2,2 kW / 3hp	63x84x99 cm	114 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Prise d'eau automatique
- Panneau de contrôle temporisé
- Possibilité de vider facilement grâce à un couvercle ouvrable facilement.
- Ponceur de longue durée et remplaçable
- Possibilité d'observer lors de l'opération grâce au couvercle transparent
- Conception élégante et ergonomique

GENERAL FEATURES

- Automatic water intake
- Time adjusted control panel
- Practical discharging opportunity with easy opening cover
- Long-life and replaceable emery
- Observation opportunity during operation with transparent cover
- Elegant and ergonomic design

STÉRILISATEURS STERILIZER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LHE.ST.10	Stérilisateur à 10 Couteaux <i>10 Knife Sterilizer</i>	220 V	0,15 kW	13X55X62 cm	9 kg
LHE.ST.20	Stérilisateur à 20 Couteaux <i>20 Knife Sterilizer</i>	220 V	0,30 kW	13X102X62 cm	13 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Grâce à la lumière ultra-violette C, ils purifient des germes et des bactéries tous les couteaux et les autres outils qui y sont insérés et les protège longtemps.
- Lorsque la porte s'ouvre, grâce au commutateur de sécurité les rayons UV nocifs pour les yeux s'éteignent automatiquement.
- La durée de radiation ultra-violet C peut être contrôlé par une minuterie de 0-120 minutes.
- Portes en plexiglas color'és

GENERAL FEATURES

- With ultraviolet C lamp, all the blades and other sets inside it are protected from microbe and bacteria for a long time.
- When the door is opened, UV light harmful to eyes is closed automatically by the means of safety switch.
- Duration of the ultraviolet radiation is controlled by 0-120, 0,60 time adjuster.
- Plexiglass doors
- Stainless steel body
- Knives and other equipment can be removed from microbes and bacteria due to ultraviolet lamps.
- Black plexiglass lid.

**EQUIPEMENTS DE
CAFÉTÉRIAS**
CAFETERIA
EQUIPMENT

 **LORS**



PRESSE ORANGE

ORANGE JUICER



PS.1



PS.2



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.PS.1	Presse Orange à Moteur Automatic Orange Juicer	200 W 1400 rpm	24x30x52 cm	9 kg
LKE.PS.2	Presse Orange Manuel Manual Orange Juicer		24x24x54 cm	6 kg

PRESSE HAMBOURGER

HAMBOURGER PRESS



Code Code	Modèle Model	Hamburger Diamètre Hamburger Diameter	Dimensions Dimensions
LKE.HP.10	Presse Hamburger Q10 Hamburger Press	10 Ø	24x30x24 cm
LKE.HP.12	Presse Hamburger Q12 Hamburger Press	12 Ø	24x30x24 cm
LKE.HP.14	Presse Hamburger Q14 Hamburger Press	14 Ø	24x30x24 cm

MARMITE À SOUPE COULDRON



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions
LKE.CB.9	Marmite à Soupe Coultron	9 Lt	220 V	0,65 kW	35x35x38 cm

DEROULEUR DE FILM STAINLESS CLING STRECH FILM DISPENCER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.SSM.01	Derouleur de Film Stainless Cling Strech Film Dispencer	30-40 cm	45x52x24 cm	8,5 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

PANINI DOUBLE BRAS DOUBLE PLATE TOASTER



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.TME.20C	Panini Double Bras Doble Plate Toaster	220 V	2,4 kW	50x46x32 cm	28 kg

PANINI SIMPLE SIMPLE TOASTERS



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.TME.16E	Panini Simple à Électrique 40 cm 40 cm Simple Electric Toaster	220 V	1,2 kW	34x40x25 cm	20 kg
LKE.TME.20E	Panini Simple à Électrique 50 cm 50 cm Simple Electric Toaster	220 V	1,5 kW	45x52x26 cm	29 kg
LKE.TME.16G	Panini Simple à Gaz GPL 40 Cm 40 cm Simple Electric Toaster			45x44x27 cm	20 kg
LKE.TME.20G	Panini Simple à Gaz GPL 50 Cm 50 cm Simple Electric Toaster			50x43x27 cm	28 kg
LKE.TME.16G-CE	Panini Simple à Gaz Naturel 40 Cm (Soupape de Sécurité) 40 cm Simple Electric Toaster (Safety Valve)			45x44x27 cm	20 kg
LKE.TME.20G-CE	Panini Simple à Gaz naturel 50 Cm (Soupape de Sécurité) 50 cm Simple Electric Toaster (Safety Valve)			50x43x27 cm	28 kg

GAUFFRES
WAFFLE MAKER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LKE.WFE.01	Gaufrier Modèle Carré (Simple) <i>Single Plate Waffle Maker</i>	8x16x1,5 cm (2 pcs)	220 V	1.2 Kw	25x39x23 cm	23 kg
LKE.WFE.02	Gaufrier Modèle Carré (Double) <i>Double Plate Waffle Maker</i>	8x16x1,5 cm (4 pcs)	220 V	2.4 Kw	53x45x25 cm	45 kg
LKE.WFE.03	Gaufrier Modèle Fleur (Simple) <i>Waffle Flour Model (Single)</i>	Ø 16 cm	220 V	1.2 Kw	25x39x23 cm	17 kg
LKE.WFE.04	Gaufrier Modèle Fleur (Double) <i>Waffle Flour Model (Double)</i>	Ø16x2 cm	220 V	2.4 Kw	53x45x25 cm	33 kg
LKE.WFE.05	Gaufrier Modèle Barre (Simple) <i>Waffle Stick Model (Single)</i>	4 pcs	220 V	1.2 Kw	26x37x23 cm	21 kg
LKE.WFE.06	Gaufrier Modèle Barre (Double) <i>Waffle Stick Model (Double)</i>	6 pcs	220 V	1.5 Kw	48x32x24 cm	39 kg
LKE.WFE.07	Machine à pancakes à électrique 25 Cm <i>Waffle Bubble Model Electric 25 Cm</i>	25 pcs	220 V	0.8 Kw	25x31x17 cm	5 kg
LKE.WFE.08	Machine à pancakes à électrique 34 Cm <i>Waffle Bubble Model Electric 34 Cm</i>	49 pcs	220 V	1.2 Kw	34x38x19 cm	8 kg
LKE.WFE.09	Machine à pancakes à Gaz 34 Cm <i>Waffle Bubble Model Gaz 34 Cm</i>	49 pcs	220 V	1.9 Kw	34x38x19 cm	8 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

FRITEUSES À ÉLECTRIQUE ELECTRIC FRYERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.FT.3	Friteuse Simple À Électrique Single Electric Fryer	3 lt	220 V	2.5 kW	20x54x44 cm	4,5 kg
LKE.FT.33	Friteuse Double À Électrique Double Electric Fryer	3+3 lt	220 V	5 kW	37x52x45 cm	8 kg
LKE.FT.5	Friteuse Simple À Électrique Single Electric Fryer	5 lt	220 V	2.5 kW	30x54x45 cm	5,5 kg
LKE.FT.55	Friteuse Double À Électrique Double Electric Fryer	5+5 lt	220 V	5 kW	49x56x50 cm	9,5 kg
LKE.FT.8	Friteuse Simple À Électrique Single Electric Fryer	8 lt	220 V	2.5 kW	35x49x27 cm	7 kg
LKE.FT.88	Friteuse Double À Électrique Double Electric Fryer	8+8 lt	220 V	5 kW	68x49x27 cm	10 kg

FRITEUSES À GAZ GAS FRYERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.FT.5G	Friteuse Simple à Gaz Single Gas Fryer	5 lt	3000 kcal	27x55x35 cm	6 kg
LKE.FT.55G	Friteuse Double à Gaz Double Gas Fryer	5+5 lt	6000 kcal	54x48x36 cm	10 kg
LKE.FT.8G	Friteuse Simple à Gaz Single Gas Fryer	8 lt	3000 kcal	37x64x43 cm	7 kg
LKE.FT.88G	Friteuse Double à Gaz Double Gas Fryer	8+8 lt	6000 kcal	67x60x37 cm	12 kg

FRITEUSE / CHAUFFE-FRITES FRENCH FRY WARMER / FRYER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.FTE.10E	Friteuse Simple Électrique À Robinet Electric Fryers Whit Tap Single	10 lt	2.7 kW	55x34x39 cm	4 kg
LKE.FTE.20E	Friteuse Double Électrique À Robinet Electric Fryers Whit Tap Double	10+10 lt	5.4 kW	105x34x39 cm	8 kg
LKE.PD.256	Chauffe-Frites French Fry Warmer		1kW	36x55x65 cm	6,5 kg

GRILLADE À PIERRE LAVIQUE LAV STONE and WATER GRILLS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.LI.50	Grillade À Pierre Lavique (50 Cm) 50 cm Lav Stone Grill	2,9 kW	51x57x29 cm	15 kg
LKE.LI.70	Grillade À Pierre Lavique (70 Cm) 70 cm Lav Stone Grill	5,8 kW	71x57x29 cm	30 kg
LKE.SI.40	Grille a Vergé 40 Cm 40 cm Water-Vapor System Grill	8 kW	40x73x30 cm	45 kg
LKE.SI.80	Grille a Vergé 80 Cm 80 cm Water-Vapor System Grill	16 kW	80x73x30 cm	65 kg

GRILL FONTE À ÉLECTRIQUE IRON CAST ELECTRIC GRILLS



Code Code	Description Description	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.IOD.30E	Grill Fonte À Électrique De 30 Cm 30 Cm Iron Cast Electric Grills	220 V	2 kw	30x58x22 cm	11 kg
LKE.IOD.50E	Grill Fonte À Électrique De 50 Cm 50 Cm Iron Cast Electric Grills	220 V	2 kw	50x56x25 cm	17 kg
LKE.IOD.70E	Grill Fonte À Électrique De 70 Cm 70 Cm Iron Cast Electric Grills	220 V	2,08 kw	70x55x26 cm	24 kg

GRILL FONTE À GAZ IRON CAST GAS GRILLS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.IOD.30GL	Grill Fonte À Gaz Gpl De 30 Cm 30 cm Iron Cast Gas Grills (LPG)	0.20 kg/h	30x58x22 cm	14 kg
LKE.IOD.50GL	Grill Fonte À Gaz Gpl De 50 Cm 50 cm Iron Cast Gas Grills (LPG)	0.30 kg/h	50x56x25 cm	24 kg
LKE.IOD.70GL	Grill Fonte À Gaz Gpl De 70 Cm 70 cm Iron Cast Gas Grills (LPG)	0.60 kg/h	70x55x26 cm	41 kg
LKE.IOD.30GD	Grill Fonte À Gaz Naturel De 30 Cm (Soupape de Sécurité) 30 cm Iron Cast Gas Grills (NG) (Safety Valve)	0.20 kg/h	30x58x22 cm	14 kg
LKE.IOD.50GD	Grill Fonte À Gaz Naturel De 50 Cm (Soupape de Sécurité) 50 cm Iron Cast Gas Grills (NG) (Safety Valve)	0.30 kg/h	50x56x25 cm	24 kg
LKE.IOD.70GD	Grill Fonte À Gaz Naturel De 70 Cm (Soupape de Sécurité) 70 cm Iron Cast Gas Grills (NG) (Safety Valve)	0.60 kg/h	70x55x26 cm	41 kg

PLAQUE GRILL À ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRILLS



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.IO.30E	Plaque grill à électrique de 30 cm 30 cm Electric Grill	220 V	2 kW	30x58x22 cm	11 kg
LKE.IO.50E	Plaque grill à électrique de 50 cm 50 cm Electric Grill	220 V	2 kW	50x56x25 cm	17 kg
LKE.IO.70E	Plaque grill à électrique de 70 cm 70 cm Electric Grill	220 V	2.8 kW	70x55x26 cm	24 kg

PLAQUE GRILL À GAZ GAS GRILLS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.IO.30GL	Plaque Grill À Gaz GPL De 30 Cm 30 Cm Gas Grill (LPG)	0.20 kg/h	30x58x22 cm	11 kg
LKE.IO.50GL	Plaque Grill À Gaz GPL De 50 Cm 50 Cm Gas Grill (LPG)	0.30 kg/h	50x56x25 cm	17 kg
LKE.IO.70GL	Plaque Grill À Gaz GPL De 70 Cm 70 Cm Gas Grill (LPG)	0.60 kg/h	70x55x26 cm	24 kg
LKE.IO.30GD	Plaque Grill À Gaz Naturel De 30 Cm (Soupape de Sécurité) 30 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve)	0.20 kg/h	30x58x22 cm	11 kg
LKE.IO.50GD	Plaque Grill À Gaz Naturel De 50 Cm (Soupape de Sécurité) 50 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve)	0.30 kg/h	50x56x25 cm	17 kg
LKE.IO.70GD	Plaque Grill À Gaz Naturel De 70 Cm (Soupape de Sécurité) 70 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve)	0.60 kg/h	70x55x26 cm	24 kg

SALAMANDRES SALAMANDER GRILLS



Code Code	Description Description	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.SE.01	Salamandre à Électrique Electric Salamander Grill	220 V	2,4 kw	78x48x58 cm	22 kg
LKE.SG.02	Salamandre à Gaz 2 Brûleurs (GPL) 2 Burners Gas Salamander Grill (LPG)	Gaz/Gas	5,6 kw	78x48x58 cm	22 kg
LKE.SG.03	Salamandre à Gaz 3 Brûleurs (GPL) 3 Burners Gas Salamander Grill (LPG)	Gaz/Gas	8,4 kw	78x48x58 cm	23 kg
LKE.SG.04	Salamandre à Gaz 4 Brûleurs (GPL) 4 Burners Gas Salamander Grill (LPG)	Gaz/Gas	4 kw	78x48x58 cm	25 kg
LKE.SG.03CE	Salamandre à Gaz 3 Brûleurs (Soupape de sécurité) 3 Burners Gas Salamander Grill (Safety Valve)	Gaz/Gas	3 kw	78x48x58 cm	24 kg
LKE.SE.04CE	Salamandre à Gaz 4 Brûleurs (Soupape de sécurité) 4 Burners Gas Salamander Grill (Safety Valve)	Gaz/Gas	4 kw	78x48x58 cm	25 kg

BAIN MARIE BAINMARIES



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.BN.01	Bain Marie Chauffante , 1 Bac Bain Marie 1 Container (Heated)	2,4 kw	30x58x22 cm	14 kg
LKE.BN.02	Bain Marie Chauffante , 2 Bacs Bain Marie 2 Container (Heated)	2,4 kw	30x58x22 cm	14 kg
LKE.BN.03	Bain Marie Chauffante , 3 Bacs Bain Marie 3 Container (Heated)	2,4 kw	30x58x22 cm	14 kg
LKE.BN.04	Bain Marie Chauffante , 4 Bacs Bain Marie 4 Container (Heated)	2,4 kw	30x58x22 cm	14 kg
LKE.BN.05	Bain Marie Chauffante , 5 Bacs Bain Marie 5 Container (Heated)	2,4 kw	30x58x22 cm	14 kg

CRÉPIÈRE À ÉLECTRIQUE ELECTRIC CREPE MAKERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.KRE.01E	Crépière Simple à électrique Simple Crepe Maker Electric	Ø 40	220 V	2.5 kW	40x44x15 cm	14 kg
LKE.KRE.02E	Crépière Double à électrique Double Crepe Maker Electric	Ø 40x2	220 V	5 kW	82x44x15 cm	26 kg

CRÉPIÈRE À GAZ GAS CREPE MAKERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.KRE.01G	Crépière Simple à Gaz Simple Crepe Maker Gas	Ø 40	41x41x16 cm	14 kg
LKE.KRE.02G	Crépière Double à Gaz Double Crepe Maker Gas	Ø 40x2	83x41x16 cm	26 kg

GRILL FONTE À ÉLECTRIQUE IRON CAST ELECTRIC GRILLS



Code Code	Description Description	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.IDE.554	Grill Fonte À Électrique Iron Cast Electric Grills	220 V	2,0 kW	48x55x40 cm	27 kg
LKE.IDE.754	Grill Fonte À Électrique Iron Cast Electric Grills	220 V	2,8 kW	68x55x40 cm	37 kg
LKE.IDG.554CE	Grill Fonte À Gaz (Soupape de sécurité) Iron Cast Gas Grills (Safety Valve)		2,9 kW	48x55x40 cm	28 kg
LKE.IDG.754CE	Grill Fonte À Gaz (Soupape de sécurité) Iron Cast gas Grills (Safety Valve)		5,7 kW	68x55x40 cm	38 kg
LKE.NT.354	Table Neutres Worktop			32x54x40 cm	4 kg

RÉCHAUDS À GAZ COMMERCIAL COOKERS



Code Code	Description Description	Brûleur Burner	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.SO.02CE	Réchauds à Gaz (2 Brûleurs) (Soupape de sécurité) 2 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	2	5,6 kW	62x42x17 cm	9 kg
LKE.SO.03CE	Réchauds à Gaz (3 Brûleurs) (Soupape de sécurité) 3 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	3	8,4 kW	87x42x17 cm	13 kg
LKE.SO.04CE	Réchauds à Gaz (4 Brûleurs) (Soupape de sécurité) 4 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	4	11,2 kW	64x68x17 cm	16 kg
LKE.SO.02	Réchauds à Gaz (2 Brûleurs) GPL 2 Burner Gas Cooker LPG	2	5kW	62x42x17 cm	9 kg
LKE.SO.03	Réchauds à Gaz (3 Brûleurs) GPL 3 Burner Gas Cooker LPG	3	7,5 kW	87x42x17 cm	13 kg
LKE.SO.04	Réchauds à Gaz (4 Brûleurs) GPL 4 Burner Gas Cooker LPG	4	10 kW	64x68x17 cm	16 kg

RÉCHAUDS À GAZ COMMERCIAL COOKERS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Brûleur Burner	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.LO.01CE	Réchaud à Gaz 1 Feux (Soupape de sécurité) 1 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	3,3 kW	1	34x55x23 cm	12 kg
LKE.LO.02CE	Réchaud à Gaz 2 Feux (Soupape de sécurité) 2 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	6,6 kW	2	86x55x23 cm	21 kg
LKE.LO.03CE	Réchaud à Gaz 3 Feux (Soupape de sécurité) 3 Burner Gas Cooker (Safety Valve)	9,9 kW	3	139x55x23 cm	29 kg
LKE.LOA.01CE	Réchaud sur pieds à Gaz 1 Feux (Soupape de sécurité) 1 Burner Gas Cooker With Stand (Safety Valve)	3,3 kW	1	34x55x74 cm	14 kg
LKE.LOA.02CE	Réchaud sur pieds à Gaz 2 Feux (Soupape de sécurité) 2 Burner Gas Cooker With Stand (Safety Valve)	6,6 kW	2	86x55x74 cm	24 kg
LKE.LOA.03CE	Réchaud sur pieds à Gaz 3 Feux (Soupape de sécurité) 3 Burner Gas Cooker With Stand (Safety Valve)	9,9 kW	3	139x55x74 cm	35 kg
LKE.LO.01	Réchaud à Gaz 1 Feux GPL 1 Burner Gas Cooker	3,3 kW	1	34x55x23 cm	12 kg
LKE.LO.02	Réchaud à Gaz 2 Feux GPL 2 Burner Gas Cooker	6,6 kW	2	86x55x23 cm	21 kg
LKE.LO.03	Réchaud à Gaz 3 Feux GPL 3 Burner Gas Cooker	9,9 kW	3	139x55x23 cm	29 kg
LKE.LOA.01	Réchaud sur pieds à Gaz 1 Feux GPL 1 Burner Gas Cooker With Stand	3,3 kW	1	34x55x74 cm	14 kg
LKE.LOA.02	Réchaud sur pieds à Gaz 2 Feux GPL 2 Burner Gas Cooker With Stand	6,6 kW	2	86x55x74 cm	24 kg
LKE.LOA.03	Réchaud sur pieds à Gaz 3 Feux GPL 3 Burner Gas Cooker With Stand	9,9 kW	3	139x55x74 cm	35 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

GENERAL FEATURES

- Natural gas and LPG models.
- Powerful cookers are used.
- Gas safety system.
- Stainless case.

CUISINIÈRES COOKERS



GO.354



EO.354



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LKE.GO.354	Cuisinière 02 feux à gaz <i>2 Burner Gas Cooker</i>	5 kw	34x57x42 cm	11,5 kg
LKE.EO.354	Cuisinière 02 Plaques à électrique <i>2 Burner Electric Cooker</i>	3 kw	32x55x40 cm	9 kg
LKE.EO.374	Cuisinière 04 Plaques à électrique <i>4 Burner Electric Cooker</i>	10 kw	32x57x40 cm	20 kg

CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) GAS RANGE WITH OVEN



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LKE.GO.04CE	Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four (Soupape de sécurité) <i>4 Burner Gas Range with Oven (Safety Valve)</i>	40 kw	100x100x85 cm	115 kg
LKE.GO.04	Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four <i>4 Burner Gas Range with Oven</i>	40 kw	100x100x85 cm	115 kg

DISTRIBUTEUR DE JUS JUICE DISPENSERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.SB.20	Distributeur De Jus Juice Dispenser	20 lt	220 V	23x47x76 cm	22 kg
LKE.SB.20M	Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer)	20 lt	220 V	23x47x76 cm	22 kg
LKE.SB.40	Distributeur De Jus Juice Dispenser	40 lt	220 V	44x47x76 cm	32 kg
LKE.SB.40M	Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer)	40 lt	220 V	44x47x76 cm	32 kg
LKE.SB.60	Distributeur De Jus Juice Dispenser	60 lt	220 V	65x47x76 cm	45 kg
LKE.SB.60M	Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer)	60 lt	220 V	65x47x76 cm	45 kg

DISTRIBUTEUR SLUSH SLUSH DISPENSERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.DS.20	Distributeur Slush Slush Dispenser	20 lt	0,4 kW	57x37x73 cm	43 kg
LKE.DS.30	Distributeur Slush Slush Dispenser	30 lt	0,5 kW	57x58x73 cm	57 kg



MACHINE DE SHAWARMA À GAZ (MOTEUR SUPÉRIEUR)

GAS SHAWARMA MACHINES
(ENGINE ON TOP)



Code Code	Modèle Model	Chauffage Heater Panel	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.GDO.02	Machine De Shawarma À Gaz <i>Gas Shawarma Machine (Engine On Top)</i>	2	47x64x93 cm	20 kg
LKE.GDO.03	Machine De Shawarma À Gaz <i>Gas Shawarma Machine (Engine On Top)</i>	3	47x64x105 cm	23 kg
LKE.GDO.04	Machine De Shawarma À Gaz <i>Gas Shawarma Machine (Engine On Top)</i>	4	54x64x118 cm	26 kg
LKE.GDO.05	Machine De Shawarma À Gaz <i>Gas Shawarma Machine (Engine On Top)</i>	5	54x64x130 cm	31 kg
LKE.GDO.02CE	Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) <i>Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top)</i>	2	47x64x93 cm	20 kg
LKE.GDO.03CE	Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) <i>Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top)</i>	3	47x64x105 cm	23 kg
LKE.GDO.04CE	Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) <i>Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top)</i>	4	54x64x118 cm	26 kg
LKE.GDO.05CE	Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) <i>Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top)</i>	5	54x64x130 cm	31 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Gaz naturel ou propane (GPL).
- Moteur rotatif automatique permet une utilisation facile. (Pour les modèles avec moteur)
- Certifié CE.
- Système de sécurité de coupe de gaz automatique.
- Broche réglable.
- Corps en acier inoxydable.
- Cuiseurs radiants durables.
- Hygiénique, sûr et durable.

GENERAL FEATURES

- Natural Gas or Propane (LPG).
- Auto rotating motor provides easy usage.(for models with motor)
- CE certified.
- Automatic gas cutter safety system.
- Adjustable spit.
- Stainless steel body.
- Durable radiant cookers.
- Hygienic, safe and long-lasting.

MACHINE DE SHAWARMA À GAZ (MOTEUR INFÉRIEURE)

GAS SHAWARMA MACHINES
(ENGINE AT BOTTOM)



Code Code	Modèle Model	Chauffage Heater Panel	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.GDOA.03	Machine De Shawarma À Gaz GN (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine NG (Safety Valve) (Engine At Bottom)	3	47x64x105 cm	23 kg
LKE.GDOA.04	Machine De Shawarma À Gaz GN (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine NG (Safety Valve) (Engine At Bottom)	4	54x64x125 cm	26 kg
LKE.GDOA.05	Machine De Shawarma À Gaz GN (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine NG (Safety Valve) (Engine At Bottom)	5	54x64x140 cm	29 kg

MACHINE DE SHAWARMA À ÉLECTRIQUE (MOTEUR SUPÉRIEUR)

ELECTRIC SHAWARMA MACHINES
(ENGINE ON TOP)



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Chauffage Heater Panel	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.EDO.02	Machine De Shawarma À Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top)	220 V	2	2.8 kw	42x55x70 cm	18 kg
LKE.EDO.03	Machine De Shawarma À Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top)	220 V	3	4.2 kw	54x64x94 cm	26 kg
LKE.EDO.04	Machine De Shawarma À Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top)	220 V	4	5.6 kw	53x65x110 cm	28 kg
LKE.EDO.05	Machine De Shawarma À Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top)	220 V	5	6 kw	53x65x130 cm	32 kg



MACHINE DE SHAWARMA À GAZ (DOUBLE MODÈLE)

GAS SHAWARMA MACHINES
(DOUBLE MODEL)



Code Code	Modèle Model	Chauffage Heater Panel	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.GD0D.03	Machine De Shawarma À Gaz Double (3 chauffage) 3 Heater Gas Shawarma Machine Double	3	82x88x92 cm	70 kg
LKE.GD0D.04	Machine De Shawarma À Gaz Double (4 chauffage) 4 Heater Gas Shawarma Machine Double	4	82x88x120 cm	75 kg

PERCOLATEUR CAFÉ FILTRE

FILTER COFFEE AUTOMATS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions
LKE.K0.9	Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat	9 lt	220 V	32x36x44 cm
LKE.K0.12	Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat	12 lt	220 V	34x38x45 cm
LKE.K0.15	Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat	15 lt	220 V	38x42x48 cm

PERCOLATEUR D'EAU EN INOX

INOX TYPE WATER AUTOMATS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>
LKE.SI.12	Percolateur D'eau En Inox <i>Inox Water Automat</i>	12 lt	220 V	33x36x44 cm
LKE.SI.15	Percolateur D'eau En Inox <i>Inox Water Automat</i>	15 lt	220 V	35x38x45 cm
LKE.SI.22	Percolateur D'eau En Inox <i>Inox Water Automat</i>	22 lt	220 V	39x42x48 cm
LKE.SI.36	Percolateur D'eau En Inox <i>Inox Water Automat</i>	36 lt	220 V	45x48x57 cm
LKE.SI.50	Percolateur D'eau En Inox <i>Inox Water Automat</i>	50 lt	220 V	49x54x59 cm

PERCOLATEUR CHOCOLAT CHAUD

HOT CHOCOLATE AUTOMAT



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>
LKE.SCO.9	Percolateur Chocolat Chaud <i>Hot Chocolate Percolator</i>	9 lt	220 V	41x32x50 cm

PERCOLATEUR LAIT CHAUD HOT MILK AUTOMATS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions
LKE.SS0.6E	Percolateur Lait à électrique 6 Lt Electirical Hot Milk Automat	6 Lt	220 V / 1.5 kW	30x34x41 cm
LKE.SS0.9E	Percolateur Lait à électrique 9 Lt Electirical Hot Milk Automat	9 LT	220 V / 2 kW	33x36x44 cm
LKE.SS0.12E	Percolateur Lait à électrique 12 Lt Electirical Hot Milk Automat	12 LT	220 V / 2 kW	39x42x48 cm
LKE.SS0.36E	Percolateur Lait à électrique 36 Lt Electirical Hot Milk Automat	36 LT	220 V / 2.75 kW	49x54x59 cm
LKE.SS0.9G	Percolateur Lait à Gaz 9 Lt Gas Hot Milk Automat	9 LT		33x36x44 cm
LKE.SS0.12G	Percolateur Lait à Gaz 12 Lt Gas Hot Milk Automat	12 LT		39x42x48 cm

DISTRIBUTEUR DE JUS JUICE DISPENSER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions
LKE.SBY.17	Distributeur De Jus Juice Dispenser	17 lt	220 V	35x43x78 cm

REFROIDISSEUR D'EAU

WATER COOLER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.RD.36	Refroidisseur D'eau Water Cooler	36 Lt	0,55 kW	43x43x124 cm	30 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

RÉCHAUD

STOCK POT BURNER



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LKE.Y0.675CE	Réchaud à gaz (Soupape de Sécurité) Gas Stock Pot Burner (Safety Valve)	15 kw	60x70x50 cm	40 kg
LKE.Y0.675	Réchaud à gaz GPL Gas Stock Pot Burner LPG	15 kw	60x70x50 cm	40 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

**EQUIPEMENT
DE FOURS**

OVEN EQUIPMENTS





FOUR À PATISSERIE 4 NIVEAUX 4 TRAY PATISSERIE OVEN



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PF.4E	Four à Pâtisserie Électrique 4 Niveaux 4 Tray Patisserie Oven Electricity	4 Adet	6,5 kW 220-380 V	40x60 cm	80x75x52 cm	67 kg
LFE.PFM.4	Armoires de Fermentation Fermenting	8 Adet	2,5 kW 220 V	40x60 cm	80x75x85 cm	45 kg
LFE.AS.04	Stand du Bas Bottom Stand				80x74x85 cm	23 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Elle a conçu pour les gâteaux et les tartes produisent en pâtisserie, restaurants et hôtels
- Fonction vapeur pour les produits fermentés
- Cuisiner avec circulation de l'air
- Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur arrête automatiquement via commutateur magnétique
- L'économie d'énergie est obtenue par une bonne isolation thermique

GENERAL FEATURES

- It designed for produce cakes and pies in patisserie, restaurants and hotels
- Steaming feature for fermented products
- Cooking with air circulation
- When the oven door is opened, the fan stops automatically via magnetic switch
- Energy saving is achieved by a good thermal insulation

FOURS À PATISSERIE 6 NIVEAUX
6 TRAY PATISSERIE OVENS



Code Code	Modèle Model	Capacité Plateaux Tray Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PF.6E	Four à Pâtisserie Électrique 6 Niveaux 6 Tray Pâtisserie Oven Electricity	6	380 V 8,3 kW	40x60 cm	80x110x78 cm	130 kg
LFE.PF.6G	Four à Pâtisserie 6 Niveaux Gaz 6 Tray Pâtisserie Oven Gas	6	0,814 m³/s 13,5 kW	40x60 cm	80x110x78 cm	140 kg
LFE.PFM.6	Armoires de Fermentation Fermenting	6	220 V 4 kW	40x60 cm	80x110x90 cm	50 kg
LFE.AS.06	Stand du Bas Bottom Stand				80x110x90 cm	60 kg
LFE.DV.06	Hotte Davlumbaz				80x118x20 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aptitude à travailler dans le gaz naturel et l'électricité
- Elle a conçu pour les gâteaux et les tartes produisent en pâtisserie, restaurants et hôtels
- Fonction vapeur pour les produits fermentés
- Cuisiner avec circulation de l'air
- Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur arrête automatiquement via commutateur magnétique
- L'économie d'énergie est obtenue par une bonne isolation thermique

GENERAL FEATURES

- Ability to work in natural gas and electricity
- It designed for produce cakes and pies in patisserie, restaurants and hotels
- Steaming feature for fermented products
- Cooking with air circulation
- When the oven door is opened, the fan stops automatically via magnetic switch
- Energy saving is achieved by a good thermal insulation

FOUR À PATISSERIE 9 NIVEAUX 9 TRAY PATISSERIE OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Plateaux Tray Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PF.9E	Four à Pâtisserie Électrique 9 Niveaux 9Tray Patisserie Oven Electricity	9 Pcs	16,3 kW 380 V	40x60 cm	80x110x103 cm	160 kg
LFE.PFM.9	Armoires de Fermentation Fermenting	9 Pcs	220 V 4 kW	40x60 cm	80x110x90 cm	50 kg
LFE.AS.09	Stand du Bas Bottom Stand				80x110x90 cm	60 kg
LFE.DV.09	Hotte Davlumbaz				80x128x20 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Elle a conçu pour les gâteaux et les tartes produisent en pâtisserie, restaurants et hôtels
- Fonction vapeur pour les produits fermentés
- Cuisiner avec circulation de l'air
- Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur arrête automatiquement via commutateur magnétique
- L'économie d'énergie est obtenue par une bonne isolation thermique

GENERAL FEATURES

- It designed for produce cakes and pies in patisserie, restaurants and hotels
- Steaming feature for fermented products
- Cooking with air circulation
- When the oven door is opened, the fan stops automatically via magnetic switch
- Energy saving is achieved by a good thermal insulation

FOUR À PATISSERIE ROTATIF 10 NIVEAUX

10 TRAY PATISSERIE ROTARY OVENS



Code Code	Modèle Model	Capacité Plateaux Tray Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PFR.10E	Four à Pâtisserie Rotatif Électrique 10 Niveaux 10 Tray Pâtisserie Rotary Oven Electricity	10 Pcs	16,3 kW 380 V	40x60 cm	100x127x115 cm	210 kg
LFE.PFR.10G	Four À Rotatif Gaz 10 Niveaux 10 Tray Rotary Oven Gas	10 Pcs	1,586 m³/S 15 kW	40x60 cm	100x127x115 cm	220 kg
LFE.PFM.10	Armoires de Fermentation Fermenting	10 Pcs	4 kW 220 V	40x60 cm	100x127x73 cm	55 kg
LFE.AS.10	Stand du Bas Bottom Stand				100x127x73 cm	65 kg
LFE.DV.10	Hotte Davlumbaz				100x150x20 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aptitude à travailler dans le gaz naturel et l'électricité
- Elle a conçu pour les gâteaux et les tartes produisent en pâtisserie, restaurants et hôtels
- Fonction vapeur pour les produits fermentés
- Cuisiner avec circulation de l'air
- Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur arrête automatiquement via commutateur magnétique
- L'économie d'énergie est obtenue par une bonne isolation thermique

GENERAL FEATURES

- Ability to work in natural gas and electricity
- It designed for produce cakes and pies in patisserie, restaurants and hotels
- Steaming feature for fermented products
- Cooking with air circulation
- When the oven door is opened, the fan stops automatically via magnetic switch
- Energy saving is achieved by a good thermal insulation



FOUR À PATISSERIE ROTATIF 14 NIVEAUX

14 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PFR.14E	Four à Pâtisserie Rotatif Électrique 14 Niveaux 14 Tray Patisserie Rotary Oven Electricity	14 Pcs	32 kW 380 V	40x60 cm	100x127x188 cm	295 kg
LFE.PF.14T	Chariot (Pour 14 Niveaux) Troy Transport Trolley (For 14 Trays)	14 Pcs			48x86x160 cm	20 kg
LFE.DV.14	Hotte Hood				100x127x23 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Elle a conçu pour les gâteaux et les tartes produisent en pâtisserie, restaurants et hôtels
- Fonction vapeur pour les produits fermentés
- Cuisiner avec circulation de l'air
- Lorsque la porte est ouverte, le ventilateur arrête automatiquement via commutateur magnétique
- L'économie d'énergie est obtenue par une bonne isolation thermique

GENERAL FEATURES

- It designed for produce cakes and pies in patisserie, restaurants and hotels
- Steaming feature for fermented products
- Cooking with air circulation
- When the oven door is opened, the fan stops automatically via magnetic switch
- Energy saving is achieved by a good thermal insulation

FOURS À CONVECTION
CONVECTION OVENS



Code Code	Modèle Model	Capacité Plateaux Tray Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.KF.6E	Four à Convection Électrique 6 Niveaux 6 Tray Convection Oven Electricity	6 Pcs	380 V 9 kW	6 Gn-1/1	90x81x76 cm	100 kg
LFE.KF.6G	Four à Convection Gaz 6 Niveaux 6 Tray Convection Oven Ng	6 Pcs	0,814 m ³ /s 7,7 kW	6 Gn-1/1	90x81x76 cm	100 kg
LFE.KF.10E	Four à Convection Électrique 10 Niveaux 10 Tray Convection Oven Electricity	10 Pcs	380 V 19 kW	10 Gn-1/1	90x81x103 cm	107 kg
LFE.KF.10G	Four à Convection Gaz 10 Niveaux 10 Tray Convection Oven Ng	10 Pcs	1,586 m ³ /s 15 kW	10 Gn-1/1	90x81x103 cm	107 kg
LFE.KF.20E	Four à Convection Électrique 20 Niveaux 20 Tray Convection Oven Electricity	20 Pcs	380 V 22 kW	20 Gn-1/1 10 Gn-2/1	110x98x103 cm	141 kg
LFE.KF.20G	Four à Convection Gaz 20 Niveaux 20 Tray Convection Oven Ng	20 Pcs	2,0096 m ³ /s 19 kW	20 Gn-1/1 10 Gn-2/1	110x98x103 cm	141 kg
LFE.AS.06-10	Stand du Bas Bottom Stand	6-10 Pcs			90x70x85 cm	53 kg
LFE.AS.20	Stand du Bas Bottom Stand	20 Pcs			110x91x85 cm	60 kg
LFE.KF.20T	Chariot (Pour 20 Niveaux) Troy Transport Trolley	20 Pcs			58x80x130 cm	20 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aptitude à travailler dans le gaz et l'électricité
- Cuisiner avec circulation de l'air
- 0 à 300 ° C pour ajuster la température du four
- La consistance du produit est cuite uniformément à l'intérieur du four grâce à la distribution homogène de la chaleur
- Fonction vapeur pour les produits sont levés
- La distribution et le ventilateur Même la chaleur peuvent être tournés dans les deux directions
- Lorsque le ventilateur arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte via le commutateur magnétique
- Système d'éclairage antichoc et homogène dans la chambre de cuisson

GENERAL FEATURES

- Ability to work in gas and electricity
- Cooking with air circulation
- 0-300 ° C to adjust the temperature of the oven
- The consistency of the product is cooked evenly inside the oven thanks to homogeneous heat distribution
- Steaming feature for fermented products
- Even heat distribution and fan can be turned in both directions
- The fan stops automatically via magnetic switch when the door is opened
- Shockproof and homogeneous lighting system in the cooking cabinet



FOUR À CONVECTION 40 NIVEAUX 40 TRAY CONVECTION OVEN



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Plateaux Tray Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.KF.40E	Four à Convection Électrique 40 Niveaux 40 Tray Convection Oven Electricity	40 Pcs	380 V 44 kW	40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm	110x98x170 cm	280 kg
LFE.KF.40G	Four à Convection Gaz 40 Niveaux 40 Tray Convection Oven Ng	40 Pcs	2,009 m ³ /S 19 kW	40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm	110x98x170 cm	280 kg
LFE.KF.40T	Chariot (Pour 40 Niveaux) Transport Trolley (For 40 Tray)				58x80x90 cm	20 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Aptitude à travailler dans le gaz et l'électricité
- Cuisiner avec circulation de l'air
- 0 à 300 ° C pour ajuster la température du four
- La consistance du produit est cuite uniformément à l'intérieur du four grâce à la distribution homogène de la chaleur
- Fonction vapeur pour les produits sont levés
- La distribution et le ventilateur Même la chaleur peuvent être tournés dans les deux directions
- Lorsque le ventilateur arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte via le commutateur magnétique
- Système d'éclairage antichoc et homogène dans la chambre de cuisson

GENERAL FEATURES

- Ability to work in gas and electricity
- Cooking with air circulation
- 0-300 ° C to adjust the temperature of the oven
- The consistency of the product is cooked evenly inside the oven thanks to homogeneous heat distribution
- Steaming feature for fermented products
- Even heat distribution and fan can be turned in both directions
- The fan stops automatically via magnetic switch when the door is opened
- Shockproof and homogeneous lighting system in the cooking cabinet

FOUR COMBI
COMBI OVEN



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.KOM.6	Four Combi Combi Oven	380 V	12 kW	103x115x120 cm	182 kg
LFE.KOMM.6	Armoire de Fermentation Fermentation Cabinet	380 V	1,2 kW	103x99x85cm	90 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Pour le four Combi ;4 Plaques en 400x600mm.
- Pour le four à Pizza; 2 Plaques en 400x600mm.
- Capacité de Pizza; 7 a 250 mm.
- Douchette rétractable.
- Panneau de Commande digital de chauffage et de minuterie.
- Le Ventilateur à double direction assure la distribution homogène de chaleur.
- Vapeur manuel.
- Verre trempé avec joint d'étanchéité en silicone.
- Verre inférieur ouvrable fournit une maintenance facile.
- Système de détection de sécurité.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

- 12 KW total power.
- Tray capacity for convection oven ; 4 trays of 400x600 mm
- Tray capacity for pizza oven; 2 tray of 400x600 mm
- Pizza capacity: 7 pieces Ø 250 mm
- Thermostatic electronic heating control setting.
- Digital controlled cooking time and temperature.
- Dual direction fan provides homogenous heat distribution
- Silicon sealed tempered glass.
- Manuel steamer.
- Switch system on the door.
- Digital interior temperature indicator.
- Adjustable top and bottom heating output.
- Stainless steel body.

FOURS À PIZZA (SIMPLE) SINGLE DECK PIZZA OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Intérieures Internal Dimensions	Dimensions Externes External Dimensions	Poids Weight
LFE.PFT.4-25	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	4 pcs 25 cm	240 V	4 kW	50x50x10 cm	76x72x36 cm	45 kg
LFE.PFT.4-30	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	4 pcs 30 cm	380 V	5 kW	62x62x15 cm	87x82x43 cm	65 kg
LFE.PFT.4-33	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	4 pcs 33 cm	380 V	5,5 kW	68x68x15 cm	93x84x43cm	72 kg
LFE.PFT.06-30	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	6 pcs 30 cm	380 V	6 kW	62x92x15 cm	87x114x43 cm	85 kg
LFE.PFT.06-302	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	6 pcs 30 cm	380 V	6 kW	92x62x15 cm	117x82x43 cm	85 kg
LFE.PFT.09-30	Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven	9 pcs 30 cm	380 V	8 kW	92x92x15 cm	117x114x43 cm	110 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le couvercle a une fenêtre
- Nettoyage facile et pratique
- La cabine est éclairée
- Ne nécessite pas de soins particuliers autres que le nettoyage quotidien
- Le fond de la cabine est constitué de brique réfractaire
- Utilisable sur le plan de travail
- Contrôleur thermostatique

GENERAL FEATURES

- Glass door to increase visibility
- Easy to use and clean-up
- Internal lighted cabin to increase visibility
- No necessary maintenance except daily clean -up
- Heat resistant base made of refractory bricks
- All models can be mounted on stands or worktables
- Thermostat controller

FOURS À PIZZA (DOUBLE)
DOUBLE DECK PIZZA OVENS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Intérieures Internal Dimensions	Dimensions Externes External Dimensions	Poids Weight
LFE.PFC.8-25	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	4+4 pcs 25 cm	240 V	8 kW	52x52x15 cm	80x72x82 cm	45 kg
LFE.PFC.8-30	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	4+4 pcs 30 cm	380 V	10 kW	62x62x15 cm	87x82x78 cm	65 kg
LFE.PFC.8-33	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	4+4 pcs 33 cm	380 V	11 kW	68x68x15 cm	36x84x78 cm	72 kg
LFE.PFC.12-30	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	6+6 pcs 30 cm	380 V	12 kW	62x92x15 cm	87x114x78 cm	85 kg
LFE.PFC.12-302	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	6+6 pcs 30 cm	380 V	12 kW	92x62x15 cm	117x82x78 cm	85 kg
LFE.PFC.18-30	Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven	9 +9 pcs 30 cm	380 V	16 kW	92x92x15 cm	117x114x78 cm	110 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le couvercle a une fenêtre
- Nettoyage facile et pratique
- La cabine est éclairée
- Ne nécessite pas de soins particuliers autres que le nettoyage quotidien
- Le fond de la cabine est constitué de brique réfractaire
- Utilisable sur le plan de travail
- Contrôleur thermostatique

GENERAL FEATURES

- Glass door to increase visibility
- Easy to use and clean-up
- Internal lighted cabin to increase visibility
- No necessary maintenance except daily clean -up
- Heat resistant base made of refractory bricks
- All models can be mounted on stands or worktables
- Thermostat controller

FOURS À PIZZA (GAZ) PIZZA OVENS (GAS)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Intérieures Internal Dimensions	Dimensions Externes External Dimensions	Poids Weight
LFE.PFG.4	Four à Pizza Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas)	4 pcs 30 cm	11,3 kW	61x61x15 cm	110x95x52 cm	125 kg
LFE.PFG.44	Four à Pizza Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas)	4+4 pcs 30 cm	22,6 kW	61x61x15 cm	110x95x104 cm	250 kg
LFE.PFG.4AS	Stand du Bas Bottom Stand				91x96x85 cm	22 kg
LFE.PFG.6	Four à Pizza Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas)	6 pcs 30 cm	17 kW	91x61x15 cm	140x95x52 cm	161 kg
LFE.PFG.66	Four à Pizza Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas)	6+6 pcs 30 cm	35 kW	91x61x15 cm	140x95x104 cm	322 kg
LFE.PFG.6AS	Stand du Bas Bottom Stand				121x86x85 cm	34 kg
LFE.PFG.9	Four à Pizza Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas)	9 pcs 30 cm	25,5 kW	91x91x15 cm	140x125x52 cm	200 kg
LFE.PFG.99	Four à Pizza Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas)	9+9 pcs 30 cm	51 kW	91x91x15 cm	140x125x104 cm	400 kg
LFE.PFG.9AS	Stand du Bas Bottom Stand				121x116x85 cm	36 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Adaptable à fonctionner au GPL et GN.
- Robinet de soupape avec valve de sécurité.
- Affichage numérique de la température.
- Système de module pour plusieurs étages.
- Allumage électronique
- Contrôle permanent de la flamme
- Pierre de cuisson réfractaire.

GENERAL FEATURES

- Adaptable to LPG or Ng.
- Magnet safety valves.
- Digital interior temperature indicator.
- Modular deck system, pizza oven can be available with 2 or more decks.
- Electronic burner ignition.
- Constant flame control.
- Baking bedplate made by refractory material.

FOUR À SOLES MINI MODÈLE
BAKERY PRODUCTS AND SWEET
PASTRY OVENS (MINI)



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LFE.BF.MN913	Four à Soles (Chaque Étage) <i>Sweet Pastry Ovens (Mini)</i>	5.4 kW	97x124x33 cm	110 kg
LFE.BF.MN-MA	Armoire de Fermentation <i>Yeasting Collusion</i>	4.2 kW	97x124x70 cm	50 kg
LFE.BF.MN-AS	Stand du Bas <i>Bottom Stand</i>		97x124x70 cm	35 kg
LFE.BF.MN-H	Hotte <i>Hood</i>		97x165x20 cm	18 kg
LFE.BF.MN-BJ	Générateur de Vapeur <i>Steam Generator</i>			

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Surfaces de Cuisson: 60x80 cm
- Puissance de Chaque Étage: 4 kW
- Puissance de Armoire de Fermentation: 5,2 kW
- Gâteaux, tartes, baklava, des bretzels, sont appropriés pour les produits de boulangerie comme le pain.
- Le four fonctionnalité de pont électrique peut fonctionner indépendamment de chaque étage.
- Cette pierre basée étages irradient la chaleur également.
- Température (inférieur et supérieur-sol température) et le temps de la vapeur d'eau peuvent être ajustés en fonction des exigences différentes à chaque étage.
- Avant la cuisson peut régler la température et de l'humidité sous le four, il ya une armoire de fermentation pour la fermentation.
- Faible consommation d'énergie et un meilleur système de distribution de chaleur.

GENERAL FEATURES

- Backing Surface: 60x80 cm
- Single Deck Power: 4 kW
- Yeasting Collusion Power: 5,2 kW
- Cakes, pies, baklava, bagels, are suitable for baking products such as bread.
- The feature electric deck oven can operate independently of each floor.
- That stone based floors radiate heat evenly.
- Temperature (lower and upper-floor temperature) and steam time can be adjusted according to different demands on each floor.
- Before cooking can adjust the temperature and humidity under the furnace there is a fermentation cabinet for fermentation.
- Low energy consumption and improved heat distribution system.

FOURS À SOLES MIDI MODÈLE BAKERY PRODUCTS AND SWEET PASTRY OVENS (MIDI)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Surfaces de Cuisson Backing Surface	Dimensions Dimensions	Puissance Power	Poids Weight
LFE.BF.MD113	Four à Soles (Chaque Étage) Sweet Pastry Ovens (Midi)	120x80 cm	156x124x33 cm	10,8 KW	180 kg
LFE.BF.MD-MA	Armoire de Fermentation Yeasting Collusion		156x124x70 cm	4.2 KW	90 kg
LFE.BF.MD-H	Hotte Hood		156x165x20 cm		30 kg
LFE.BF.MD-AS	Stand du Bas Bottom Stand		156x124x70 cm		70 kg
LFE.BF.MD-BJ	Générateur de Vapeur Steam Generator				
LFE.BF.MX113	Four à Soles (Chaque Étage) Sweet Pastry Ovens (Maxi)		165x250x33 cm	21 KW	450 kg
LFE.BF.MX-H	Hotte Hood		165x290x20 cm		40 kg
LFE.BF.MX-BJ	Générateur de Vapeur Steam Generator				

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Gâteaux, tartes, baklava, des bretzels, sont appropriés pour les produits de boulangerie comme le pain.
- Le four fonctionnalité de pont électrique peut fonctionner indépendamment de chaque étage.
- Cette pierre basée étages irradient la chaleur également.
- Température (inférieur et supérieur-sol température) et le temps de la vapeur d'eau peuvent être ajustés en fonction des exigences différentes à chaque étage.
- Avant la cuisson peut régler la température et de l'humidité sous le four, il ya une armoire de fermentation pour la fermentation.
- Faible consommation d'énergie et un meilleur système de distribution de chaleur.

GENERAL FEATURES

- Cakes, pies, baklava, bagels, are suitable for baking products such as bread.
- The feature electric deck oven can operate independently of each floor.
- That stone based floors radiate heat evenly.
- Temperature (lower and upper-floor temperature) and steam time can be adjusted according to different demands on each floor.
- Before cooking can adjust the temperature and humidity under the furnace there is a fermentation cabinet for fermentation.
- Low energy consumption and improved heat distribution system.

FOURS À SOLES GAZ
BAKERY PRODUCTS OVENS (GAS)



Code Code	Modèle Model	Dimensions Intérieures Internal Dimensions	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LFE.PLF.120L	Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG)	100x100 cm	120x120 cm	420 kg
LFE.PLF.140L	Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG)	100x120 cm	120x140 cm	490 kg
LFE.PLF.160L	Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG)	120x140 cm	140x160 cm	620 kg
LFE.PLF.180L	Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG)	140x160 cm	160x180 cm	760 kg
LFE.PLF.120D	Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG)	100x100 cm	120x120 cm	420 kg
LFE.PLF.140D	Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG)	100x120 cm	120x140 cm	490 kg
LFE.PLF.160D	Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG)	120x140 cm	140x160 cm	620 kg
LFE.PLF.180D	Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG)	140x160 cm	160x180 cm	760 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Température de cuisson à 180° C-200° C
- Des briques de 250x250x30 mm sont posées dans le four.
- La partie inférieure du four est en tôle galvanisée.
- La partie Supérieure du four est en tôle galvanisée.
- Choix du granite pour le corps

GENERAL FEATURES

- Working temperature: 180° C -200° C .
- 250x250x35 mm firebrick coated into the oven.
- Galvanised sheet at the bottom of oven.
- Pearlitised rock wool isolation at the top of oven.
- Exterior area made by glazed tile and colour may change according to demand.



SÉRIES 600
600 SERIES



FRITEUSES
FRYERS

Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.EF.463	Friteuse Simple à Électrique One Basket Electric Fryer	7 kW	8 lt	380 V	40x60x27 cm	20kg
L600.EF.663	Friteuse Double à Électrique Double Basket Electric Fryer	14 kW	8+8 lt	380 V	60x60x27 cm	33 kg
L600.GF.463	Friteuse Simple à Gaz One Basket Gas Fryer	4,4 kW	8 lt	Gaz/Gas	40x60x27 cm	20 kg
L600.GF.663	Friteuse Double à Gaz Double Basket Gas Fryer	8,8 kW	8+8 lt	Gaz/Gas	60x60x27 cm	33 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile avec chauffage mobile
- Hygiénique
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité
- Utilisable sur plancher

GAZ

- Adaptable à fonctionner au GPL ou GN

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Easy to clean, Hygienic
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- Using over bench, Adjustable legs
- Thermostat controlled (60°C - 200°C).
- Front oil drainage valve

GAS

- Available for LPG and naturel gas
- Magnet safety gas valve and thermocouple
- Safe oil drainage from the bottom via valve

CHAUFFE-FRITES
FRENCH FRY WARMER
(CHIPS SCUTTLE)



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.PD.463	Chauffe-Frite French Fry Warmer	220 V	1,5 kW	40x60x27 cm	15 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boite en acier inoxydable
- Lampe homogène
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- It has different models with halogen lamp
- Adjustable legs, Easy to clean
- Using over bench
- Operates in order to keep fries warm and drain oil
- Infrarret ceramic heater
- special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil

PLAQUE GRILL À GAZ

GAS GRILL



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L600.GI.463D	Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm <i>40 cm Gas Grill (Flat)</i>	3,5 kW	40x60x27 cm	33 kg
L600.GI.463N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm <i>40 cm Gas Grill (Corrugated)</i>	3,5 kW	40x60x27 cm	33 kg
L600.GI.663D	Plaque Grill Lisse à Gaz 60 cm <i>60 cm Gas Grill (Flat)</i>	7 kW	60x60x27 cm	50 kg
L600.GI.663N/D	Plaque Grill à Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 60 cm <i>60 cm Gas Grill (Half Corrugated)</i>	7 kW	60x60x27 cm	50 kg
L600.GI.663N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 60 cm <i>60 cm Gas Grill (Corrugated)</i>	7 kW	60x60x27 cm	50 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au GPL et gaz naturel
- Cuisson à 3 modèles (surface plate, demirayé, rayé)
- Série 60cm contrôle de cuisson séparable sur surface plate
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Contrôle du thermostat 100c-300c
- Pied réglable
- Cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir déchargeur
- Nettoyage facile
- Utilisable comme set-top box (sur plancher)

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs, Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- 60 cm models have double independent cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two separate heating zones
- Magnet safety valve with pilot

PLAQUE GRILL À ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRILL



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.EI.463D	Plaque Grill Lisse à Électrique 40 cm 40 cm Électrique Grill (Flat)	4,5 kW	380 V	40x60x27 cm	37 kg
L600.EI.463N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 40 cm 40 cm Électrique Grill (Corrugated)	4,5 kW	380 V	40x60x27 cm	37 kg
L600.EI.663D	Plaque Grill Lisse à Électrique 60 cm 60 cm Électrique Grill (Flat)	9 kW	380 V	60x60x27 cm	50 kg
L600.EI.663N/D	Plaque Grill à Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 60 cm 60 cm Électrique Grill (Half Corrugated)	9 kW	380 V	60x60x27 cm	50 kg
L600.EI.663N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 60 cm 60 cm Électrique Grill (Corrugated)	9 kW	380 V	60x60x27 cm	50 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuisson a 3 modèles (surface plate, demie-rayée, rayée)
- Série 60 cm contrôle de cuisson séparable sur surface plate
- Cuisson surface plate réglable (50 / 300c)
- Pieds réglables
- Cuisson homogène surface plate
- Canal de collecte de graisse/ tiroir décharge
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth,1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs
- 60 cm models have double indepented
- Thermostat adjustment from 50-300 °C
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- With removable fat collecting drawer
- Using over bench
- Easy to clean

BAIN-MARIE BAIN-MARIE



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L600.SB.463	Sauce Bain-Marie 40 cm <i>40 cm Sauce Bain-Marie</i>	220 V	2 kW	40x60x27 cm	15 kg
L600.SB.663	Sauce Bain-Marie 60 cm <i>60 cm Sauce Bain-Marie</i>	220 V	3 kW	60x60x27 cm	26 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique à réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30c/120c
- Bassine massive
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Reservoir available gastronom cups
- One-piece reservoir
- Temperature adjustment from 30 °C to 120 °C
- Monoblock bowl
- Adjustable legs, Easy to clean
- Using over bench
- Pool measure 305x480x180 mm
- Water drain tap.
- In covert, single-slam door.

GRILLADE À PIERRE LAVIQUE LAVASTONE GRILL



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.LI.463	Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) Gaz 40 cm Gas Lavastone Grill	7 kW	40x60x27 cm	37 kg
L600.LI.663	Grillade à Pierre Lavique (60 Cm) Gaz 60 cm Gas Lavastone Grill	14 kW	60x60x27 cm	50 kg
L600.CI.463	Grillade à Vergé 40 cm 40 cm Vapor Grills	7 kW	40x60x27 cm	33 kg
L600.CI.663	Grillade à Vergé 60 cm 60 cm Vapor Grills	14 kW	60x60x27 cm	50 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps en acier inoxydable
- Valves avec soupape de sécurité
- Allumage piézo-électrique avec pilote
- Compatible avec le LPG ou le gaz naturel
- Canal de collecte de l'huile et tiroir de vidange
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisable sur le plan de travail

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Available LPG or Natural Gas
- With removable fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Using over bench
- Oil compartment.
- Lpg and naturel gas fired.
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À GAZ GAS RANGES



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L600.GO.463	Cuisinière 02 Feux à Gaz <i>2 Burner Gas Range</i>	12,4 kW	40x60x27 cm	23 kg
L600.GO.663	Cuisinière 04 Feux à Gaz <i>4 Burner Gas Range</i>	24 kW	60x60x27 cm	35 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Commande des valves au maximum • minimum
- Fonte type industriel
- compatible au LPG / gaz naturel
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Valves able to control max and min
- Adjustable legs, Easy to clean
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Using over bench
- Double ring burner , Positioned switch
- Cast iron grill and stoves.
- Piezo electric ignition system for each module
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À ÉLECTRIQUE ELECTRIC RANGES



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.E0.463	Cuisinière 02 Plaques à Électrique 2 Plate Electric Range	220 V	4 kW	40x60x27 cm	16 kg
L600.E0.663	Cuisinière 04 Plaques à Électrique 4 Plate Electric Range	220 V	8 kW	60x60x27 cm	27 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Fontes de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- 20 cm resistance
- Adjustable control system
- Adjustable legs
- Using over bench
- Easy to clean

CUISEUR À PÂTES PASTA COOKERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L600.MP.463E	Cuiseur Pâtes à Électrique 40 cm 40 cm Electric Pasta Cooke	8 lt	6 kW	380 V	40x60x27 cm	18 kg
L600.MP.463G	Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm 40 cm Gas Pasta Cooke	8 lt	4 kW	Gaz/Gas	40x60x27 cm	18 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne évacuatrice
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30c/120c
- Pied support réglable
- Longévité
- Capacité de friture a 8l
- Utilisable sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- 30-120 °C Adjustable thermostat
- 8 lt boling capacity
- Adjustable legs
- Long life
- Using over bench

TABLES NEUTRES & ARMOIRES

COUNTERTOP NEUTRAL TABLES
& CUPBOARD



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L600.NT.463	Table Neutre (40 cm) <i>Neutral Table (40 cm)</i>	40x60x27 cm	10 kg
L600.NT.663	Table Neutre (60 cm) <i>Neutral Table (60 cm)</i>	60x60x27 cm	17 kg
L600.DL.465	Armoire (40 cm) <i>Cupboard (40 cm)</i>	40x60x58 cm	13 kg
L600.DL.665	Armoire (60 cm) <i>Cupboard (60 cm)</i>	60x60x58 cm	19 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Pied réglable

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs



SÉRIES 700
700 SERIES



OLORS

FRITEUSES FRYERS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Capacité Capacity	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.EF.473	Friteuse Simple à Électrique One Basket Electric Fryer	9 kW	10 lt	380 V	40x70x27 cm	22 kg
L700.EF.873	Friteuse Double à Électrique Double Basket Electric Fryer	18 kW	10+10 lt	380 V	80x70x27 cm	35 kg
L700.GF.479	Friteuse Simple à Gaz One Basket Gas Fryer	4,4 kW	10 lt	Gaz/Gas	40x70x27 cm	22 kg
L700.GF.879	Friteuse Double à Gaz Double Basket Gas Fryer	8,8 kW	10+10 lt	Gaz/Gas	80x70x27 cm	35 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile avec chauffage mobile
- Hygiénique
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité
- Utilisable sur plancher

GAZ

- Adaptable à fonctionner au GPL ou GN

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Easy to clean, Hygienic
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- Using over bench, Adjustable legs
- Thermostat controlled (60°C - 200°C).
- Front oil drainage valve

GAS

- Available for LPG and naturel gas
- Magnet safety gas valve and thermocouple
- Safe oil drainage from the bottom via valve

CHAUFFE-FRITES FRENCH FRY WARMER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.PD.473	Chauffe-Frites <i>French Fry Warmer</i>	220 V	1,5 kW	40x70x27 cm	18 kg

CUISEUR À PÂTES PASTA COOKER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.MP.473E	Cuiseur Pâtes à Électrique 40 cm <i>40 cm Electric Pasta Cooker</i>	10 lt	6 kW	380 V	40x70x27 cm	20 kg
L700.MP.473G	Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm <i>40 cm Gas Pasta Cooker</i>	10 lt	4 kW	Gaz/Gas	40x70x27 cm	30 kg

PLAQUE GRILL À GAZ GAS GRILL



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.GI.473D	Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm <i>40 cm Gas Grill (Flat)</i>	3,5 kW	40x70x27 cm	40 kg
L700.GI.473N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm <i>40 cm Gas Grill (Corrugated)</i>	3,5 kW	40x70x27 cm	40 kg
L700.GI.873D	Plaque Grill Lisse à Gaz 80 cm <i>80 cm Gas Grill (Flat)</i>	7 kW	80x70x27 cm	60 kg
L700.GI.873N/D	Plaque Grill à Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm <i>80 cm Gas Grill (Half Corrugated)</i>	7 kW	80x70x27 cm	60 kg
L700.GI.873N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 80 cm <i>80 cm Gas Grill (Corrugated)</i>	7 kW	80x70x27 cm	60 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG - Gaz naturel
- 3 modèles de cuisson, surface plate, demie et entière
- Contrôle de cuisson séparable sur surface plate / modèle 60
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle de cuisson (100c-300c)
- Pieds réglables
- Surface de cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir décharge
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plancher ou armoire

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs, Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- 70 cm models have double independent cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two separate heating zones
- Magnet safety valve with pilot

PLAQUE GRILL À ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRILL



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.EI.473D	Plaque Grill Lisse à Électrique 40 cm 40 cm Electric Grill (Flat)	5,5 kW	380 V	40x70x27 cm	40 kg
L700.EI.473N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 40 cm 40 cm Electric Grill (Corrugated)	5,5 kW	380 V	40x70x27 cm	40 kg
L700.EI.873D	Plaque Grill Lisse à Électrique 80 cm 80 cm Electric Grill (Flat)	11 kW	380 V	80x70x27 cm	60 kg
L700.EI.873N/D	Plaque Grill à Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Electric Grill (Half Corrugated)	11 kW	380 V	80x70x27 cm	60 kg
L700.EI.873N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 80 cm 80 cm Electric Grill (Corrugated)	11 kW	380 V	80x70x27 cm	60 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuisson a 3 modèles (surface plate, demie-rayée, rayée)
- Série 60 cm contrôle de cuisson séparable sur surface plate
- Cuisson surface plate réglable (50 / 300c)
- Pieds réglables
- Cuisson homogène surface plate
- Canal de collecte de graisse/ tiroir décharge
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth,1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs
- 70 cm models have double indepented
- Thermostat adjustment from 50-300 °C
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- With removable fat collecting drawer
- Using over bench
- Easy to clean

GRILLADE À PIERRE LAVIQUE LAVASTONE GRILL



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.LI.473	Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) 40 cm Gas Lavastone Grill	7 kW	40x70x27 cm	39 kg
L700.LI.873	Grillade à Pierre Lavique (80 Cm) 80 cm Lavastone Grill	14 kW	80x70x27 cm	52 kg
L700.CI.473	Grillade à Vergé 40 cm 40 cm Vapor Grill	7 kW	40x70x27 cm	35 kg
L700.CI.873	Grillade à Vergé 80 cm 80 cm Vapor Grill	14 kW	80x70x27 cm	52 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps en acier inoxydable
- Valves avec soupape de sécurité
- Allumage piézo-électrique avec pilote
- Compatible avec le LPG ou le gaz naturel
- Canal de collecte de l'huile et tiroir de vidange
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisable sur le plan de travail

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Available LPG or Natural Gas
- With removable fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Using over bench
- Oil compartment.
- Lpg and naturel gas fired.
- In covert, single-slam door.

BAIN-MARIE
BAIN-MARIE



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.SB.473	Sauce Bain-Marie 40 cm 40 cm Sauce Bain-Marie	220 V	2 kW	40x70x27 cm	17 kg
L700.SB.873	Sauce Bain-Marie 80 cm 80 cm Sauce Bain-Marie	220 V	2,5 kW	80x70x27 cm	32 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique à réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30c/120c
- Bassine massive
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Reservoir available gastronom cups
- One-piece reservoir
- Temperature adjustment from 30 °C to 120 °C
- Monoblock bowl
- Adjustable legs, Easy to clean
- Using over bench
- Pool measure 305x505x180 mm
- Water drain tap.
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À GAZ COUNTERTOP GAS RANGES



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.G0.473	Cuisinière 02 Feux à Gaz <i>2 Burner Gas Range</i>	12,4 kW	40x70x27 cm	27 kg
L700.G0.873	Cuisinière 04 Feux à Gaz <i>4 Burner Gas Range</i>	24 kW	80x70x27 cm	40 kg
L700.G0.1273	Cuisinière 06 Feux à Gaz <i>6 Burner Gas Range</i>	36 kW	120x70x27 cm	70 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Commande des valves au maximum • minimum
- Fonte type industriel
- compatible au LPG / gaz naturel
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Valves able to control max and min
- Adjustable legs, Easy to clean
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Using over bench
- Double ring burner , Positioned switch
- Cast iron grill and stoves.
- Piezo electric ignition system for each module
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À ÉLECTRIQUE COUNTERTOP ELECTRIC RANGES



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.E0.473	Cuisinière 02 Plaques à Électrique 2 Plate Electric Range	220 V	5,2 kW	40x70x27 cm	27 kg
L700.E0.873	Cuisinière 04 Plaques à Électrique 4 Plate Electric Range	220 V	10,4 kW	80x70x27 cm	40 kg
L700.E0.1273	Cuisinière 06 Plaques à Électrique 6 Plate Electric Range	220 V	15 kW	120x70x27 cm	70 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Fontes de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plancher

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- 20 cm resistance
- Adjustable control system
- Adjustable legs
- Using over bench
- Easy to clean

CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) GAS RANGES WITH OVEN



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.GK.879	Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four 4 Burner Gas Range with Oven	31,9 kW	80x70x85 cm	85 kg
L700.GK.1279	Cuisinière 06 Feux à Gaz Sur Four 6 Burner Gas Range with Oven	36 kW	120x70x85 cm	185 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermo couple
- Dispositif de surveillance de flamme
- Fonte type industriel 50x75
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Nettoyage facile des plateaux
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle cuisson à 100c-300c
- Dimension du four selon GN 2/1
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 2/1
- Pieds réglables

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Oven thermostat adjustment from 100-300°C
- Oven size is GN 1/1
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs

**CUISINIÈRE À ÉLECTRIQUE
(SUR FOUR)**
ELECTRIC RANGE WITH OVEN



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L700.EK.879	Cuisinière 04 Plaques à Électrique Sur Four 4 Burner Electric Range with Oven	380 V	19,4 kW	80x70x85 cm	85 kg
L700.EK.1279	Cuisinière 06 Plaques à Électrique Sur Four 6 Burner Electric Range with Oven	380 V	24 kW	120x70x85 cm	165 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaques de 23cm
- Contrôlable à 3 niveaux
- Dimensions du four selon GN 1/1
- Température du four réglable 50c-300c
- Température résistance, réglable séparément pour cuisson supérieure et inférieure
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 1/1
- Pieds réglables

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- 23 cm resistance
- Adjustable control system
- Oven size is GN 1/1
- Oven thermostat adjustment from 50-300°C
- For oven resistances work seerately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs

MARMITES (DIRECT)

BOILING PANS (DIRECT)



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.KTD.70G	Marmite à Gaz <i>Gas Boiling Pan</i>	70 Lt	21,3 kW	80x70x85 cm	145 kg
L700.KTD.70E	Marmite à Électrique <i>Electrical Boiling Pan</i>	70 Lt	12 kW	80x70x85 cm	155 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITES (GAZ)

- Capacité à travailler avec le GPL et Ng.
- Aimant avec soupape de sécurité à thermocouple et thermostat.
- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

MARMITES (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

BOILING PANS (ELECTRICAL)

- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

MARMITES (INDIRECT)
BOILING PANS (INDIRECT)



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.KT1.70G	Marmite à Gaz <i>Gas Boiling Pan</i>	70 Lt	21,3 kW	80x70x85 cm	145 kg
L700.KT1.70E	Marmite à Électrique <i>Electrical Boiling Pan</i>	70 Lt	12 kW	80x70x85 cm	155 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITES (GAZ)

- Capacité à travailler avec le GPL et Ng.
- Aimant avec soupape de sécurité à thermocouple et thermostat.
- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

MARMITES (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

BOILING PANS (ELECTRICAL)

- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hot water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

SAUTESE BASCULANTE TILTING BRATT PANS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.DT.50G	Sauteuse Basculante à Gaz <i>Gas Tilting Bratt Pan</i>	50 Lt	9 kW	80x70x85 cm	145 kg
L700.DT.50E	Sauteuse Basculante à Électrique <i>Electrical Tilting Bratt Pan</i>	50 Lt	16 kW	80x70x85 cm	138 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le corps en acier inoxydable
- Le fond de la casserole est renforcé avec une plaque spéciale en acier inoxydable
- Contrôle avec le thermostat (sauteuse électrique)
- Le mécanisme de levage fonctionne avec la main
- L'allumage du brûleur avec pilote, avec thermocouple et thermostat
- Si la flamme s'éteint le gaz est coupé (sauteuse à gaz)
- Compatible avec le LPG ou le gaz naturel (sauteuse à gaz)
- Remplissage et nettoyage facile avec le robinet sur l'appareil

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- The bottom of pan is reinforced with special stainless steel plate
- Thermostat control (Electric Bratt Pans)
- Manual lifting mechanism works
- Fired burners, pilot, thermocouple and thermostat Gas Bratt Pan)
- If the flame goes out, the gas is cut off (Gas Bratt Pan)
- Can work with LPG or NG (Gas Bratt Pan)

TABLES NEUTRES COUNTERTOP NEUTRAL TABLES



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L700.NT.473	Table Neutre (40 cm) <i>Neutral Table (40 cm)</i>	40x70x27 cm	10 kg
L700.NT.873	Table Neutre (80 cm) <i>Neutral Table (80 cm)</i>	80x70x27 cm	17 kg
L700.DL.475	Armoire (40 cm) <i>Cupboard (40 cm)</i>	40x70x58 cm	13 kg
L700.DL.875	Armoire (80 cm) <i>Cupboard (80 cm)</i>	80x70x58 cm	19 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Pied réglable

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs

The background is a solid blue color with three diagonal stripes of a lighter blue shade running from the top right towards the bottom left.

SÉRIES 900
900 SERIES



FRITEUSES FRYERS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.EF.499	Friteuse Simple à Électrique <i>One Basket Electric Fryer</i>	18 kW	18 lt	380 V	40x90x85 cm	55 kg
L900.EF.899	Friteuse Double à Électrique <i>Double Basket Electric Fryer</i>	36 kW	18+18 lt	380 V	80x90x85 cm	85 kg
L900.GF.499	Friteuse Simple à Gaz <i>One Basket Gas Fryer</i>	10 kW	18 lt	Gaz/Gas	40x90x85 cm	55 kg
L900.GF.899	Friteuse Double à Gaz <i>Double Basket Gas Fryer</i>	20 kW	18+18 lt	Gaz/Gas	80x90x85 cm	85 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile avec chauffage mobile
- Hygiénique
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité

GAZ

- Adaptable à fonctionner au GPL ou GN

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Easy to clean, Hygienic
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- Using over bench, Adjustable legs
- Thermostat controlled (60°C - 200°C).
- Front oil drainage valve

GAS

- Available for LPG and naturel gas
- Magnet safety gas valve and thermocouple
- Safe oil drainage from the bottom via valve

CHAUFFE-FRITES FRENCH FRY WARMER



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Énergie <i>Energy</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.PD.499	Chauffe-Frites <i>French Fry Warmer</i>	380 V	1,5 kW	40x90x85 cm	60 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boite en acier inoxydable
- Lampe homogène
- Pieds réglables
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- It has different models with halogen lamp
- Adjustable legs, Easy to clean
- Using over bench
- Operates in order to keep fries warm and drain oil
- Infrarret ceramic heater
- special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil

PLAQUE GRILLS À GAZ GAS GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.GI.499D	Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Flat)	6,3 kW	40x90x85 cm	70 kg
L900.GI.499N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Corrugated)	6,3 kW	40x90x85 cm	70 kg
L900.GI.899D	Plaque Grill Lisse à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Flat)	12 kW	80x90x85 cm	120 kg
L900.GI.899N/D	Plaque Grill à Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Gas Grill (Half Corrugated)	12 kW	80x90x85 cm	120 kg
L.900.GI.899N	Plaque Grill Rainuré à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Corrugated)	12 kW	80x90x85 cm	120 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG - Gaz naturel
- 3 modèles de cuisson, surface plate, demie et entière
- Contrôle de cuisson séparable sur surface plate / modèle 80
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle de cuisson (100c-300c)
- Pieds réglables
- Surface de cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir décharge
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs, Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- 90 cm models have double independent
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two separate heating zones
- Magnet safety valve with pilot

PLAQUE GRILLS À ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRILLS



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.EI.499D	Plaque Grill Lisse à Électrique 40 cm 40 cm Electric Grill (Flat)	7,5 kW	380 V	40x90x85 cm	75 kg
L900.EI.499N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 40 cm 40 cm Electric Grill (Corrugated)	7,5 kW	380 V	40x90x85 cm	75 kg
L900.EI.899D	Plaque Grill Lisse à Électrique 80 cm 80 cm Electric Grill (Flat)	15 kW	380 V	80x90x85 cm	130 kg
L900.EI.899N/D	Plaque Grill à Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Electric Grill (Half Corrugated)	15 kW	380 V	80x90x85 cm	130 kg
L900.EI.899N	Plaque Grill Rainuré à Électrique 80 cm 80 cm Electric Grill (Corrugated)	15 kW	380 V	80x90x85 cm	130 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuisson a 3 modèles (surface plate, demie-rayée, rayée)
- Série 80 cm contrôle de cuisson séparable sur surface plate
- Cuisson surface plate réglable (50 / 300c)
- Pieds réglables
- Cuisson homogène surface plate
- Canal de collecte de graisse/ tiroir décharge
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Types of cooking plate (smooth,1/2 nervour and nervour)
- Adjustable legs
- 90 cm models have double indepented
- Thermostat adjustment from 50-300 °C
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- With removable fat collecting drawer
- Using over bench
- Easy to clean

GRILLADES À PIERRE LAVIQUE LAVASTONE GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.LI.499	Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) Gaz <i>40 cm Gas Lavastone Grill</i>	6,3 kW	40x90x85 cm	60 kg
L900.LI.899	Grillade à Pierre Lavique (80 Cm) Gaz <i>80 cm Gas Lavastone Grill</i>	12,6 kW	80x90x85 cm	95 kg
L900.CI.499	Grillade à Vergé 40 cm Gaz <i>40 cm Gas Vapor Grill</i>	6,3 kW	40x90x85 cm	60 kg
L900.CI.899	Grillade à Vergé 80 cm Gaz <i>80 cm Gas Vapor Grill</i>	12,6 kW	80x90x85 cm	95 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermo couple
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Valable pour tube à gaz ou gaz naturel
- Canal de collecte de graisse - Tiroir déchargeur
- Pied réglable
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Piezoelectric ignition
- Available LPG or Natural Gas
- With removable fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Using over bench
- Oil compartment.
- Lpg and naturel gas fired.
- In covert, single-slam door.

BAIN-MARIES
BAIN-MARIES



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.SB.499	Sauce Bain-Marie 40 cm 40 cm Sauce Bain-Marie	220 V	2 kW	40x90x85 cm	50 kg
L900.SB.899	Sauce Bain-Marie 80 cm 80 cm Sauce Bain-Marie	220 V	2,5 kW	80x90x85 cm	65 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boitier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique a réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30c/120c
- Bassine massive
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Reservoir available gastronom cups
- One-piece reservoir
- Temperature adjustment from 30 °C to 120 °C
- Monoblock bowl
- Adjustable legs, Easy to clean
- Using over bench
- Pool measure 305x480x180 mm
- Water drain tap.
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À GAZ GAS RANGES



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.G0.499	Cuisinière 02 Feux à Gaz <i>2 Burner Gas Range</i>	11 kW	40x90x85 cm	65 kg
L900.G0.899	Cuisinière 04 Feux à Gaz <i>4 Burner Gas Range</i>	21 kW	80x90x85 cm	125 kg
L900.G0.1299	Cuisinière 06 Feux à Gaz <i>6 Burner Gas Range</i>	33 kW	1200x90x85 cm	180 kg
L900.G0.1690	Cuisinière 08 Feux à Gaz <i>8 Burner Gas Range</i>	44 kW	1600x90x85 cm	235 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Commande des valves au maximum • minimum
- Fonte type industriel
- Compatible au LPG / gaz naturel
- Pieds réglables
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Valves able to control max and min
- Adjustable legs, Easy to clean
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Using over bench
- Double ring burner, Positioned switch
- Cast iron grill and stoves.
- Piezo electric ignition system for each module
- In covert, single-slam door.

CUISINIÈRE À ÉLECTRIQUE ELECTRIC RANGES



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.E0.499	Cuisinière 02 Plaques à Électrique 2 Plate Electric Range	380 V	6 kW	40x90x85 cm	60 kg
L900.E0.899	Cuisinière 04 Plaques à Électrique 4 Plate Electric Range	380 V	12 kW	80x90x85 cm	95 kg
L900.E0.1299	Cuisinière 06 Plaques à Électrique 6 Plate Electric Range	380 V	18 kW	1200x90x85 cm	155 kg
L900.E0.1690	Cuisinière 08 Plaques à Électrique 8 Plate Electric Range	380 V	24 kW	1600x90x85 cm	255 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Fontes de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglables
- Nettoyage facile

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- 20 cm resistance
- Adjustable control system
- Adjustable legs
- Using over bench
- Easy to clean

CUISEUR À PÂTES PASTA COOKERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Énergie Energy	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.MP.499E	Cuiseur Pâtes à Électrique 40 cm Electric Pasta Cooker	18 lt	10 kW	380 V	40x90x85 cm	59 kg
L900.MP.499G	Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm Gas Pasta Cooker	18 lt	20 kW	Gaz/Gas	40x90x85 cm	59 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne évacuatrice
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30c/120c
- Pied support réglable
- Longévité
- Capacité de friture à 8 lt

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Easy to clean
- Hygienic, Long life
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- 30-120 °C Adjustable thermostat
- Adjustable legs
- Water filling tap, Discharge valve
- Using over bench

SAUTESE BASCULANTE
TILTING BRATT PANS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.DT.80G	Sautese Basculante à Gaz Gas Tilting Bratt Pan	80 Lt	17,9 kW	80x90x85 cm	180 kg
L900.DT.80E	Sautese Basculante à Électrique Electrical Tilting Bratt Pan	80 Lt	12 kW	80x90x85 cm	170 kg
L900.DT.120G	Sautese Basculante à Gaz Gas Tilting Bratt Pan	120 Lt	17,9 kW	120x90x85 cm	230 kg
L900.DT.120E	Sautese Basculante à Électrique Electrical Tilting Bratt Pan	120 Lt	18 kW	120x90x85 cm	220 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le corps, le panneau et la casserole en acier inoxydable
- Le mécanisme de levage fonctionne avec la main
- L'allumage du brûleur en acier inoxydable, avec pilote, avec thermocouple et thermostat
- Si la flamme s'éteint le gaz est coupé
- Compatible avec le LPG ou le gaz naturel
- Remplissage et nettoyage facile avec le robinet sur l'appareil

GENERAL FEATURES

- Body panelling and pan made of stainless steel
- The tilting mechanism is manual operated
- Stainless steel burner with ignition, pilot thermocouple and thermostat
- If the flame goes out, gas are cutted off
- Operable with LPG and Natural Gas
- Easy to fill and to wash with the water top on top

CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR)
GAS RANGES WITH OVEN



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.GK.899	Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four <i>4 Burner Gas Range with Oven</i>	28 kW	80x90x85 cm	145 kg
L900.GK.1299	Cuisinière 06 Feux à Gaz Sur Four <i>6 Burner Gas Range with Oven</i>	39 kW	120x90x85 cm	205 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermo couple
- Dispositif de surveillance de flamme
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Nettoyage facile des plateaux
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle cuisson à 100c-300c
- Dimension du four selon GN 2/1
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 2/1
- Pieds réglables

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Easy to clean
- Available LPG or Natural Gas
- Piezoelectric ignition,pilot flame
- Oven thermostat adjustment from 100-300°C
- Oven size is GN 1/1
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs

CUISINIÈRE PLAQUES À
ÉLECTRIQUE SUR FOUR
ELECTRIC RANGE WITH OVEN



Code Code	Modèle Model	Énergie Energy	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.EK.899	Cuisinière 04 Plaques à Électrique Sur Four 4 Burner Electric Range with Oven	380 V	21 kW	80x90x85 cm	130 kg
L900.EK.1299	Cuisinière 06 Plaques à Électrique Sur Four 6 Burner Electric Range with Oven	380 V	27 kW	120x90x85 cm	185 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Dimensions fontes 30x30cm plaques 4kw
- Contrôlable à 3 niveaux
- Dimensions du four selon GN 2/1
- Température du four réglable 50c-300c
- Température résistance, réglable séparément pour cuisson supérieure et inférieure
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 2/1
- Pieds réglables

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- 30x30 cm resistance
- Adjustable control system
- Oven size is GN 1/1
- Oven thermostat adjustment from 50-300°C
- For oven resistances work separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs

MARMITES (DIRECT)
BOILING PANS (DRECT)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
L900.KTD.100G	Marmité à Gaz Gas Boiling Pan	100 Lt	21,3 kW	80x90x85 cm	130 kg
L900.KTD.150G	Marmité à Gaz Gas Boiling Pan	150 Lt	21,3 kW	80x90x85 cm	155 kg
L900.KTD.250G	Marmité à Gaz Gas Boiling Pan	250 Lt	42,6 kW	120x90x85 cm	185 kg
L900.KTD.100E	Marmité à Électrique Electrical Boiling Pan	100 Lt	18 kW	80x90x85 cm	145 kg
L900.KTD.150E	Marmité à Électrique Electrical Boiling Pan	150 Lt	20 kW	80x90x85 cm	155 kg
L900.KTD.250E	Marmité à Électrique Electrical Boiling Pan	250 Lt	30 kW	120x90x85 cm	195 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITES (GAZ)

- Capacité à travailler avec le GPL et Ng.
- Aimant avec soupape de sécurité à thermocouple et thermostat.
- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

MARMITES (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hat water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

BOILING PANS (ELECTRICAL)

- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hat water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

MARMITES (INDIRECT)
BOILING PANS (INDRECT)



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Puissance <i>Power</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.KTI.100G	Marmité à Gaz <i>Gas Boiling Pan</i>	100 Lt	21,3 kW	80x90x85 cm	130 kg
L900.KTI.150G	Marmité à Gaz <i>Gas Boiling Pan</i>	150 Lt	21,3 kW	80x90x85 cm	155 kg
L900.KTI.250G	Marmité à Gaz <i>Gas Boiling Pan</i>	250 Lt	42,6 kW	120x90x85 cm	185 kg
L900.KTI.100E	Marmité à Électrique <i>Electrical Boiling Pan</i>	100 Lt	18 kW	80x90x85 cm	145 kg
L900.KTI.150E	Marmité à Électrique <i>Electrical Boiling Pan</i>	150 Lt	20 kW	80x90x85 cm	155 kg
L900.KTI.250E	Marmité à Électrique <i>Electrical Boiling Pan</i>	250 Lt	30 kW	120x90x85 cm	195 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITES (GAZ)

- Capacité à travailler avec le GPL et Ng.
- Aimant avec soupape de sécurité à thermocouple et thermostat.
- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

MARMITES (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Froide, l'eau chaude du robinet de remplissage.
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg or Natural Gas.
- Safety gas valve thermocouple and thermostat.
- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hat water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

BOILING PANS (ELECTRICAL)

- Over pressure safety valve and manometer.
- Cold, hat water inlet valve.
- Drainage valve.
- Counterweighted hinged lid.
- Double jacket pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

TABLES NEUTRES

COUNTERTOP NEUTRAL TABLES



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
L900.NT.499	Table Neutre (40 cm) <i>Neutral Table (40 cm)</i>	40x90x85 cm	45 kg
L900.NT.899	Table Neutre (80 cm) <i>Neutral Table (80 cm)</i>	80x90x85 cm	65 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Pied réglable

GENERAL FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs

**EQUIPEMENTS DE
RÉFRIGÉRATION**
*COOLING
EQUIPMENT*



TABLE RÉFRIGÉRÉE

COUNTER TYPE REFRIGERATORS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.TTB.2S	Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°)	2	255 Lt	130x60x85 cm	110 kg
LSE.TTB.3S	Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°)	3	395 Lt	177x60x85 cm	130 kg
LSE.TTB.4S	Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°)	4	535 Lt	230x60x85 cm	155 kg
LSE.TTB.2G	Table Réfrigérée Gastronom (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronom (-2°/+8°)	2	290 Lt	130x70x85 cm	115 kg
LSE.TTB.3G	Table Réfrigérée Gastronom (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronom (-2°/+8°)	3	452 Lt	177x70x85 cm	145 kg
LSE.TTB.4G	Table Réfrigérée Gastronom (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronom (-2°/+8°)	4	615 Lt	230x70x85 cm	180 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 1 étagère pour chaque port

GENERAL FEATURES

- Working range 0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler
- 45 degree self-closing doors
- 1 shelf for each door

TABLE DE CONGÉLATION
COUNTER TYPE FREEZERS



Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.TTD.2S	Table de Congélation Snack (-18°) Counter Type Freezer Snack (-18°)	2	255 Lt	130x60x85 cm	110 kg
LSE.TTD.3S	Table de Congélation Snack (-18°) Counter Type Freezer Snack (-18°)	3	395 Lt	177x60x85 cm	130 kg
LSE.TTD.4S	Table de Congélation Snack (-18°) Counter Type Freezer Snack (-18°)	4	535 Lt	230x60x85 cm	155 kg
LSE.TTD.2G	Table de Congélation Gastronom (-18°) Counter Type Freezer Gastronorm (-18°)	2	299 Lt	130x70x85 cm	115 kg
LSE.TTD.3G	Table de Congélation Gastronom (-18°) Counter Type Freezer Gastronorm (-18°)	3	425 Lt	177x70x85 cm	145 kg
LSE.TTD.4G	Table de Congélation Gastronom (-18°) Counter Type Freezer Gastronorm (-18°)	4	615 Lt	230x70x85 cm	180 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement 0°C/-18°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 1 étagère pour chaque porte

GENERAL FEATURES

- Working range 0°C/-18°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler
- 45 degree self-closing doors
- 1 shelf for each door

TABLE PRÉPARATION SALADE ET PIZZA

PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS



PHB.01
PHB.02



PHB.01B
PHB.02B



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.PHB.01	Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8)	2	290 Lt	143x70x110 cm	150 kg
LSE.PHB.02	Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8)	3	452 Lt	190x70x110 cm	190 kg
LSE.PHB.01B	Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8)	2	290 Lt	143x70x85 cm	200 kg
LSE.PHB.02B	Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8)	3	452 Lt	190x70x85 cm	240 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Extérieur et intérieur en acier inoxydable
- CFC, isolation en polyuréthane d'injection à haute pression dans 50 mm d'épaisseur et 42 kg / m3.
- Conception personnalisée intérieure hygiénique et ergonomique.
- Unité statique de préparation de réfrigération avec couvercle (GN 1/3).
- Système de réfrigération ventilé.
- Ergonomiques des portes verrouillables.
- Dégivrage automatique avec élément chauffant.

GENERAL FEATURES

- Exterior and Interior Stainless Steel
- CFC free, high pressure injection polyurethane insulation in 50 mm thickness and 42kg/m3.
- Hygienic and ergonomic interior custom design.
- Static refrigeration preparation unit with cover (GN 1/3).
- Fan refrigeration system.
- Ergonomic lockable doors.
- Auto defrost with heating element.

TABLE RÉFRIGÉRÉE VITRÉE
COUNTER TYPE REFRIGERATORS
WITH GLASS DOOR



Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.TTBC.2S	Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°)	2	255 Lt	130x60x85 cm	110 kg
LSE.TTBC.3S	Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°)	3	395 Lt	177x60x85 cm	130 kg
LSE.TTBC.4S	Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°)	4	535 Lt	230x60x85 cm	155 kg
LSE.TTBC.2G	Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°)	2	290 Lt	130x70x85 cm	115 kg
LSE.TTBC.3G	Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°)	3	452 Lt	177x70x85 cm	145 kg
LSE.TTBC.4G	Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°)	4	615 Lt	230x70x85 cm	180 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Snack Serie
- Plage de fonctionnement +0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 1 étagère pour chaque porte

GENERAL FEATURES

- Snack Series
- Working range +0 °C/+5°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, Density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler and static cooler
- 45 degree self-closing doors
- 1 shelf for each door

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE UPRIGHT REFRIGERATORS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Porte <i>Door</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LSE.DTB.1G	Armoire Réfrigérée Gastronom (-2/+8°) <i>Upright Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°)</i>	1	700 Lt	70x82x203cm	122 kg
LSE.DTB.2G	Armoire Réfrigérée Gastronom (-2/+8°) <i>Upright Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°)</i>	2	1400 Lt	140x82x203 cm	165 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement +0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 3 étagères pour chaque porte

GENERAL FEATURES

- Working range +0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, Density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler and static cooler
- 45 degree self-closing doors
- 3 shelf for each door

ARMOIRE DE CONGÉLATION UPRIGHT FREEZERS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Porte <i>Door</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LSE.DTD.1G	Armoire de Congélation Gastronom (-18°) <i>Upright Freezer Gastronorm (-18°)</i>	1	700 Lt	70x82x203 cm	125 kg
LSE.DTD.2G	Armoire de Congélation Gastronom (-18°) <i>Upright Freezer Gastronorm (-18°)</i>	2	1400 Lt	140x82x203 cm	170 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement +0°C/-18°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 3 étagères pour chaque porte

GENERAL FEATURES

- Working range +0°C/-18°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, Density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler and static cooler
- 45 degree self-closing doors
- 3 shelf for each door

**ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE
PORTE VITRÉE**UPRIGHT REFRIGERATORS
WITH GLASS DOOR

Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.DTBC.1G	Armoire Réfrigérée Vitree Gastronom (-2°/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°)	1	700 Lt	70x80x205 cm	140 kg
LSE.DTBC.2G	Armoire Réfrigérée Vitree Gastronom (-2°/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°)	2	1400 Lt	140x80x205 cm	190 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement +0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 3 étagères pour chaque porte

GENERAL FEATURES

- Working range +0 °C/+5°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, Density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler
- 45 degree self-closing doors
- 3 shelf for each door

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MODÈLE PÂTISSERIE

UPRIGHT PÂTISSERIE REFRIGERATORS



Code Code	Modèle Model	Porte Door	Capacité Plateaux Capacity Tray	Compresseur Compressor	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.DTBP.1G	Armoire Réfrigérée (Pâtisserie & ventilée) (-2°/+8°) <i>Upright Patisserie Refrigerator (Fan) (-2°/+8°)</i>	1	17 pcs / 40x60 cm	1/4 hp	70x83x210 cm	117 kg
LSE.DTBP.2G	Armoire Réfrigérée (Pâtisserie & ventilée) (-2°/+8°) <i>Upright Patisserie Refrigerator (Fan) (-2°/+8°)</i>	2	36 pcs / 40x60 cm	1/3 hp	140x83x210 cm	187 kg
LSE.DTDP.1G	Armoire Congélation (Pâtisserie & ventilée) (-18°) <i>Upright Patisserie Freezer (Fan) (-18°)</i>	1	17 pcs / 40x60 cm	1/4 hp	70x83x210 cm	117 kg
LSE.DTDP.2G	Armoire Congélation (Pâtisserie & ventilée) (-18°) <i>Upright Patisserie Freezer (Fan) (-18°)</i>	2	36 pcs / 40x60 cm	1/3 hp	140x83x210 cm	187 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement +0°C, +5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 1 étagère pour chaque porte
- Conception élégante et ergonomique
- Fonctionne avec une puissance électrique de 220V-230V

GENERAL FEATURES

- Working range +0 °C/+5°C(tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, Density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler
- 45 degree self-closing doors
- 1 shelf for each door
- Elegant and ergonomic design
- 220V - 230V electrical power

SALADIERS

REFRIGERATED COUNTERTOP SALADBARS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
LSE.SLD.04	Saladier 4 Bacs <i>Refrigerated Countertop Saladbar (4 Containers)</i>	4 Pcs / GN 1/3x100	106x39x55 cm	40 kg
LSE.SLD.06	Saladier 6 Bacs <i>Refrigerated Countertop Saladbar (6 Containers)</i>	6 Pcs / GN 1/3x100	143x39x55 cm	50 kg
LSE.SLD.08	Saladier 8 Bacs <i>Refrigerated Countertop Saladbar (8 Containers)</i>	8 Pcs / GN 1/3x100	190x39x55 cm	70 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°C/+8°C
- Température ambiante 32°C
- Corps en acier inoxydable
- Surface d'exposition en verre incurvé
- Groupe de refroidissement interne
- Eclairage interne de l'appareil
- Refroidissement avec système de fond froid
- Contrôle digital du thermostat

GENERAL FEATURES

- Working range -2°C/+8°C
- Ambient temperature 32 °
- Stainless steel body
- Display surface is bent curved glass
- Internal cooling opportunity
- Illumination inside device
- Cooling with cool base system
- Digital thermostat control

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC TROIRS
COUNTER TYPE REFRIGERATORS
WITH DRAWERS



Code Code	Modèle Model	Troirs Drawers	Capacité Capacity	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LSE.TTBT.4S	Table Réfrigérée 4 Troirs Snack <i>Refrigerated Counter, 4 Drawers Snack</i>	4	220 lt	130x60x85 cm	105 kg
LSE.TTBT.6S	Table Réfrigérée 6 Troirs snack <i>Refrigerated Counter, 6 Drawers Snack</i>	6	340 lt	177x60x85 cm	130 kg
LSE.TTBT.8S	Table Réfrigérée 8 Troirs snack <i>Refrigerated Counter, 8 Drawers Snack</i>	8	460 lt	223x60x85 cm	160 kg
LSE.TTBT.4G	Table Réfrigérée 4 Troirs Gastronome <i>Refrigerated Counter, 4 Drawers Freezer</i>	4	270 lt	130x70x85 cm	125 kg
LSE.TTBT.6G	Table Réfrigérée 6 Troirs Gastronome <i>Refrigerated Counter, 6 Drawers Freezer</i>	6	420 lt	177x70x85cm	140 kg
LSE.TTBT.8G	Table Réfrigérée 8 Troirs Gastronome <i>Refrigerated Counter, 8 Drawers Freezer</i>	8	540 lt	223x70x85cm	170 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fonctionnement -2°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corps en acier inoxydable compact complètement isolé
- Isolation en polyuréthane d'épaisseur 50 mm et de densité 42 kg/m³
- Température électronique et affichage avec contrôle de dégivrage
- Lors du dégivrage vaporisation automatique de l'eau
- Compresseur de climatisation détachable
- Ventilateur de refroidissement et refroidissement statique
- Fermeture automatique des portes constantes à 45 degré
- 1 étagère pour chaque port

GENERAL FEATURES

- Working range 0°C/+5°C (tropical 43°C)
- Compact stainless steel body that is completely insulated
- Polyurethane insulation, 50 mm thickness, density 42 kg/m³
- Electronic temperature and defrost controlled indicator
- Automatic water evaporation during defrosting
- Demountable ventilation compressor
- Fan cooler
- 45 degree self-closing doors
- 1 shelf for each door

The background is a solid blue color with several diagonal stripes of a lighter shade of blue running from the top right towards the bottom left.

**EQUIPEMENTS DE
LAVERIE**
DISHWASHERS

 **COLORS**



LAVE-VERRE
GLASS WASHER

Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Panier (cm) Basket (cm)	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LBU.BYM.01	Lave-Verre Glass Washer	30 Verre/Heure 30 Glass/Hour	35x35x12	0,26 kW 220 V	45x50x71 cm	40 kg

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps 18/10 Cr-Ni AISI-304 fabriqué en acier inoxydable
- 2 paniers 35x35x11 cm
- Pompe de polissage standard
- Bras de lavage et de rinçage tournant
- Thermostat de l'eau de lavage 50-55°C, eau de rinçage 75-80 °C, thermostat de sécurité
- L'utilisation des produits de lavage et de polissage LEVER sont conseillés.

GENERAL FEATURES

- Three different program features in the range of -90sn, -120sn, -180 seconds.
- Stainless Steel body.
- Thermostat wash water 50-55 ° C. Rinse water 75-80 ° C.
- Self-protection feature with safety thermostat.
- Stainless Steel resistance.
- Boiler water capacity 22 lt.
- Height adjustable feet feature.
- 4 kw rinse water boiler power.
- 2.5 lt/(single usage) use water consumption
- Standard drainage pump
- A plate and basket of glasses are given with the product.

LAVE-VAISSELLE
UNDER COUNTER DISHWASHER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Panier (cm) Basket (cm)	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LBU.BY.500	Lave-Vaisselle Under Counter Dishwasher	500 Assiette/Heure 500 Dishes/Hour	50x50x11	5,1 kW 220 V	65x58x83 cm	60 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps en acier inoxydable
- Chaudière d'eau de rinçage
- Thermostat de l'eau de lavage 50-55°C, eau de rinçage 75-85 °C, thermostat de sécurité
- Bras de lavage et de rinçage tournant
- Tamis et filtres dans la cuve de lavage
- Résistance en acier inoxydable
- Diamètres assiettes maximum diamètre de Ø 320 mm
- Capacité d'eau de chaudière 28 lt
- Pieds réglables en hauteur
- L'utilisation des produits de lavage et de polissage LEVER sont conseillés.

GENERAL FEATURES

- Three different program features in the range of -90sn, -120sn, -180 seconds.
- Stainless Steel body.
- Thermostat wash water 50-55 ° C. Rinse water 75-80 ° C.
- Self-protection feature with safety thermostat.
- Stainless Steel resistance.
- Maximum plate Ø 320 mm.
- Boiler water capacity 28 lt.
- Height adjustable feet feature.
- Safety sensor against door opening.
- 4 kw rinse water boiler power.
- 2.5 lt/(single usage) use water consumption
- Standard drainage pump
- A plate and basket of glasses are given with the product.



LAVE-VAISSELLE À CAPOT

GUILLOTINE TYPE DISHWASHER



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Panier (cm) Basket (cm)	Puissance Power	Dimensions Dimensions	Poids Weight
LBU.BY.1000	Lave Vaiselle à capot Guillotine Type Dishwasher	1000 Assiette/Heure 1000 Plate/Hour	50x50x11	0,65 kW 380 V	70x77x140 cm	95 kg

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps en acier inoxydable
- Chaudière d'eau de rinçage
- Durée du programme 0-180 secondes (4 programmes)
- Thermostat de l'eau de lavage 50-55°C, eau de rinçage 80-85°C, thermostat de sécurité
- Bras de lavage et de rinçage tournant
- Tamis et filtres dans la cuve de lavage
- Résistance en acier inoxydable
- Diamètres assiettes maximum diamètre de 420 mm
- Capacité d'eau de chaudière 40 lt
- Pieds réglables en hauteur
- L'utilisation des produits de lavage et de polissage LEVER sont conseillés.

GENERAL FEATURES

- Four different program features in the range of 60sn, -90sn, -120sn, -180 seconds.
- Stainless Steel body.
- Thermostat wash water 50-55 ° C. Rinse water 75-80 ° C.
- Self-protection feature with safety thermostat.
- Stainless Steel resistance.
- Maximum plate Ø 420 mm.
- Boiler water capacity 42 lt.
- Height adjustable feet feature.
- Safety sensor against door opening.
- 6 kw rinse water boiler power.
- 2.5 lt/(single usage) use water consumption
- A plate and basket of glasses are given with the product.

DOUCHETTES FAUCET UNITS



Code
Code

Modèle
Model

LBU.SU.01	Douchette (Type d'évier) <i>Deck mounted pre-rinse kitchen sink faucet</i>
LBU.SU.02	Douchette (Type d'évier + Robinet) <i>Deck Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet +Add-on Faucet Spout</i>
LBU.SU.03	Douchette (Montage Mural) <i>Wall Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet</i>
LBU.SU.04	Douchette (Montage Mural + Robinet) <i>Wall Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet+ Add-on Faucet Spout</i>

The background of the page features a series of parallel diagonal stripes in shades of green and yellow, running from the top-left towards the bottom-right. The stripes are set against a solid green background.

**PRODUITS
D'EXPOSITION**

*DISPLAY
PRODUCTS*



SALADE BAR RÉFRIGÉRÉE REFRIGERATED SALAD BAR



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Puissance <i>Power</i>	Cuve <i>Container</i>	Énergie <i>Energy</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>
LTU.SB.3	Salade Bar Réfrigérée <i>Refrigerated Salad Bar</i>	1/4 hp	1/1 GN-3 pc	220 V	119x72x132 cm
LTU.SB.4	Salade Bar Réfrigérée <i>Refrigerated Salad Bar</i>	1/4 hp	1/1 GN-4 pc	220 V	139x72x132 cm
LTU.SB.5	Salade Bar Réfrigérée <i>Refrigerated Salad Bar</i>	1/4 hp	1/1 GN-5 pc	220 V	183x72x132 cm

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES
TECHNICAL DETAILS

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Avec refroidisseur de moteur
- Plan de travail en granite
- Bac en acier inoxydable
- Affichage digital
- Vanne d'évacuation de l'eau
- Aération en verre
- Système d'éclairage
- Groupe d'étagères supérieures amovibles
- Système de pieds rotatives et avec freins

GENERAL FEATURES

- Cooling motor equipped
- Granite top table
- Stained steel bowl
- Digitas Indicator
- Water drainage valve
- Glass Open panel
- Illumination system
- Removable Container group
- Movable and fixable stand system

BAIN-MARIE CHAUFFANT
BAIN-MARIE



Code Code	Modèle Model	Puissance Power	Cuve Container	Énergie Energy	Dimensions Dimensions
LTU.BM.3	Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated)	1/4 hp	1/1 GN-3 pc	220 V	119x90x132 cm
LTU.BM.4	Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated)	1/4 hp	1/1 GN-4 pc	220 V	150x90x132 cm
LTU.BM.5	Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated)	1/4 hp	1/1 GN-5 pc	220 V	183x90x132 cm

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chauffant
- Plan de travail en granite
- Bac en acier inoxydable
- Affichage digital
- Vanne d'évacuation de l'eau
- Aération en verre
- Système d'éclairage
- Groupe d'étagères supérieures amovibles
- Système de pieds rotatives et avec freins

GENERAL FEATURES

- Heated
- Granite top table
- Stainles steel bowl
- Digital Indicator
- Waterdrainage valve
- Glass open panel
- Illumination system
- Removable Container group
- Movable and fixable stand system

BAC GASTRONOME STANDART
STANDARD GASTRONORM
CONTAINERS



Code Code	Modèle Model	Capacité Capacity	Dimensions Internes (mm) Internal Dimensions (mm)	Dimensions Externes (mm) External Dimensions (mm)
LTU.GN.11-20	GN 1/1-20	2.50	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.11-40	GN 1/1-40	5.00	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.11-65	GN 1/1-65	9.00	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.11-100	GN 1/1-100	14.00	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.11-150	GN 1/1-150	21.00	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.11-200	GN 1/1-200	28.00	505 X 300	530 X 325
LTU.GN.12-20	GN 1/2-20	1.25	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.12-40	GN 1/2-40	2.00	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.12-65	GN 1/2-65	4.00	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.12-100	GN 1/2-100	6.50	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.12-150	GN 1/2-150	9.50	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.12-200	GN 1/2-200	12.5	300 X 240	325 X 265
LTU.GN.13-20	GN 1/3-20	0.75	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.13-40	GN 1/3-40	1.50	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.13-65	GN 1/3-65	2.50	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.13-100	GN 1/3-100	4.00	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.13-150	GN 1/3-150	5.70	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.13-200	GN 1/3-200	7.80	300 X 151	325 X 176
LTU.GN.14-20	GN 1/4-20	0.50	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.14-40	GN 1/4-40	1.00	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.14-65	GN 1/4-65	1.80	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.14-100	GN 1/4-100	2.80	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.14-150	GN 1/4-150	4.00	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.14-200	GN 1/4-200	5.50	240 X 137	265 X 162
LTU.GN.16-65	GN 1/6-65	1.00	151 X 137	176 X 162
LTU.GN.16-100	GN 1/6-100	1.60	151 X 137	176 X 162
LTU.GN.16-150	GN 1/6-150	2.40	151 X 137	176 X 162
LTU.GN.16-200	GN 1/6-200	3.40	151 X 137	176 X 162
LTU.GN.19-65	GN 1/9-65	0.60	151 X 83	176 X 108
LTU.GN.19-100	GN 1/9-100	1.00	151 X 83	176 X 108
LTU.GN.21-20	GN 2/1-20	5.00	625 X 505	650 X 530
LTU.GN.21-40	GN 2/1-40	10.00	625 X 505	650 X 530
LTU.GN.21-65	GN 2/1-65	18.50	625 X 505	650 X 530
LTU.GN.21-100	GN 2/1-100	28.50	625 X 505	650 X 530
LTU.GN.21-150	GN 2/1-150	42.50	625 X 505	650 X 530
LTU.GN.21-200	GN 2/1-200	57.50	625 X 505	650 X 530

BAC GASTRONOME STANDART

STANDARD GASTRONORM
CONTAINERS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Capacité <i>Capacity</i>	Dimensions Internes (mm) <i>Internal Dimensions (mm)</i>	Dimensions Externes (mm) <i>External Dimensions (mm)</i>
LTU.GN.23-20	GN 2/3-20	1.50	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.23-40	GN 2/3-40	3.00	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.23-65	GN 2/3-65	5.50	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.23-100	GN 2/3-100	9.00	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.23-150	GN 2/3-150	13.00	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.23-200	GN 2/3-200	18.00	329 X 300	354 X 325
LTU.GN.24-20	GN 2/4-20	1.50	505 X 140	162x530
LTU.GN.24-40	GN 2/4-40	2.00	505 X 140	162x530
LTU.GN.24-65	GN 2/4-65	4.50	505 X 140	162x530
LTU.GN.24-100	GN 2/4-100	6.00	505 X 140	162x530
LTU.GN.24-150	GN 2/4-150	9.00	505 X 140	162x530

COUVERCLE BAC GASTRONOME

LIDS FOR STANDARD GN CONTAINERS



Code <i>Code</i>	Modèle <i>Model</i>	Dimensions (mm) <i>Dimensions (mm)</i>
LTU.GNK.11	GN 1/1	530 X 325
LTU.GNK.12	GN 1/2	325 X 265
LTU.GNK.13	GN 1/3	325 X 176
LTU.GNK.14	GN 1/4	265 X 162
LTU.GNK.16	GN 1/6	176 X 162
LTU.GNK.19	GN 1/9	176 X 108
LTU.GNK.21	GN 2/1	650 X 530
LTU.GNK.23	GN 2/3	354 X 325
LTU.GNK.24	GN 2/4	530 X 162

ALANZO - VITRINE MURALE

ALANZO - DAIRY



MIRELLA - VITRINE MURALE

MIRELLA - DAIRY



VERRO - VITRINE MURALE

VERRO - DAIRY



BRANDO - VITRINE DE PRÉSENTATION
BRANDO - DELICADTESSEN



GUIDO- VITRINE DE PRÉSENTATION
GUIDO - DELICADTESSEN



PERLA- VITRINE DE PRÉSENTATION
PERLA - DELICADTESSEN



CHAMBRE FROIDE
COLD ROOMS



w w w . l o r s . c o m . t r

Fevzi akmak Mh. Aslım Cd. Kobisan
San. Sit. No:65/K Karatay / KONYA / TURKEY
Phone : +90 332 290 25 99
Fax : +90 332 290 25 99
E-Mail : info@lors.com.tr

