



ENTREPRISE COMPANY

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 it's R&D studies beside the best quality and good prices, always keep the customer satisfaction in prior with its professional team.

www.lors.com.tr

CONTENU INDEX

EQUIPEMENTS DE PRÉPARATION / PREPARATION EQUIPMENTS

| | | |
|--------------------------------|---|----|
| PÉTRIN | DOUGH KNEADING MIXERS | 6 |
| PÉTRIN À SPIRALE 2 VITESSES | SPIRAL DOUGH MIXERS (DOUBLE SPEED) | 7 |
| BATTEURS MÉLANGEUR (3 VITESSE) | PLANETARY MIXERS (3 SPEED) | 8 |
| LAMINOIR À PÂTE | DOUGH ROLLERS | 9 |
| HACHOIR À VIANDE | COMPLETELY STAINLESS MEAT GRINDERS | 10 |
| HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ | COMPLETELY STAINLESS MEAT GRINDER WITH COOLER | 11 |
| CUTTER EN ACIER INOXYDABLE | ONION CUTTER MACHINE | 12 |
| MOULIN | GRINDER | 12 |
| COUPE-LÉGUMES | VEGETABLE CUTTER | 13 |
| COUPE FRITE | POTATO SLICER | 13 |
| TRANCHEUSE À PAIN | BREAD SLICER | 14 |
| EPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE | PEELERS | 15 |
| ARMOIRE GARDE CHAUD MOBILE | HOT BANQUET TROLLEYS | 16 |
| STÉRILISATEUR | KNIFE STERILIZER | 17 |
| BLENDER | BLENDER | 17 |
| RÔTISSOIRE | CHICKEN GRILL MACHINES | 18 |
| FOURS À POMMES DE TERRE | POTATO OVENS | 19 |
| SCIE À OS | ANODIZED BONE SAW | 20 |
| MACHINE SOUS VIDE | VACUUM MACHINE | 21 |

EQUIPEMENTS DE LAVERIE / DISHWASHERS

| | | |
|------------------------|-----------------------------------|----|
| LAVE-VERRE | GLASSWASHER | 24 |
| LAVE-VAISSELLE | UNDERCOUNTER DISHWASHER | 25 |
| LAVE-VAISSELLE À CAPOT | GUILLOTINE - HOOD TYPE DISHWASHER | 26 |
| DOUCHETTE | FAUCET UNITS | 27 |

EQUIPEMENTS DE CAFÉTÉRIA / CAFETERIA EQUIPMENTS

| | | |
|---|---------------------------------------|-------|
| PRESSE ORANGE | ORANGE SQUEEZING MACHINE | 30 |
| PRESSE HAMBURGER | HAMBURGER PRESS | 30 |
| MARMITE À SOUPE | CAULDRON - SOUP BOILER | 31 |
| DEROULEUR DE FILM | STAINLESS CLING STRECH FILM DISPENSER | 31 |
| PANINI DOUBLE BRAS | DOUBLE PLATE TOASTER | 32 |
| PANINI SIMPLE | SIMPLE TOASTERS | 32 |
| GAUFFRE | WAFFLE MAKER | 33 |
| FRITEUSE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC FRYERS | 34 |
| FRITEUSE À GAZ | GAS FRYERS | 34 |
| FRITEUSE / CHAUFFE-FRITES | FRENCH FRY WARMER / FRYER | 35 |
| GRILLADE À PIERRE LAVIQUÉ | LAVA STONE GRILL WITH WATER | 35 |
| GRILL FONTE ÉLECTRIQUE | IRON CAST ELECTRIC GRILLS | 36 |
| GRILL FONTE À GAZ | IRON CAST GAS GRILLS | 36 |
| PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE | ELECTRIC GRILLS | 37 |
| PLAQUE GRILL À GAZ | GAS GRILLS | 37 |
| SALAMANDRE | SALAMANDER GRILLS | 38 |
| BAIN MARIE | BAINMARIES | 38 |
| CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC CREPE MAKERS | 39 |
| CRÉPIÈRE À GAZ | GAS CREPE MAKERS | 39 |
| CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) | GAS RANGE WITH OVEN | 40 |
| GRILLE-PAIN | CONVEYOR TOASTER | 40 |
| DISTRIBUTEUR DE JUS | JUICE DISPENSERS | 41 |
| DISTRIBUTEUR SLUSH | SLUSH DISPENSERS | 41 |
| MACHINE DE SHAWARMA | SHAWARMA MACHINES | 42-43 |
| RÉCHAUDS À GAZ | COMMERCIAL COOKERS | 44-45 |
| RÉCHAUD | STOCK POT BURNER | 46 |
| PERCOLATEUR CAFÉ FILTRE | FILTER COFFEE AUTOMATS | 46 |
| PERCOLATEUR D'EAU EN INOX | HOT WATER AUTOMATS | 47 |
| PERCOLATEUR CHOCOLAT CHAUD | HOT CHOCOLATE AUTOMAT | 47 |
| PERCOLATEUR LAIT CHAUD & CHAUFFE-TASSES | HOT MILK AUTOMAT & CUP HEATE | 48 |
| DISTRIBUTEUR DE JUS | JUICE DISPENSER | 48 |
| REFROIDISSEUR D'EAU | WATER COOLER | 49 |
| CUISINIÈRES | COOKERS | 49 |

EQUIPEMENTS DE FOUR / OVEN EQUIPMENTS

| | | |
|--------------------------------------|--------------------------------|-------|
| FOUR À PATISSERIE 4 NIVEAUX | 4 TRAY PATISSERIE OVEN | 52 |
| FOUR À PATISSERIE 6 NIVEAUX | 6 TRAY PATISSERIE OVENS | 53 |
| FOUR À PATISSERIE ROTATIF 10 NIVEAUX | 10 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN | 54 |
| FOUR À PATISSERIE ROTATIF 14 NIVEAUX | 14 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN | 55 |
| FOUR À CONVECTION | CONVECTION OVENS | 56-57 |
| FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE | ELECTRICAL PIZZA OVENS | 58-59 |
| FOUR PIZZA GAZ | GAS PIZZA OVENS | 60-61 |
| FOUR À PIZZA CONVOYEUR | CONVEYOR PIZZA OVEN | 62 |
| FOUR À PIZZA ROTATIF | ROTATING PIZZA OVENS | 63 |
| FOUR COMBI | COMBI OVEN | 64 |

| | | |
|--------------------------|---|----|
| FOUR À SOLES MINI MODÈLE | BAKERY PRODUCTS AND SWEET PASTRY OVENS (MINI) | 65 |
| FOUR À SOLES MIDI MODÈLE | PRODUCTS AND SWEET PASTRY OVENS (MIDI) | 66 |
| FOUR À SOLES GAZ | BAKERY PRODUCTS OVENS (GAS) PITTA & TURKISH PIZZA | 67 |

EQUIPEMENT DE RÉFRIGÉRATION / COOLING EQUIPMENTS

| | | |
|--------------------------------------|--|----|
| TABLE RÉFRIGÉRÉE | HORIZONTAL - COUNTER REFRIGERATORS | 70 |
| TABLE DE CONGÉLATION | HORIZONTAL COUNTER FREEZERS | 71 |
| TABLE PRÉPARATION SALADE ET PIZZA | PIZZA AND SALAD PREPARATION REFRIGERATORS | 72 |
| TABLE RÉFRIGÉRÉE VITRÉE | HORIZONTAL - COUNTER REFRIGERATORS WITH GLASS DOOR | 73 |
| ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE | UPRIGHT REFRIGERATORS- FRIDGES | 74 |
| ARMOIRE DE CONGÉLATION | UPRIGHT FREEZERS | 75 |
| ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE PORTE VITRÉE | UPRIGHT REFRIGERATORS - FRIDGES WITH GLASS DOOR | 76 |
| ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE MODÈLE PÂTISSERIE | UPRIGHT PATISSERIE REFRIGERATORS - FRIDGES | 77 |
| TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC TIROIRS | COUNTER TYPE REFRIGERATORS WITH DRAWERS | 78 |
| SALADIERS | REFRIGERATED COUNTERTOP SALADBAR | 79 |

SÉRIE 900 / 900 SERIES

| | | |
|--|---------------------------|-------|
| FRITEUSES | FRYERS | 82 |
| CHAUFFE-FRITES | FRENCH FRY WARMER | 83 |
| PLAQUE GRILL | GRILLS | 84-85 |
| GRILLADE À PIERRE LAVIQUE | LAVASTONE GRILLS | 86 |
| BAIN-MARIE | BAIN-MARIES | 87 |
| CUISINIÈRE À GAZ | GAS RANGES | 88 |
| RÉCHAUD WOK À GAZ | GAS WOK COOKERS | 89 |
| CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC RANGES | 90 |
| CUISEUR À PÂTES | PASTA COOKERS | 91 |
| SAUTEUSE BASCULANTE | TILTING BRATT PANS | 92 |
| CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) | GAS RANGES WITH OVEN | 93 |
| CUISINIÈRE PLAQUES ÉLECTRIQUE SUR FOUR | ELECTRIC RANGE WITH OVEN | 94 |
| MARMITE | BOILING PANS (| 95-96 |
| TABLE NEUTRE | COUNTERTOP NEUTRAL TABLES | 97 |

SÉRIE 700 / 700 SERIES

| | | |
|----------------------------------|---------------------------|---------|
| FRITEUSES | FRYERS | 100 |
| CHAUFFE-FRITES | FRENCH FRY WARMER | 101 |
| CUISEUR À PÂTES | PASTA COOKER | 101 |
| PLAQUE GRILLS | GRILLS | 102-103 |
| GRILLADE À PIERRE LAVIQUE | LAVA STONE GRILL | 104 |
| BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | 105 |
| CUISINIÈRE | COUNTERTOP RANGES | 106-107 |
| CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) | GAS RANGES WITH OVEN | 108 |
| RÉCHAUD WOK À GAZ | GAS WOK COOKERS | 109 |
| CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE (SUR FOUR) | ELECTRIC RANGE WITH OVEN | 110 |
| MARMITE (DIRECT) | BOILING PANS | 111-112 |
| SAUTEUSE BASCULANTE | TILTING BRATT PANS | 113 |
| TABLE NEUTRE | COUNTERTOP NEUTRAL TABLES | 114 |

SÉRIE 600 / 600 SERIES

| | | |
|-----------------------------|--------------------------------------|---------|
| FRITEUSE | FRYERS | 116 |
| CHAUFFE-FRITES | FRENCH FRY WARMER (CHIPS SCUTTLE) | 117 |
| PLAQUE GRILLS | GRILLS | 118-119 |
| BAIN-MARIE | BAIN-MARIE | 120 |
| GRILLADE À PIERRE LAVIQUE | LAVASTONE GRILL | 121 |
| CUISINIÈRE À GAZ | GAS RANGES | 122 |
| RÉCHAUD WOK À GAZ | GAS WOK COOKERS | 123 |
| CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE | ELECTRIC RANGES | 124 |
| CUISEUR À PÂTES | PASTA COOKERS | 125 |
| TABLE ET MEUBLE NEUTRE | COUNTERTOP NEUTRAL TABLES & CUPBOARD | 126 |
| CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR) | GAS RANGES WITH OVEN | 127 |

PRODUITS D'EXPOSITION / DISPLAY PRODUCTS

| | | |
|--------------------------|---------------------------------|---------|
| SALADE BAR RÉFRIGÉRÉE | REFRIGERATED SALAD BAR | 130 |
| BAIN-MARIE CHAUFFANT | BAIN-MARIE | 131 |
| CHARIOT DE SERVICE INOX | SERVICE TROLLEY | 132 |
| THERMOBOX | THERMOBOX | 133 |
| LAVE-MAINS EN INOX | HAND WASHING | 133 |
| BAC GASTRONOME STANDART | STANDARD GASTRONORM CONTAINERS | 134-135 |
| COUVERCLE BAC GASTRONOME | LIDS FOR STANDARD GN CONTAINERS | 135 |
| VITRINE MURALE | DAIRY | 136 |
| VITRINE DE PRÉSENTATION | DELICADTESSEN | 137 |





**EQUIPEMENT
DE PRÉPARATION**
*PREPARATION
EQUIPMENTS*



PÉTRIN DOUGH KNEADING MIXERS



| Code Code | Modèle Model | Prix Price |
|-----------|------------------------------|------------|
| KP.10 | Couvercle de Cuve Bowl Cover | 141 € |
| KP.15 | Couvercle de Cuve Bowl Cover | 178 € |
| KP.25 | Couvercle de Cuve Bowl Cover | 207 € |
| KP.35 | Couvercle de Cuve Bowl Cover | 281 € |
| KP.50 | Couvercle de Cuve Bowl Cover | 355 € |



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Diamètre De Cuve Bowl Diameter | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|--|---------------------------|--------------------------------|----------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LHE.HYK.5M | Pétrin 5 kg 5 kg Dough Mixer | 7 kg Pâte 7 kg Dough | Ø 32 cm | 220 V | 0,37 kW | 60X23X55 cm | 25 kg | 740 € |
| LHE.HYM.10M | Pétrin 10 kg 10 kg Dough Mixer | 15 kg Pâte 15 kg Dough | Ø 36 cm | 220 V | 0,37 kW | 48x70x65 cm | 50 kg | 851 € |
| LHE.HYM.10T | Pétrin 10 kg 10 kg Dough Mixer | 15 kg Pâte 15 kg Dough | Ø 36 cm | 380 V | 0,37 kW | 48x70x65 cm | 50 kg | 851 € |
| LHE.HYM.15M | Pétrin 15 kg 15 kg Dough Mixer | 20 kg Pâte 20 kg Dough | Ø 43 cm | 220 V | 0,37 kW | 53x77x71 cm | 55 kg | 962 € |
| LHE.HYM.15T | Pétrin 15 kg 15 kg Dough Mixer | 20 kg Pâte 20 kg Dough | Ø 43 cm | 380 V | 0,37 kW | 53x77x71 cm | 55 kg | 962 € |
| LHE.HYM.25M | Pétrin 25 kg 25 kg Dough Mixer | 40 kg Pâte 40 kg Dough | Ø 50 cm | 220 V | 0,55 kW | 60x89x80cm | 82 kg | 1.169 € |
| LHE.HYM.25T | Pétrin 25 kg 25 kg Dough Mixer | 40 kg Pâte 40 kg Dough | Ø 50 cm | 380 V | 0,55 kW | 60x89x80cm | 82 kg | 1.102 € |
| LHE.HYM.25C | Pétrin Double Vitesse 25 kg 25 kg Dough Mixer (2 Speed) | 40 kg Pâte 40 kg Dough | Ø 50 cm | 380 V | 1-1,3 kW | 60x89x80cm | 82 kg | 1.450 € |
| LHE.HYM.35M | Pétrin 35 kg 35 kg Dough Mixer | 50 kg Pâte 50 kg Dough | Ø 60 cm | 220 V | 0,75 kW | 68x97x84cm | 95 kg | 1.539 € |
| LHE.HYM.35T | Pétrin 35 kg 35 kg Dough Mixer | 50 kg Pâte 50 kg Dough | Ø 60 cm | 380 V | 0,75 kW | 68x97x84cm | 95 kg | 1.480 € |
| LHE.HYM.35C | Pétrin Double Vitesse 35 kg 35 kg Dough Mixer (2 Speed) | 55 kg Pâte 55 kg Dough | Ø 60 cm | 380 V | 1-1,3 kW | 68x97x84cm | 95 kg | 1.761 € |
| LHE.HYM.50M | Pétrin 50 kg 50 kg Dough Mixer | 75 kg Pâte 75 kg Dough | Ø 75 cm | 220 V | 1,1 kW | 78x110x89 cm | 119kg | 2.108 € |
| LHE.HYM.50T | Pétrin 50 kg 50 kg Dough Mixer | 75 kg Pâte 75 kg Dough | Ø 75 cm | 380 V | 1,1 kW | 78x110x89 cm | 119kg | 2.057 € |
| LHE.HYM.50C | Pétrin Double Vitesse 50 kg 50 kg Dough Mixer (2 Speed) | 75 kg Pâte 75 kg Dough | Ø 75 cm | 380 V | 1,3-1,8 kW | 78x110x89 cm | 119kg | 2.071 € |

LE COUVERCLE N'EST PAS INCLUE DANS LE PRODUIT STANDARD / THE COVER IS NOT INCLUDED IN THE STANDARD PRODUCT

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Grâce aux fourches mélangeur il pétrir 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 spéciales sur le corps
- Bouton d'arrêt d'urgence

PRODUCT 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

PÉTRIN À SPIRALE 2 VITESSES SPIRAL DOUGH MIXERS (DOUBLE SPEED)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Diamètre De Cuve Bowl Diameter | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-----------------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.SHY.10 | Pétrin à Spirale 7-10 kg 7-10 kg Spiral Dough Mixers | 10 kg Pâte 10 kg Dough | Ø 36 cm | 380 V | 1,1 kW | 69x41x72 cm | 50 kg | 2.548 € |
| LHE.SHY.20 | Pétrin à Spirale 10-20 kg 10-20 kg Spiral Dough Mixers | 20 kg Pâte 20 kg Dough | Ø 43 cm | 380 V | 1,1 kW | 76x47x72 cm | 70 kg | 2.712 € |
| LHE.SHY.35 | Pétrin à Spirale 25-35 kg (Double Moteur) 25-35 kg Spiral Dough Mixers (Double Motor) | 35 kg Pâte 35 kg Dough | Ø 50 cm | 380 V | 1,5-2,5 kW | 107x55x106 cm | 255 kg | 5.672 € |
| LHE.SHY.50 | Pétrin à Spirale 35-50 kg (Double Moteur) 35-50 kg Spiral Dough Mixers (Double Motor) | 50 kg Pâte 50 kg Dough | Ø 60 cm | 380 V | 1,5-2,5 kW | 115x60x106 cm | 260 kg | 6.411 € |
| LHE.SHY.75 | Pétrin à Spirale 50-75 kg (Double Moteur) 50-75 kg Spiral Dough Mixers (Double Motor) | 75 kg Pâte 75 kg Dough | Ø 70 cm | 380 V | 3,5-5,5 kW | 120x70x130 cm | 320 kg | 11.179 € |
| LHE.SHY.135 | Pétrin à Spirale 100-135 kg (Double Moteur) 100-135 kg Spiral Dough Mixers (Double Motor) | 135 kg Pâte 135 kg Dough | Ø 90 cm | 380 V | 5,5-7,5 kW | 160x90x157 cm | 400 kg | 17.097 € |
| LHE.SHY.235 | Pétrin à Spirale 150-235 kg (Double Moteur) 150-235 kg Spiral Dough Mixers (Double Motor) | 235 kg Pâte 235 kg Dough | Ø 100 cm | 380 V | 5,5-7-5 kW | 170x100x157 cm | 420 kg | 19.398 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Bras en spirale avec deux réglages de vitesse
- Cuve avec deux réglages de vitesse
- Rotation DIRECTIONNELLE du bol
- Cuve en acier inoxydable, bras en spirale et bras central
- Garde Cuve en acier inoxydable
- Minuteries programmables qui peuvent être réglées pour les première et deuxième vitesses séparément
- Système de courroie de poulie Poly-V pour plus de couple et d'embrayage
- Fonctionne silencieusement
- Stands d'immobilisation avec sol en caoutchouc
- Option de travail automatique ou manuel
- Mobile avec ses roues industrielles
- Peinture industrielle en surface

PRODUCT FEATURES

- Spiral arms with two speed settings
- Bowl with two speed settings
- DIRECTIONAL bowl rotation
- Stainless steel bowl, spiral arm and central arm
- Stainless steel bowl guard
- Programmable timers which can be set for first and second speeds separately
- Poly-V pulley belt system for more torque and clutch
- Works silently
- Immobilization stands with rubber floor
- Automatical or manuel working option
- Mobile with its industrial wheels
- Industrial painting on surface



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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Dimension Cuve Bowl Dimensions | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-----------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.PM.10M | Batteur (Contrôle De Vitesse) Planetary Mixers (Speed Control) | 10 lt | Ø 24 cm | 220 V | 54x42x66 cm | 100 kg | 2.137 € |
| LHE.PM.20M | Batteur (Contrôle De Vitesse) Planetary Mixers (Speed Control) | 20 lt | Ø 30 cm | 220 V | 74x47x83 cm | 150 kg | 2.959 € |
| LHE.PM.20T | Batteur (2 Vitesse) Planetary Mixers (2 Speed) | 20 lt | Ø 30 cm | 380 V | 74x47x83 cm | 150 kg | 2.959 € |
| LHE.PM.40M | Batteur (Contrôle De Vitesse) Planetary Mixers (Speed Control) | 40 lt | Ø 40 cm | 220 V | 84x60x105 cm | 200 kg | 4.603 € |
| LHE.PM.40T | Batteur (2 Vitesse) Planetary Mixers (2 Speed) | 40 lt | Ø 40 cm | 380 V | 84x60x105 cm | 200 kg | 4.603 € |
| LHE.PM.60M | Batteur Contrôle De Vitesse (3 Vitesse) Planetary Mixers Speed Control (3 Speed) | 60 lt | Ø 43 cm | 220 V | 75x86x151 cm | 230 kg | 4.932 € |
| LHE.PM.60T | Batteur (3 Vitesse) Planetary Mixers (3 Speed) | 60 lt | Ø 43 cm | 380 V | 75x86x151 cm | 230 kg | 4.932 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 2 vitesses
- 2 fouets
- 1 Crochet pétrisseur
- 1 Palette de mélange
- Double minuterie de circuit et écran de contrôle
- Interrupteur de sécurité
- Bol en acier inoxydable
- Rpm, 350, 700, 1400 (3 Vitesse)

PRODUCT FEATURES

- 2 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
- Rpm, 350, 700, 1400 (3 speed)

LAMINOIR À PÂTE DOUGH ROLLERS



HA.55- 60



HA.30- 40



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Rouleaux Roller Dimensions | Énergie Energy | Puissance De Motoeur Motor Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--|-------------------|-------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.HA.30D | Laminoir à Pâte Dough Roller (Protecting Feature) | 30 cm | 220 V | 0,18 kW | 44x45x60 cm | 43 kg | 1.272 € |
| LHE.HA.40D | Laminoir à Pâte Dough Roller | 40 cm | 220 V | 0,18 kW | 54x45x65 cm | 48 kg | 1.361 € |
| LHE.HA.30Y | Laminoir à Pâte (Horizontal) Dough Roller (Horizontal Protecting Feature) | 30 cm | 220 V | 0,18 kW | 44x45x60 cm | 43 kg | 1.272 € |
| LHE.HA.40Y | Laminoir à Pâte (Horizontal) Dough Roller (Horizontal Protecting Feature) | 40 cm | 220 V | 0,18 kW | 54x45x65 cm | 48 kg | 1.361 € |
| LHE.HA.55 | Façonneuse à Pate Dough Roller | 55 cm | 220 V | 0,37 kW | 91x57x53 cm | 60 kg | 2.278 € |
| LHE.HA.60 | Façonneuse à Pate Dough Roller | 60 cm | 220 V | 0,37 kW | 95x68x59 cm | 70 kg | 2.441 € |
| Optional | Avec Pédale With Foot Pedal | | | | | | 133 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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
- Plexiglass protection cover

HACHOIR À VIANDE
COMPLETELY STAINLESS MEAT GRINDERS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance De Moteur Motor Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-----------------------------|------------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.EKK.12M | Hachoir numéro: 12 12 No Meat Grinder | 125 kg/heure 125 kg/hour | 0,55 kW | 220 V | 50x26x31 cm | 30 kg | 1.058 € |
| LHE.EKK.22M | Hachoir numéro: 22 22 No Meat Grinder | 450 kg/heure 450 kg/hour | 1,1 kW | 220 V | 34x82x39 cm | 65 kg | 1.820 € |
| LHE.EKK.22T | Hachoir numéro: 22 22 No Meat Grinder | 450 kg/heure 450 kg/hour | 1,1 kW | 380 V | 34x82x39 cm | 65 kg | 1.768 € |
| LHE.EKK.32M | Hachoir numéro: 32 32 No Meat Grinder | 750 kg/heure 750 kg/hour | 1,5 kW | 220 V | 34x82x39 cm | 75 kg | 2.278 € |
| LHE.EKK.32T | Hachoir numéro: 32 32 No Meat Grinder | 750 kg/heure 750 kg/hour | 1,5 kW | 380 V | 34x82x39 cm | 75 kg | 2.234 € |
| LHE.EKK.42T | Hachoir numéro: 42 42 No Meat Grinder | 950 kg/heure 950 kg/hour | 5,5 kW | 380 V | 34x64x62 cm | 148 kg | 5.215 € |

*Stainles steel gear housing, spiral, nut group

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 3 secondes (hormis le hachoir à viande numéro 12)
- En cas d'urgence, utilisation du bouton d'urgence

PRODUCT 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 3 sec.meat to turning it back on.
- Comfortable cleaning with easy dismantling feature.

**HACHOIR À VIANDE RÉFRIGÉRÉ
COMPLETELY STAINLESS MEAT
GRINDER WITH COOLER**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance De Moteur Motor Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-----------------------------|---------------------------------|----------------|-----------------------|--------------|----------------|
| LHE.SEKK.22M | Hachoir Réfrigéré Numéro:22 22 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler | 450 kg/heure 450 kg/hour | 220 V | 1,5 kW | 34x82x39 cm | 75 kg | 2.308 € |
| LHE.SEKK.22T | Hachoir Réfrigéré Numéro:22 22 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler | 450 kg/heure 450 kg/hour | 380 V | 1,5 kW | 34x82x39 cm | 75 kg | 2.234 € |
| LHE.SEKK.32M | Hachoir Réfrigéré Numéro:32 32 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler | 750 kg/heure 750 kg/hour | 220 V | 2,2 kW | 34x82x39 cm | 85 kg | 3.077 € |
| LHE.SEKK.32T | Hachoir Réfrigéré Numéro:32 32 No Completely Stainless Meat Grinder with Cooler | 750 kg/heure 750 kg/hour | 380 V | 2,2 kW | 34x82x39 cm | 85 kg | 3.018 € |
| LHE.SEKK.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 | 5.681 € |

*Stainles steel gear housing, spiral, nut group

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Système de contrôle digital et fonction de refroidissement du réservoir
- Acier inoxydable 304 qualité
- Pas de caractéristique inoxydable sur les parties en contact avec les aliments
- 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 3 secondes
- En cas d'urgence, utilisation du bouton d'urgence
- 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 On doit le mettre en Français.

PRODUCT 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 3 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 EN ACIER INOXYDABLE
ONION CUTTER MACHINE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------------|-------------------|---------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.SD.01 | Cutter En Acier Inoxydable Onion Cutter Machine | 8 Kg/Fois 8 Kg/Cycle | 220 V | 0,37 kW 3000 D/D | 29x57x35 cm | 15 kg | 577 € |
| LHE.SD.01S | Cutter En Acier Inoxydable (Soupape De Sécurité Couvercle) Onion Cutter Machine (Cover Safety Valve) | 8 Kg/Fois 8 Kg/Cycle | 220 V | 0,37 kW 3000 D/D | 29x57x35 cm | 15 kg | 636 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Les légumes (tomates, piment, oignons etc) doivent être placés dans la marmite de tel 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 commutateur électronique.
- Lorsque l'on ouvre le couvercle, il se met automatiquement en arrêt.

PRODUCT FEATURES

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

MOULIN
GRINDER

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------|-----------------------------|-------------------|------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.OG.01 | Moulin Grinder | 0,8 Kg/Fois 0,8 Kg/Cycle | 220 V | 0,3-0,5 kW 9000 rpm | 27x37x42 cm | 18 kg | 454 € |

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 commutateur électronique.
- Lorsque l'on ouvre le couvercle, il se met automatiquement en arrêt.

PRODUCT 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.
- Safety sensor against door opening.

COUPE-LÉGUMES VEGETABLE CUTTER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.SDM.01 | Coupe-Légume Sur Comptoir Vegetable Cutter | 300 kg/s en gras 300 kg/s | 220 V | 0,37 kW | 36x65x48 cm | 37 kg | 1.315 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Utilisé pour trancher et râper les légumes.
- 3 lames et 3 râpes sont standard.
- Acier inoxydable.
- Commutateur de sécurité.
- Pas de caractéristique de coupe cubique.

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Frites Coupée Slicing Thickness | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.PD.01 | Coupe Frite Potato Slicer | 9x9 mm | 16x40x11 cm | 7,25 kg | 227 € |
| LHE.PD.02 | Grille pour Coupe Frites Potato Slicer Knife | 9x9 mm | | | 26 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT FEATURES

- Connectable to work table
- Elegant and ergonomic design.

TRANCHEUSE À PAIN
 BREAD SLICER


ED.01



SED.02



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Gamme De Tranchage Slicing Thickness | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------------------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| 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 | 2.548 € |
| 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 | 2.548 € |
| LHE.EDB.03 | Trancheuse à pain Bagueutte 30 lames 30 Knife Countertop Baguette Bread Slicer | | 10-80 mm | 220 V | 0,60 kW | 40x54x100 cm | 30 kg | 1.986 € |



EDB.03

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Conception élégante
- Mécanisme pour emballer le pain
- Les 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.

ED.01

Longueur du Pain: 480 mm
 Largeur du Pain 140 mm

PRODUCT 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
- Quantity of blades 30

ED.01

Bread lenght: 480 mm
 Bread Height: 140 mm

EPLUCHEUSE À POMMES DE TERRE POTATO PEELERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.PS.10M | Eplucheuse 10 kg 10 kg Potato Peelers | 10 kg Fois-200kg\heure 10 kg Cycle-200kg\hour | 220V | 0,55 kW | 44x75x85 cm | 40 kg | 1.808 € |
| LHE.PS.10T | Eplucheuse 10 kg 10 kg Potato Peelers | 10 kg Fois-200kg\heure 10 kg Cycle-200kg\hour | 380V | 0,55 kW | 44x75x85 cm | 40 kg | 1.808 € |
| LHE.PS.25M | Eplucheuse 25 kg 25 kg Potato Peelers | 25 kg Fois-500kg\heure 25 kg Cycle-500kg\hour | 220V | 1,1 kW | 55x85x95 cm | 65 kg | 2.301 € |
| LHE.PS.25T | Eplucheuse 25 kg 25 kg Potato Peelers | 25 kg Fois-500kg\heure 25 kg Cycle-500kg\hour | 380V | 1,1 kW | 55x85x95 cm | 65 kg | 2.301 € |
| LHE.PS.35M | Eplucheuse 35 kg 35 kg Potato Peelers | 35 kg Fois-700kg\heure 35 kg Cycle-700kg\hour | 220V | 1,5 kW | 55x85x105 cm | 75 kg | 2.630 € |
| LHE.PS.35T | Eplucheuse 35 kg 35 kg Potato Peelers | 35 kg Fois-700kg\heure 35 kg Cycle-700kg\hour | 380V | 1,5 kW | 55x85x105 cm | 75 kg | 2.630 € |
| LHE.PS.50M | Eplucheuse 50 kg 50kg Potato Peelers | 50 kg Fois-1000kg\heure 50 kg Cycle-1000kg\hour | 220V | 1,5 kW | 75x105x130 cm | 100 kg | 4.932 € |
| LHE.PS.50T | Eplucheuse 50 kg 50kg Potato Peelers | 50 kg Fois-1000kg\heure 50 kg Cycle-1000kg\hour | 380V | 1,5 kW | 75x105x130 cm | 100 kg | 4.932 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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.
- Peeling time 1-2 min
- Removable rotating plate and housing covered with durable abrasive


**ARMOIRE GARDE CHAUD MOBILE
HOT BANQUET TROLLEYS**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.BA.01 | Armoire Garde Chaud Mobile (1 porte) Hot Banquet Trolley (Single Door) | GN 2/1 - 10 pcs | 220 V | 1,5 kW | 80x92x125 cm | 123 kg | 3.056 € |
| LHE.BA.01.1 | Armoire Garde Chaud Mobile (1 porte) Hot Banquet Trolley (Single Door) | GN 2/1 - 18 pcs | 220 V | 1,5 kW | 80x92x175 cm | 123 kg | 3.206 € |
| LHE.BA.02 | Armoire Garde Chaud Mobile (2 porte) Hot Banquet Trolley (Double Door) | GN 2/1 - 22 pcs | 220 V | 2,25 kW | 135x85x166 cm | 192 kg | 5.044 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chauffage électrique
- Roues verrouillable
- Etagère amovible
- Nettoyage facile
- Conception élégante et ergonomique

PRODUCT FEATURES

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

STÉRILISATEUR KNIFE STERILIZER



ST.20



ST.10



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Pcs | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-----------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.ST.10 | Stérilisateur à 10 Couteaux 10 Knife Sterilizer | 10 | 220 V | 0,15 kW | 13X55X62 cm | 9 kg | 365 € |
| LHE.ST.20 | Stérilisateur à 20 Couteaux 20 Knife Sterilizer | 20 | 220 V | 0,30 kW | 13X102X62 cm | 13 kg | 577 € |

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 coloree

PRODUCT 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.

BLENDER BLENDER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-----------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.BL.25 | Mixeur Plongeant Blender | 250 W | Ø 135x600 | 3 kg | 389 € |

RÔTISSOIRE
CHICKEN GRILL MACHINES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Brochette Skewer | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.PCE.26 | Rôtissoire à électrique 6 poulets Electrical Chicken Grill (6 pieces) | 2 | 220 V | 2 x 5 W | 74x45x65 cm | 40 kg | 1.394 € |
| LHE.PCE.39 | Rôtissoire à électrique 9 poulets Electrical Chicken Grill (9 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 79x45x65 cm | 45 kg | 1.499 € |
| LHE.PCE.312 | Rôtissoire à électrique 12 poulets Electrical Chicken Grill (12 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 88x45x65 cm | 48 kg | 1.673 € |
| LHE.PCE.315 | Rôtissoire à électrique 15 poulets Electrical Chicken Grill (15 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 103x45x65 cm | 51 kg | 1.777 € |
| LHE.PCG.26 | Rôtissoire à gaz 6 poulets Gas Chicken Grill (6 pieces) | 2 | 220 V | 2 x 5 W | 74x45x65 cm | 32 kg | 1.394 € |
| LHE.PCG.39 | Rôtissoire à gaz 9 poulets Gas Chicken Grill (9 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 79x45x65 cm | 43 kg | 1.499 € |
| LHE.PCG.312 | Rôtissoire à gaz 12 poulets Gas Chicken Grill (12 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 88x45x65 cm | 45 kg | 1.673 € |
| LHE.PCG.315 | Rôtissoire à gaz 15 poulets Gas Chicken Grill (15 pieces) | 3 | 220 V | 22 W | 103x45x65 cm | 47 kg | 1.777 € |
| LHE.DPCE.624 | Rôtissoire vitrée à électrique 24 poulets Electrical Chicken Grill (24 pieces) | 6 | 220 V | 40 W | 90x58x190 cm | 148 kg | 5.123 € |
| LHE.DPCE.630 | Rôtissoire vitrée à électrique 30 poulets Electrical Chicken Grill (30 pieces) | 6 | 220 V | 40 W | 105x58x190 cm | 152 kg | 5.489 € |
| LHE.DPCG.624 | Rôtissoire vitrée à gaz 24 poulets Gas Chicken Grill (24 pieces) | 6 | 220 V | 40 W | 90x58x190 cm | 148 kg | 5.123 € |
| LHE.DPCG.630 | Rôtissoire vitrée à gaz 30 poulets Gas Chicken Grill (30 pieces) | 6 | 220 V | 40 W | 105x58x190 cm | 152 kg | 5.489 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Tension d'alimentation monophasée ou triphasée
- Chauffage à deux étages
- Corps et brochette en acier inoxydable
- Résistances de type tube
- Hygiénique et sûr avec du verre pyrex
- Mécanisme de brochette à moteur électrique
- Différentes capacités de brochettes

PRODUCT FEATURES

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Stainless steel body and skewer
- Tube type resistances
- Hygienic and safe with pyrex glass
- Electric motor driven skewer mechanism
- Various skewer capacity

FOURS À POMMES DE TERRE POTATO OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Tiroir Drawer Dimension | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|--------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.KMF.2E | Fours à pommes de terre électrique 2 tiroirs Electrical Potato oven / 2 drawer | 220V | 3 kW | 40x37x13 cm | 48x55x89 cm | 50 kg | 1.568 € |
| LHE.KMF.3E | Fours à pommes de terre électrique 3 tiroirs Electrical Potato oven / 3 drawer | 220V | 4,5 kW | 40x37x13 cm | 48x55x105 cm | 60 kg | 1.743 € |
| LHE.KMF.4E | Fours à pommes de terre électrique 4 tiroirs Electrical Potato oven / 4 drawer | 220V | 6 kW | 40x37x13 cm | 48x55x125 cm | 58 kg | 1.917 € |
| LHE.KMF.2G | Fours à pommes de terre gaz 2 tiroirs Gas Potato oven / 2 drawer | 220V | 4/3440 kcal | 40x37x13 cm | 47x55x92 cm | 48 kg | 1.481 € |
| LHE.KMF.3G | Fours à pommes de terre gaz 3 tiroirs Gas Potato oven / 3 drawer | 220V | 4/3440 kcal | 40x37x13 cm | 47x55x110 cm | 59 kg | 1.655 € |
| LHE.KMF.4G | Fours à pommes de terre gaz 4 tiroirs Gas Potato oven / 4 drawer | 220V | 4/3440 kcal | 40x37x13 cm | 47x55x120 cm | 68 kg | 1.830 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Tension d'alimentation monophasée ou triphasée
- Chauffage à deux étages
- Résistance à tube
- Tiroirs en acier inoxydable
- Corps peint électrostatiquement
- Brûleur réglable
- Hygiénique
- Eycle longue durée

PRODUCT FEATURES

- Single or three phase supply voltage
- Two-stage heating
- Tube type resistance heater
- Stainless steel drawers
- Electrostatically painted body
- Adjustable burner capacity
- Hygienic and safe
- Long life eyde

SCIE À OS
 ANODIZED BONE SAW


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.KT.01 | Scie à Os Anodized Bone Saw | 220 V | 0,75 kW | 48x54,5x90 cm | 43 kg | 2.959 € |
| LHE.KTP.100 | Découpeuse De Poulet Chicken Cutting Machine | 220 V | 0,55 kW | 37x55x59 cm | 18 kg | 1.512 € |

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.

MACHINE SOUS VIDE VACUUM MACHINE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Intérieures Interior Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| LHE.SVK.664 | Machine Sous Vide Vacuum Machine | 220V | 1,5 kW | 37x47x17 cm | 60x60x48 cm | 75 kg | 4.013 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corps extérieur: acier inoxydable AISI304
- Pomp: Value
- Capacité de la pompe: 20 m³ / h (50 Hz) Circulation d'huile
- Puissance du moteur de la pompe: 1,5 kW
- Taille de la plaque à aiguille: 47 cm x 2 pièces
- Niveau sonore: 67 dB (A)
- Temps de traitement: 5 - 99 sec.
- Capacité d'huile: 0,5 l
- Panneau de contrôle: électromécanique
- Vide: Contrôle automatique du temps
- Capot supérieur: 20 mm plexiglass

PRODUCT FEATURES

- Outer Body : Stainless steel AISI304
- Pump : Value
- Pump Capacity : 20 m³ / h (50 Hz) Oil Circulation
- Pump Motor Power : 1,5 kW
- Stitch plate size : 47cm x 2 Piece
- Noise Level : 67 dB(A)
- Processing time : 5 - 99 sec.
- Oil Capacity : 0,5 l
- Control Panel : Electromechanical
- Vacuum : Automatic Time Control
- Top cover : 20 mm plexiglass





**EQUIPEMENT
DE LAVERIE**
DISHWASHERS

LAVE-VERRE
GLASSWASHER


DIGITAL



MANUEL



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Pompes Pumps | Capacité Basket Capacity | Panier (cm) Basket (cm) | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------------|---|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LBU.BYM.4040 | Lave-Verre Manuel Glass Washer Manual | Drainage | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.507 € |
| LBU.BYM.4040-D | Lave-Verre Manuel Glass Washer Manual | Drainage+Detergent | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.696 € |
| LBU.BYM.4040-P | Lave-Verre Manuel Glass Washer Manual | Drainage+Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.696 € |
| LBU.BYM.4040-DP | Lave-Verre Manuel Glass Washer Manual | Drainage+Detergent +Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.885 € |
| LBU.BYMD.4040 | Lave-Verre Digital Glasswasher Digital | Drainage | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.507 € |
| LBU.BYMD.4040-D | Lave-Verre Digital Glasswasher Digital | Drainage+Detergent | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.696 € |
| LBU.BYMD.4040-P | Lave-Verre Digital Glasswasher Digital | Drainage+Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.696 € |
| LBU.BYMD.4040D-DP | Lave-Verre Digital Glasswasher Digital | Drainage+Detergent +Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 40x40 cm | 4,5 kW 220 V | 49x51x78 cm | 42 kg | 2.885 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Affichage instantané des températures de l'eau du réservoir et de la chaudière
- Corps en acier inoxydable,
- Digital : 5 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180-240 secondes
- Manuel : 4 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180 secondes
- 1 panier à vaisselle avec une consommation d'eau de 2,4 litres
- Pièces en plastique renforcées de verre longue durée
- Assemblage de tuyau en caoutchouc EPDM conforme aux normes du Codex alimentaire
- Résultats de lavage efficaces avec une structure de bras de lavage et de rinçage spécialement conçue
- Pompe de vidange standard
- Pompes de rinçage et de dosage de détergent en option
- Grâce à une technologie de carte spécialement conçue, le processus de rinçage ne démarre pas avant que la température de l'eau de la chaudière n'atteigne 85 ° C. Ceci garantit un rinçage hygiénique selon les normes HACCP
- Le programme de lavage peut continuer lorsque le couvercle est ouvert et fermé
- Élément chauffant de la chaudière de 4,5 kW, élément chauffant du réservoir de 1,8 kW
- Production de circuit électrique réglable selon différentes tensions et nombre de phases
- Production possible pour une fréquence de fonctionnement de 50 Hz ou 60 Hz en option.

PRODUCT FEATURES

- Instant display of tank and boiler water temperatures
- Stainless steel body,
- Digital: 5 different washing programs, adjustable to 60-90-120- 180-240 seconds
- Manual: 4 different washing programs, adjustable to 60-90-120- 180 seconds
- 1 dishwashing basket with 2,4 liters water consumption
- Long-lasting, glass reinforced plastic parts
- EPDM rubber hose assembly conforming to Food Codex standards
- Effective washing results with a specially-designed washing and rinsing arms structure
- Standard drain pump
- Optional rinse and detergent dosing pumps
- Thanks to a specially-designed card technology, the rinsing process does not start before the boiler water temperature reaches 85 ° C. This guarantees hygienic rinsing according to HACCP standards
- The washing program can continue when the lid is open and closed
- 4,5 kW boiler heating element, 1,8 kW tank heating element
- Production of adjustable electrical circuit according to different voltages and number of phases
- Production possible for an optional operating frequency 50 Hz or 60 Hz.

LAVE-VAISSELLE UNDERCOUNTER DISHWASHER



MANUEL



DIGITAL



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Pompes Pumps | Capacité Basket Capacity | Panier (cm) Basket (cm) | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-----------------|---|------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LBU.BYM.500 | Lave-Vaisselle Manuel Undercounter Dishwasher Manual | Drainage | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.527 € |
| LBU.BYM.500-D | Lave-Vaisselle Manuel Undercounter Dishwasher Manual | Drainage+Detergent | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.716 € |
| LBU.BYM.500-P | Lave-Vaisselle Manuel Undercounter Dishwasher Manual | Drainage+Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.716 € |
| LBU.BYM.500-DP | Lave-Vaisselle Manuel Undercounter Dishwasher Manual | Drainage+Detergent+Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.905 € |
| LBU.BYMD.500 | Lave-Vaisselle Digital Undercounter Dishwasher Digital | Drainage | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.527 € |
| LBU.BYMD.500-D | Lave-Vaisselle Digital Undercounter Dishwasher Digital | Drainage+Detergent | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.716 € |
| LBU.BYMD.500-P | Lave-Vaisselle Digital Undercounter Dishwasher Digital | Drainage+Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.716 € |
| LBU.BYMD.500-DP | Lave-Vaisselle Digital Undercounter Dishwasher Digital | Drainage+Detergent +Polisher | 30 Panier/Heure 30 Basket/Hour | 50x50 cm | 4,5 kW 220 V | 59x61x84 cm | 52 kg | 2.905 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Affichage instantané des températures de l'eau du réservoir et de la chaudière
- Corps en acier inoxydable,
- Digital : 5 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180-240 secondes
- Manuel : 4 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180 secondes
- 1 panier à vaisselle avec une consommation d'eau de 2,4 litres
- Pièces en plastique renforcées de verre longue durée
- Assemblage de tuyau en caoutchouc EPDM conforme aux normes du Codex alimentaire
- Résultats de lavage efficaces avec une structure de bras de lavage et de rinçage spécialement conçue
- Pompe de vidange standard
- Pompes de rinçage et de dosage de détergent en option
- Grâce à une technologie de carte spécialement conçue, le processus de rinçage ne démarre pas avant que la température de l'eau de la chaudière n'atteigne 85 ° C. Ceci garantit un rinçage hygiénique selon les normes HACCP
- Le programme de lavage peut continuer lorsque le couvercle est ouvert et fermé
- Élément chauffant de la chaudière de 4,5 kW, élément chauffant du réservoir de 3 kW
- Production de circuit électrique réglable selon différentes tensions et nombre de phases
- Production possible pour une fréquence de fonctionnement de 50 Hz ou 60 Hz en option.

PRODUCT FEATURES

- Instant display of tank and boiler water temperatures
- Stainless steel body,
- Digital: 5 different washing programs, adjustable to 60-90-120-180-240 seconds
- Manual: 4 different washing programs, adjustable to 60-90-120-180 seconds
- 1 dishwashing basket with 2,4 liters water consumption
- Long-lasting, glass reinforced plastic parts
- EPDM rubber hose assembly conforming to Food Codex standards
- Effective washing results with a specially-designed washing and rinsing arms structure
- Standard drain pump
- Optional rinse and detergent dosing pumps
- Thanks to a specially-designed card technology, the rinsing process does not start before the boiler water temperature reaches 85 ° C. This guarantees hygienic rinsing according to HACCP standards
- The washing program can continue when the lid is open and closed
- 4,5 kW boiler heating element, 3 kW tank heating element
- Production of adjustable electrical circuit according to different voltages and number of phases
- Production possible for an optional operating frequency 50 Hz or 60 Hz.



DIGITAL



MANUEL

LAVE-VAISSELLE À CAPOT GUILLOTINE - HOOD TYPE DISHWASHER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Pompes Pumps | Capacité Capacity | Panier Basket | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------------|--|------------------------------|-----------------------------------|---------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LBU.BYM.1000 | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | --- | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.683 € |
| LBU.BYM.1000-D | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Detergent | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.871 € |
| LBU.BYM.1000-P | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.871 € |
| LBU.BYM.1000-DP | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Detergent +Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 4.060 € |
| LBU.BYM.1000-DR | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Drainage | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.731 € |
| LBU.BYM.1000-DR-D | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Drainage+Detergent | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.919 € |
| LBU.BYM.1000-DR-P | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Drainage+Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.919 € |
| LBU.BYM.1000-DR-DP | Lave Vaisselle à capot Manuel Guillotine -Hood Type Dishwasher Manual | Drainage+Detergent +Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 4.108 € |
| LBU.BYMD.1000 | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | --- | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.683 € |
| LBU.BYMD.1000-D | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Detergent | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.871 € |
| LBU.BYMD.1000-P | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.871 € |
| LBU.BYMD.1000-DP | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Detergent +Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 4.060 € |
| LBU.BYMD.1000-DR | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Drainage | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.731 € |
| LBU.BYMD.1000-DR-D | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Drainage+Detergent | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.919 € |
| LBU.BYMD.1000-DR-P | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Drainage+Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 3.919 € |
| LBU.BYMD.1000-DR-DP | Lave Vaisselle à capot Digital Guillotine -Hood Type Dishwasher Digital | Drainage+Detergent +Polisher | 60 Panier/Heure 60 Basket/Hour | 50x50 cm | 9,7 kW 380 V | 61x73x146 cm | 91 kg | 4.108 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Affichage instantané des températures de l'eau du réservoir et de la chaudière
- Corps en acier inoxydable,
- Digital : 5 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180-240 secondes
- Manuel : 4 programmes de lavage différents, réglables à 60-90-120-180 secondes
- 1 panier à vaisselle avec une consommation d'eau de 3 litres
- Assemblage de tuyaux en caoutchouc EPDM conforme aux normes Food Codex
- Résultats de lavage efficaces grâce à une structure de bras de lavage et de rinçage spécialement conçue
- Pompe de vidange en option,
- Pompes de rinçage et de dosage de détergent en option
- Grâce à une technologie de carte spécialement conçue, le processus de rinçage ne démarre pas avant que la température de l'eau de chaudière n'atteigne 85 ° C. Cela garantit un rinçage hygiénique selon les normes HACCP
- Le programme de lavage peut continuer lorsque la hotte est ouverte et fermée
- Élément chauffant de chaudière 9 kW, élément chauffant réservoir 4,5 kW (Puissance total = 9,7 KW)
- Le couvercle avant permet un service technique facile sans déplacer / traîner le produit
- Réalisation de circuits électriques réglables selon différentes tensions et nombre de phases

PRODUCT FEATURES

- Instant display of tank and boiler water temperatures
- Stainless steel body,
- Digital: 5 different washing programs, adjustable to 60-90-120- 180-240 seconds
- Manual: 4 different washing programs, adjustable to 60-90-120- 180 seconds
- 1 dishwashing basket with 3 liters water consumption
- EPDM rubber hose substance conforming to Food Codex Standards
- Effective washing results with a specially-designed washing and rinsing arms structure
- Optional drain pump
- Optional rinse aid and detergent dosing pumps
- Thanks to a specially-designed card technology, the rinsing process does not start before the boiler water temperature reaches 85 ° C This guarantees hygienic rinsing according to HACCP standards
- Automatic pause and resume feature when opening or closing the door
- 9 kW boiler heating element, 4,5 kW tank heating element
- Front cover allows easy technical service without moving / draggin the product around

DOUCHETTE FAUCET UNITS



CE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Prix Price |
|--------------|--|---------------|
| LBU.SU.01 | Douchette (Type d'évier) Deck mounted pre-rinse kitchen sink faucet | 294 € |
| LBU.SU.02 | Douchette (Type d'évier + Robinet) Deck Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet +Add-on Faucet Spout | 353 € |
| LBU.SU.03 | Douchette (Montage Mural) Wall Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet | 302 € |
| LBU.SU.04 | Douchette (Montage Mural + Robinet) Wall Mounted Pre-rinse Kitchen Sink Faucet+ Add-on Faucet Spout | 363 € |





**EQUIPEMENT
DE CAFÉTÉRIA**

*CAFETERIA
EQUIPMENT*



PS.1



PS.2



PS.3

PRESSE ORANGE
ORANGE SQUEEZING MACHINE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.PS.1 | Presse Orange à Moteur Automatic Orange Juicer | 200 W 1400 rpm | 24x30x52 cm | 9 kg | 432 € |
| LKE.PS.2 | Presse Orange Manuel Manual Orange Juicer | | 24x24x54 cm | 6 kg | 133 € |
| LKE.PS.3 | Extracteur de Jus Juice Extractor | 700 W | 24x40x53 cm | 13 kg | 1.848 € |


PRESSE HAMBURGER
HAMBURGER PRESS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Hamburger Diamètre Hamburger Diameter | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|---|--|--------------------------|---------------|
| LKE.HP.10 | Presse Hamburger Q10 Hamburger Press | 10 Ø | 24x30x24 cm | 186 € |
| LKE.HP.12 | Presse Hamburger Q12 Hamburger Press | 12 Ø | 24x30x24 cm | 194 € |
| LKE.HP.14 | Presse Hamburger Q14 Hamburger Press | 14 Ø | 24x30x24 cm | 205 € |

MARMITE À SOUPE
CAULDRON - SOUP BOILER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.CB.9 | Marmite à Soupe Cauldron - Soup Boiler | 9 Lt | 220 V | 0,65 kW | 35x35x38 cm | 201 € |

DEROULEUR DE FILM
STAINLESS CLING
STRECH FILM DISPENCER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.SSM.01 | Derouleur de Film Stainless Cling Strech Film Dispencer | 30-40 cm | 45x52x24 cm | 8,5 kg | 201 € |



TMI.01



TME.20C

**PANINI DOUBLE BRAS
DOUBLE PLATE TOASTER**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|---|----------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.TME.20C | Panini Double Bras Double Plate Toaster | 220 V | 2,4 kW | 50x46x32 cm | 28 kg | 436 € |
| LKE.TMI.01 | Panini & Grill Toaster & Grill | 220 V | 3,25 kW | 48x48x30 cm | 32 kg | 443 € |


**PANINI SIMPLE
SIMPLE TOASTERS**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|----------------|--|----------------|-----------------|-----------------------|------------|
| LKE.TME.16E | Panini Simple Électrique 40 cm 40 cm Simple Electric Toaster | 220 V | 1,2 kW | 34x40x25 cm | 264 € |
| LKE.TME.20E | Panini Simple Électrique 50 cm 50 cm Simple Electric Toaster | 220 V | 1,5 kW | 45x52x26 cm | 325 € |
| LKE.TME.16G | Panini Simple à Gaz GPL 40 Cm 40 cm Simple Gas Toaster | | | 45x44x27 cm | 273 € |
| LKE.TME.20G | Panini Simple à Gaz GPL 50 Cm 50 cm Simple Gas Toaster | | | 50x43x27 cm | 312 € |
| LKE.TME.16G-CE | Panini Simple à Gaz Naturel 40 Cm (Soupape de Sécurité) 40 cm Simple Gas Toaster (Safety Valve) | | | 45x44x27 cm | 273 € |
| LKE.TME.20G-CE | Panini Simple à Gaz naturel 50 Cm (Soupape de Sécurité) 50 cm Simple Gas Toaster (Safety Valve) | | | 50x43x27 cm | 312 € |

GAUFFRE WAFFLE MAKER



WFE.02



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|------------|---|---------------------|----------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.WFE.01 | Gauffrier Modèle Carré (Simple) Single Plate Square Waffle Maker | 8x16x1,5 cm (2 pcs) | 220 V | 1.2 Kw | 25x39x23 cm | 23 kg | 309 € |
| LKE.WFE.02 | Gauffrier Modèle Carré (Double) Double Plate Square Waffle Maker | 8x16x1,5 cm (4 pcs) | 220 V | 2.4 Kw | 53x45x25 cm | 45 kg | 568 € |
| LKE.WFE.03 | Gauffrier Modèle Fleur (Simple) Single Plate Flower Waffle Maker | Ø 16 cm | 220 V | 1.2 Kw | 25x39x23 cm | 17 kg | 309 € |
| LKE.WFE.04 | Gauffrier Modèle Fleur (Double) Double Plate Flower Waffle Maker | Ø16x2 cm | 220 V | 2.4 Kw | 53x45x25 cm | 33 kg | 568 € |
| LKE.WFE.05 | Gauffrier Modèle Barre (Simple) Single Plate Stick Waffle Maker | 4 pcs | 220 V | 1.2 Kw | 26x37x23 cm | 21 kg | 423 € |
| LKE.WFE.06 | Gauffrier Modèle Barre (Double) Double Plate Stick Waffle Maker | 6 pcs | 220 V | 2.4 Kw | 48x32x24 cm | 39 kg | 439 € |
| LKE.WFE.07 | Gauffrier Modèle Bubble 25 Cm Bubble Waffle Maker 25 Cm | 25 pcs | 220 V | 1.2 Kw | 53x41x25 cm | 45 kg | 311 € |
| LKE.WFE.08 | Gauffrier Modèle Bubble 50 Cm Bubble Waffle Maker 50 Cm | 50 pcs | 220 V | 2.4 Kw | 106x41x25 cm | 85 kg | 568 € |



WFE.03



WFE.07


FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELECTRIC FRYERS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.FT.3 | Friteuse Simple Électrique Single Electric Fryer | 3 lt | 220 V | 2.5 kW | 20x54x44 cm | 4,5 kg | 160 € |
| LKE.FT.33 | Friteuse Double Électrique Double Electric Fryer | 3+3 lt | 220 V | 5 kW | 37x52x45 cm | 8 kg | 293 € |
| LKE.FT.5 | Friteuse Simple Électrique Single Electric Fryer | 5 lt | 220 V | 2.5 kW | 30x54x45 cm | 5,5 kg | 178 € |
| LKE.FT.55 | Friteuse Double Électrique Double Electric Fryer | 5+5 lt | 220 V | 5 kW | 49x56x50 cm | 9,5 kg | 317 € |
| LKE.FT.8 | Friteuse Simple Électrique Single Electric Fryer | 8 lt | 220 V | 2.5 kW | 35x49x27 cm | 7 kg | 209 € |
| LKE.FT.88 | Friteuse Double Électrique Double Electric Fryer | 8+8 lt | 220 V | 5 kW | 68x49x27 cm | 10 kg | 380 € |


FRITEUSE À GAZ
GAS FRYERS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.FT.5G | Friteuse Simple à Gaz / Single Gas Fryer | 5 lt | 3000 kcal | 27x55x35 cm | 6 kg | 128 € |
| LKE.FT.55G | Friteuse Double à Gaz / Double Gas Fryer | 5+5 lt | 6000 kcal | 54x48x36 cm | 10 kg | 219 € |
| LKE.FT.8G | Friteuse Simple à Gaz / Single Gas Fryer | 8 lt | 3000 kcal | 37x64x43 cm | 7 kg | 142 € |
| LKE.FT.88G | Friteuse Double à Gaz / Double Gas Fryer | 8+8 lt | 6000 kcal | 67x60x37 cm | 12 kg | 268 € |
| LKE.FT.5GCE | Friteuse Simple à Gaz (Soupape de sécurité) / Single Gas Fryer (Safety Valve) | 5 lt | 3000 kcal | 27x55x35 cm | 6 kg | 133 € |
| LKE.FT.55GCE | Friteuse Double à Gaz (Soupape de sécurité) / Double Gas Fryer (Safety Valve) | 5+5 lt | 6000 kcal | 54x48x36 cm | 10 kg | 241 € |
| LKE.FT.8GCE | Friteuse Simple à Gaz (Soupape de sécurité) / Single Gas Fryer (Safety Valve) | 8 lt | 3000 kcal | 37x64x43 cm | 7 kg | 156 € |
| LKE.FT.88GCE | Friteuse Double à Gaz (Soupape de sécurité) / Double Gas Fryer (Safety Valve) | 8+8 lt | 6000 kcal | 67x60x37 cm | 12 kg | 295 € |

FRITEUSE / CHAUFFE-FRITES
FRENCH FRY WARMER / FRYER



PD.256



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.FTE.10E | Friteuse Simple Électrique À Robinet Electric Fryers Whit Tap Single | 10 lt | 2.7 kW | 55x34x39 cm | 4 kg | 417 € |
| LKE.FTE.20E | Friteuse Double Électrique À Robinet Electric Fryers Whit Tap Double | 10+10 lt | 5.4 kW | 105x34x39 cm | 8 kg | 767 € |
| LKE.PD.256 | Chauffe-Frites French Fry Warmer | | 1 kW | 36x55x65 cm | 6,5 kg | 367 € |

GRILLADE À PIERRE LAVIQUE
LAVA STONE GRILL WITH WATER



BE.01/02



LI.50/70



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.LI.50 | Grillade À Pierre Laviq (50 Cm) 50 cm Lav Stone Grill | 2,9 kw | 51x57x29 cm | 15 kg | 626 € |
| LKE.LI.70 | Grillade À Pierre Laviq (70 Cm) 70 cm Lav Stone Grill | 5,8 kw | 71x57x29 cm | 30 kg | 767 € |
| LKE.BE.01 | Barbecue à électrique 40 x 25 cm Barbecue 40 x 25 cm | 1,7 kw | 51x35x23 cm | 9 kg | 392 € |
| LKE.BE.02 | Barbecue à électrique 50 x 40 cm Electrical Barbecue 50 x 40 cm | 3 kw | 61x50x23 cm | 14 kg | 697 € |

**GRILL FONTE ÉLECTRIQUE
IRON CAST ELECTRIC GRILLS**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Description Description | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.IOD.30E | Grill Fonte Électrique De 30 Cm 30 Cm Iron Cast Electric Grills | 220 V | 2 kw | 30x58x22 cm | 11 kg | 202 € |
| LKE.IOD.50E | Grill Fonte Électrique De 50 Cm 50 Cm Iron Cast Electric Grills | 220 V | 2 kw | 50x56x25 cm | 17 kg | 321 € |
| LKE.IOD.70E | Grill Fonte Électrique De 70 Cm 70 Cm Iron Cast Electric Grills | 220 V | 2,08 kw | 70x55x26 cm | 24 kg | 401 € |

**GRILL FONTE À GAZ
IRON CAST GAS GRILLS**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| 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 | 198 € |
| 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 | 347 € |
| 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 | 474 € |
| 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 | 209 € |
| 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 | 357 € |
| 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 | 495 € |

PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE ELECTRIC GRILLS



IO.50YE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.IO.30E | Plaque grill électrique de 30 cm 30 cm Electric Grill | 220 V | 2 kW | 30x58x22 cm | 11 kg | 153 € |
| LKE.IO.50E | Plaque grill électrique de 50 cm 50 cm Electric Grill | 220 V | 2 kW | 50x56x25 cm | 17 kg | 264 € |
| LKE.IO.70E | Plaque grill électrique de 70 cm 70 cm Electric Grill | 220 V | 2.8 kW | 70x55x26 cm | 24 kg | 321 € |
| LKE.IO.100E | Plaque grill électrique de 100 cm 100 cm Electric Grill | 220 V | 3.4 kW | 103x53x21 cm | 29 kg | 557 € |
| LKE.IO.50YE | Plaque Grill Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 50 cm 50 cm Electrical Plate Grill (Half Corrugated) | 220 V | 2.8 kW | 51x51x22 cm | 15 kg | 296 € |
| LKE.IO.70YE | Plaque Grill Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 70 cm 70 cm Electrical Plate Grill (Half Corrugated) | 220 V | 3.4 kW | 70x51x22 cm | 21 kg | 376 € |

PLAQUE GRILL À GAZ GAS GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.IO.30GL | Plaque Grill À Gaz GPL De 30 Cm / 30 Cm Gas Grill (LPG) | 2,9 kW | 30x58x22 cm | 11 kg | 192 € |
| LKE.IO.50GL | Plaque Grill À Gaz GPL De 50 Cm / 50 Cm Gas Grill (LPG) | 2,9 kW | 50x56x25 cm | 17 kg | 311 € |
| LKE.IO.70GL | Plaque Grill À Gaz GPL De 70 Cm / 70 Cm Gas Grill (LPG) | 5,8 kW | 70x55x26 cm | 24 kg | 380 € |
| LKE.IO.100GL | Plaque Grill À Gaz GPL De 100 Cm / 100 Cm Gas Grill (LPG) | 5,8 kW | 103x53x22 cm | 26 kg | 571 € |
| LKE.IO.50YGL | Plaque Grill Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 50 cm / 50 cm Plate Grill with Gas(Half Corrugated) | 2.9 kW | 51x51x22 cm | 14 kg | 298 € |
| LKE.IO.70YGL | Plaque Grill Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 70 cm / 70 cm Plate Grill with Gas(Half Corrugated) | 5.8 kW | 70x51x22 cm | 19 kg | 367 € |
| LKE.IO.30GD | Plaque Grill À Gaz Naturel De 30 Cm (Soupape de Sécurité) / 30 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve) | 2,9 kW | 30x58x22 cm | 11 kg | 202 € |
| LKE.IO.50GD | Plaque Grill À Gaz Naturel De 50 Cm (Soupape de Sécurité) / 50 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve) | 2,9 kW | 50x56x25 cm | 17 kg | 321 € |
| LKE.IO.70GD | Plaque Grill À Gaz Naturel De 70 Cm (Soupape de Sécurité) / 70 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve) | 5,8 kW | 70x55x26 cm | 24 kg | 401 € |
| LKE.IO.100GD | Plaque Grill À Gaz Naturel De 100 Cm (Soupape de Sécurité) / 100 Cm Gas Grill (NG) (Safety Valve) | 5,8 kW | 103x53x22 cm | 26 kg | 591 € |
| LKE.IO.50YGD | Plaque Grill Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 50 cm (Soupape de Sécurité) 50 cm Plate Grill with Gas(Half Corrugated) (Safety Valve) | 2.9 kW | 51x51x22 cm | 14 kg | 308 € |
| LKE.IO.70YGD | Plaque Grill Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 70 cm (Soupape de Sécurité) 70 cm Plate Grill with Gas(Half Corrugated) (Safety Valve) | 5.8 kW | 70x51x22 cm | 19 kg | 388 € |

SALAMANDRE
SALAMANDER GRILLS


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Description Description | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|--|----------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.SE.01 | Salamandre Électrique Electric Salamander Grill | 220 V | 2,4 kw | 78x48x58 cm | 22 kg | 562 € |
| LKE.SG.03 | Salamandre à Gaz 3 Brûleurs (GPL) 3 Burners Gas Salamander Grill (LPG) | Gaz/Gas | 5,6 kw | 78x48x58 cm | 24 kg | 671 € |
| LKE.SG.04 | Salamandre à Gaz 4 Brûleurs (GPL) 4 Burners Gas Salamander Grill (LPG) | Gaz/Gas | 8,4 kw | 78x48x58 cm | 25 kg | 503 € |
| 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 | 671 € |
| LKE.SG.04CE | Salamandre à Gaz 4 Brûleurs (Soupape de sécurité) 4 Burners Gas Salamander Grill (Safety Valve) | Gaz/Gas | 4 kw | 78x48x58 cm | 25 kg | 521 € |

 BAIN MARIE
BAINMARIES


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-----------|--|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.BN.01 | Bain Marie Chauffant , 1 Bac Bain Marie 1 Container (Heated) | 2,4 kw | 30x58x22 cm | 14 kg | 274 € |
| LKE.BN.02 | Bain Marie Chauffant , 2 Bacs Bain Marie 2 Container (Heated) | 2,4 kw | 30x58x22 cm | 14 kg | 349 € |
| LKE.BN.03 | Bain Marie Chauffant , 3 Bacs Bain Marie 3 Container (Heated) | 2,4 kw | 30x58x22 cm | 14 kg | 482 € |
| LKE.BN.04 | Bain Marie Chauffant , 4 Bacs Bain Marie 4 Container (Heated) | 2,4 kw | 30x58x22 cm | 14 kg | 573 € |
| LKE.BN.05 | Bain Marie Chauffant , 5 Bacs Bain Marie 5 Container (Heated) | 2,4 kw | 30x58x22 cm | 14 kg | 665 € |

CRÉPIÈRE ÉLECTRIQUE ELECTRIC CREPE MAKERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.KRE.01E | Crépière Simple électrique Simple Crepe Maker Electric | Ø 40 | 220 V | 2.5 kW | 40x44x15 cm | 14 kg | 295 € |
| LKE.KRE.02E | Crépière Double électrique Double Crepe Maker Electric | Ø 40x2 | 220 V | 5 kW | 82x44x15 cm | 26 kg | 573 € |

CRÉPIÈRE À GAZ GAS CREPE MAKERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.KRE.01G | Crépière Simple à Gaz Simple Crepe Maker Gas | Ø 40 | 41x41x16 cm | 14 kg | 295 € |
| LKE.KRE.02G | Crépière Double à Gaz Double Crepe Maker Gas | Ø 40x2 | 83x41x16 cm | 26 kg | 573 € |


 CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR)
 GAS RANGE WITH OVEN


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.GO.04CE | Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four (Soupape de sécurité) 4 Burner Gas Range with Oven (Safety Valve) | 32,8 kw | 100x100x85 cm | 150 kg | 2.795 € |


 GRILLE-PAIN
 CONVEYOR TOASTER


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.EKM.464 | Grille-Pain Conveyor Toaster | 2,5 kW 230 V | 48x60x42 cm. | 35 kg | 988 € |

DISTRIBUTEUR DE JUS JUICE DISPENSERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.SB.20 | Distributeur De Jus Juice Dispenser | 20 lt | 220 V | 23x47x76 cm | 22 kg | 651 € |
| LKE.SB.20M | Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer) | 20 lt | 220 V | 23x47x76 cm | 22 kg | 675 € |
| LKE.SB.40 | Distributeur De Jus Juice Dispenser | 40 lt | 220 V | 44x47x76 cm | 32 kg | 975 € |
| LKE.SB.40M | Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer) | 40 lt | 220 V | 44x47x76 cm | 32 kg | 1.024 € |
| LKE.SB.60 | Distributeur De Jus Juice Dispenser | 60 lt | 220 V | 65x47x76 cm | 45 kg | 1.428 € |
| LKE.SB.60M | Distributeur De Jus (Avec Mixer) Juice Dispenser (Mixer) | 60 lt | 220 V | 65x47x76 cm | 45 kg | 1.481 € |

DISTRIBUTEUR SLUSH SLUSH DISPENSERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---------------------------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.DS.20 | Distributeur Slush Slush Dispenser | 20 lt | 0,4 kW | 57x37x73 cm | 43 kg | 2.898 € |
| LKE.DS.30 | Distributeur Slush Slush Dispenser | 30 lt | 0,5 kW | 57x58x73 cm | 57 kg | 3.831 € |



**MACHINE DE SHAWARMA À GAZ
(MOTEUR SUPÉRIEUR)
GAS SHAWARMA MACHINES
(ENGINE ON TOP)**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Chauffage Heater Panel | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.GDO.02 | Machine De Shawarma À Gaz Gas Shawarma Machine (Engine On Top) | 2 | 47x64x93 cm | 20 kg | 483 € |
| LKE.GDO.03 | Machine De Shawarma À Gaz Gas Shawarma Machine (Engine On Top) | 3 | 47x64x105 cm | 23 kg | 541 € |
| LKE.GDO.04 | Machine De Shawarma À Gaz Gas Shawarma Machine (Engine On Top) | 4 | 54x64x118 cm | 26 kg | 599 € |
| LKE.GDO.05 | Machine De Shawarma À Gaz Gas Shawarma Machine (Engine On Top) | 5 | 47x64x137 cm | 31 kg | 478 € |
| LKE.GDO.06 | Machine De Shawarma À Gaz Gas Shawarma Machine (Engine On Top) | 6 | 47x64x154 cm | 36 kg | 524 € |
| LKE.GDO.02CE | Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top) | 2 | 47x64x93 cm | 20 kg | 609 € |
| LKE.GDO.03CE | Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top) | 3 | 47x64x105 cm | 23 kg | 707 € |
| LKE.GDO.04CE | Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top) | 4 | 54x64x118 cm | 26 kg | 781 € |
| LKE.GDO.05CE | Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top) | 5 | 47x64x137 cm | 31 kg | 546 € |
| LKE.GDO.06CE | Machine De Shawarma À Gaz (Soupape de sécurité) Gas Shawarma Machine (Safety Valve) (Engine On Top) | 6 | 47x64x154 cm | 36 kg | 598 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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)**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Chauffage Heater Panel | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|---|------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| 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 | 1.142 € |
| 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 | 1.272 € |

**MACHINE DE SHAWARMA ÉLECTRIQUE
(MOTEUR SUPÉRIEUR)
ELECTRIC SHAWARMA MACHINES
(ENGINE ON TOP)**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Chauffage Heater Panel | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|------------|---|----------------|------------------------|-----------------|-----------------------|--------------|------------|
| LKE.EDO.02 | Machine De Shawarma Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top) | 220 V | 2 | 2.8 kw | 42x55x70 cm | 18 kg | 466 € |
| LKE.EDO.03 | Machine De Shawarma Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top) | 220 V | 3 | 4.2 kw | 54x64x94 cm | 26 kg | 763 € |
| LKE.EDO.04 | Machine De Shawarma Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top) | 220 V | 4 | 5.6 kw | 53x65x110 cm | 28 kg | 874 € |
| LKE.EDO.05 | Machine De Shawarma Électrique Shawarma Machine (Electric) (Engine On Top) | 220 V | 5 | 6 kw | 53x65x130 cm | 32 kg | 951 € |

RÉCHAUDS À GAZ
 COMMERCIAL COOKERS


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Description Description | Brûleurs Burners | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.SO.01 CE | Réchauds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 1 | 0,67 kW | 30x42x17 cm | 4,5 kg | 184 € |
| LKE.SO.02 CE | Réchauds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 2 | 1,34 kW | 62x42x17 cm | 9 kg | 278 € |
| LKE.SO.03 CE | Réchauds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 3 | 2,7 kW | 87x42x17 cm | 13 kg | 369 € |
| LKE.SO.04 CE | Réchauds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 4 | 4 kW | 64x68x17 cm | 16 kg | 415 € |
| LKE.SO.01 | Réchauds à Gaz GPL Gas Cooker LPG | 1 | 0,67 kW | 30x42x17 cm | 4,5 kg | 174 € |
| LKE.SO.02 | Réchauds à Gaz GPL Gas Cooker LPG | 2 | 1,34 kW | 62x42x17 cm | 9 kg | 258 € |
| LKE.SO.03 | Réchauds à Gaz GPL Gas Cooker LPG | 3 | 2,7 kW | 87x42x17 cm | 13 kg | 338 € |
| LKE.SO.04 | Réchauds à Gaz GPL Gas Cooker LPG | 4 | 4 kW | 64x68x17 cm | 16 kg | 374 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Modèles au gaz naturel et au GPL.
- Des cuisinières puissantes sont utilisées.
- Système de sécurité gaz.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

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

RÉCHAUDS À GAZ COMMERCIAL COOKERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Description Description | Brûleurs Burners | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.LO.01CE | Réchaud à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 1 | 3,8 kW | 34x55x23 cm | 12 kg | 264 € |
| LKE.LO.02CE | Réchaud à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 2 | 7,6 kW | 86x55x23 cm | 21 kg | 452 € |
| LKE.LO.03CE | Réchaud à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker (Safety Valve) | 3 | 11,5 kW | 139x55x23 cm | 29 kg | 637 € |
| LKE.LOA.01CE | Réchaud sur pieds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker With Stand (Safety Valve) | 1 | 3,8 kW | 34x55x74 cm | 14 kg | 332 € |
| LKE.LOA.02CE | Réchaud sur pieds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker With Stand (Safety Valve) | 2 | 7,6 kW | 86x55x74 cm | 24 kg | 527 € |
| LKE.LOA.03CE | Réchaud sur pieds à Gaz (Soupape de sécurité) Gas Cooker With Stand (Safety Valve) | 3 | 11,5 kW | 139x55x74 cm | 35 kg | 720 € |
| LKE.LO.01 | Réchaud à Gaz GPL Gas Cooker | 1 | 3,8 kW | 34x55x23 cm | 12 kg | 219 € |
| LKE.LO.02 | Réchaud à Gaz GPL Gas Cooker | 2 | 7,6 kW | 86x55x23 cm | 21 kg | 361 € |
| LKE.LO.03 | Réchaud à Gaz GPL Gas Cookere | 3 | 11,5 kW | 139x55x23 cm | 29 kg | 483 € |
| LKE.LOA.01 | Réchaud sur pieds à Gaz GPL Gas Cooker With Stand | 1 | 3,8 kW | 34x55x74 cm | 14 kg | 264 € |
| LKE.LOA.02 | Réchaud sur pieds à Gaz GPL Gas Cooker With Stand | 2 | 7,6 kW | 86x55x74 cm | 24 kg | 406 € |
| LKE.LOA.03 | Réchaud sur pieds à Gaz GPL Gas Cooker With Stand | 3 | 11,5 kW | 139x55x74 cm | 35 kg | 406 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Modèles au gaz naturel et au GPL.
- Des cuisinières puissantes sont utilisées.
- Système de sécurité gaz.
- Corps en acier inoxydable.

GENERAL FEATURES

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

RÉCHAUD STOCK POT BURNER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.YO.675CE | Réchaud à gaz (Soupape de Sécurité) Gas Stock Pot Burner (Safety Valve) | 15 kw | 60x70x50 cm | 40 kg | 622 € |

PERCOLATEUR CAFÉ FILTRE FILTER COFFEE AUTOMATS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.KO.9 | Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat | 9 lt | 220 V | 32x36x44 cm | 237 € |
| LKE.KO.12 | Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat | 12 lt | 220 V | 34x38x45 cm | 264 € |
| LKE.KO.15 | Percolateur Café Filtre Filter Coffee Automat | 15 lt | 220 V | 38x42x48 cm | 278 € |

PERCOLATEUR D'EAU EN INOX
HOT WATER AUTOMATS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.SI.12 | Percolateur D'eau En Inox Hot Water Automat | 12 lt | 220 V | 33x36x44 cm | 122 € |
| LKE.SI.15 | Percolateur D'eau En Inox Hot Water Automat | 15 lt | 220 V | 35x38x45 cm | 133 € |
| LKE.SI.22 | Percolateur D'eau En Inox Hot Water Automat | 22 lt | 220 V | 39x42x48 cm | 146 € |
| LKE.SI.36 | Percolateur D'eau En Inox Hot Water Automat | 36 lt | 220 V | 45x48x57 cm | 290 € |
| LKE.SI.50 | Percolateur D'eau En Inox Hot Water Automat | 50 lt | 220 V | 49x54x59 cm | 349 € |

PERCOLATEUR CHOCOLAT CHAUD
HOT CHOCOLATE AUTOMAT



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.SCO.9 | Percolateur Chocolat Chaud Hot Chocolate Percolator | 9 lt | 220 V | 41x32x50 cm | 585 € |

**PERCOLATEUR LAIT CHAUD &
CHAUFFE-TASSES
HOT MILK AUTOMAT & CUP HEATE**


ELECTRIC



GAS



FI.1


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.SSO.6E | Percolateur Lait électrique 6 Lt Electrical Hot Milk Automat | 6 Lt | 220 V / 1.5 kW | 30x34x41 cm | 229 € |
| LKE.SSO.9E | Percolateur Lait électrique 9 Lt Electrical Hot Milk Automat | 9 LT | 220 V / 2 kW | 33x36x44 cm | 251 € |
| LKE.SSO.12E | Percolateur Lait électrique 12 Lt Electrical Hot Milk Automat | 12 LT | 220 V / 2 kW | 39x42x48 cm | 264 € |
| LKE.SSO.36E | Percolateur Lait électrique 36 Lt Electrical Hot Milk Automat | 36 LT | 220 V / 2.75 kW | 49x54x59 cm | 557 € |
| LKE.SSO.9G | Percolateur Lait à Gaz 9 Lt Gas Hot Milk Automat | 9LT | | 33x36x44 cm | 146 € |
| LKE.SSO.12G | Percolateur Lait à Gaz 12 Lt Gas Hot Milk Automat | 12 LT | | 39x42x48 cm | 155 € |
| LKE.FI.1 | Chauffe-tasses électrique Electrical Cup Heater | | 0,4 kW | 37x34x61 cm | 637 € |



MANUEL



DIGITAL

**DISTRIBUTEUR DE JUS
JUICE DISPENSER**

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LKE.SBY.17 | Distributeur De Jus Juice Dispenser | 17 lt | 220 V | 35x43x78 cm | 1.184 € |
| LKE.SBY.17D | Distributeur De Jus (Digital) Juice Dispenser (Digital) | 17 lt | 220 V | 35x43x78 cm | 1.266 € |

REFROIDISSEUR D'EAU WATER COOLER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.RD.36 | Refroidisseur D'eau Water Cooler | 36 Lt | 0,55 kW | 43x43x124 cm | 30 kg | 849 € |

CUISINIÈRES COOKERS



GO.354



EO.354



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LKE.GO.354 | Cuisinière 02 feux à gaz 2 Burner Gas Cooker | 2,7 kw | 32x55x40 cm | 11,5 kg | 258 € |
| LKE.GO.374 | Cuisinière 04 feux à gaz 4 Burner Gas Cooker | 5,4 kw | 32x57x40 cm | 20 kg | 374 € |
| LKE.EO.354 | Cuisinière 02 Plaques à électrique 2 Burner Electric Cooker | 3 kw | 32x55x40 cm | 9 kg | 151 € |





**EQUIPEMENT
DE FOUR**

**OVEN & BAKERY
EQUIPMENTS**



FOUR À PATISSERIE 4 NIVEAUX
4 TRAY PATISSERIE OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|------------|--|-------------------|------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PF.4E | Four à Pâtisserie Électrique 4 Niveaux 4 Tray Pâtisserie Oven With Electric | 4 Adet | 6,5 kW 220-380 V | 40x60 cm | 80x75x52 cm | 67 kg | 2.440 € |
| LFE.PF.4D | Four à Pâtisserie Électrique Digital 4 Niveaux 4 Tray Pâtisserie Digital Oven With Electric | 4 Adet | 6,5 kW 220-380 V | 40x60 cm | 80x75x52 cm | 67 kg | 3.176 € |
| LFE.PFM.4 | Armoire de Fermentation Fermentation Cabinet | 8 Adet | 2,5 kW 220 V | 40x60 cm | 80x75x85 cm | 45 kg | 1.715 € |
| LFE.AS.04 | Stand du Bas Bottom Stand | | | | 80x74x85 cm | 23 kg | 794 € |
| LFE.PF.4EK | Four à Pâtisserie Électrique Digital 4 Niveaux 4 Tray Pâtisserie Digital Oven With Electric | 4 Adet | 4,5 kW 220V | 33x46 cm | 66x68x55 cm | 45 kg | 1.979 € |
| LFE.AS.04K | Stand du Bas Bottom Stand | | | | 66x63x80 cm | 21 kg | 759 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- 3 pièces, écran couleur LCD 2,4 pouces
- écran tactile avec led
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Programme de mémoire haute capacité
- informations de production avec des images
- Contrôle de la vitesse du moteur
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Fonction d'humidité manuelle ou automatique
- Arrêt automatique du ventilateur lorsque la porte s'ouvre avec un interrupteur magnétique
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- Corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 3 Piece , 2,4 inch with colour LCD screen control pannel
- Touch Screen with Led
- Multi-Step cooking feature
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Engine Speed Control
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Automatic fan stop when door opens with magnetic switch
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body

FOUR À PATISSERIE 6 NIVEAUX 6 TRAY PATISSERIE OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Plateaux Tray Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|---------------------------------------|------------------------------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| LFE.PF.6E | Four à Pâtisserie Électrique 6 Niveaux 6 Tray Pâtisserie Oven With Electric | 6 | 380 V 8,3 kW | 40x60 cm | 80x110x78 cm | 120 kg | 4.787 € |
| LFE.PF.6ED | Four à Pâtisserie Électrique Digital 6 Niveaux 6 Tray Pâtisserie Digital Oven With Electric | 6 | 380 V 8,3 kW | 40x60 cm | 80x110x78 cm | 120 kg | 5.501 € |
| LFE.PF.6G | Four Pâtisserie à Gaz 6 Niveaux 6 Tray Pâtisserie Oven Gas | 6 | 0,814 m ³ /s 13,5 kW | 40x60 cm | 80x110x78 cm | 120 kg | 5.270 € |
| LFE.PF.6GD | Four Pâtisserie à Gaz 6 Niveaux 6 Tray Pâtisserie Digital Oven Gas | 6 | 0,814 m ³ /s 13,5 kW | 40x60 cm | 80x110x78 cm | 120 kg | 6.674 € |
| LFE.PFM.6 | Armoires de Fermentation Fermentation Cabinet | 6 | 220 V 4 kW | 40x60 cm | 80x110x90 cm | 80 kg | 2.704 € |
| LFE.AS.06 | Stand du Bas Bottom Stand | | | | 80x110x90 cm | 40 kg | 898 € |
| LFE.DV.06 | Hotte Range Hood | | | | 80x118x20 cm | 10 kg | 506 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande écran de couleur LCD tactile de 7 pouces
- Programme de mémoire haute capacité
- Information de production avec des images
- Fonction multilingue
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Capacité à travailler avec gaz ou électricité
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Temps de cuisson réglable et indicateur numérique
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Système de porte avec capteur
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 7 inch with colour LCD touch screen and control panel
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Multi-language section/choose
- Multi-Step cooking feature
- Ability work with NG-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body


FOUR À PATISSERIE ROTATIF 10 NIVEAUX
10 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Plateaux Tray Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------------------------------|---------------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| LFE.PFR.10E | Four Pâtisserie Rotatif Électrique 10 Niveaux 10 Tray Pâtisserie Rotary Digital Oven With Electric | 10 Pcs | 16,3 kW 380 V | 40x60 cm | 100x127x115 cm | 210 kg | 10.357 € |
| LFE.PFR.10G | Four Rotatif à Gaz 10 Niveaux 10 Tray Rotary Digital Oven Gas | 10 Pcs | 1,586 m³/S 15 kW | 40x60 cm | 100x127x115 cm | 220 kg | 11.024 € |
| LFE.PFM.10 | Armoire de Fermentation Fermentation Cabinet | 10 Pcs | 4 kW 220 V | 40x60 cm | 100x127x73 cm | 55 kg | 3.280 € |
| LFE.AS.10 | Stand du Bas Bottom Stand | | | | 100x127x73 cm | 65 kg | 898 € |
| LFE.DV.10 | Hotte Range Hood | | | | 100x150x20 cm | 15 kg | 656 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande écran de couleur LCD tactile de 7 pouces
- Programme de mémoire haute capacité
- Information de production avec des images
- Fonction multilingue
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Capacité à travailler avec gaz ou électricité
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Temps de cuisson réglable et indicateur numérique
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Système de porte avec capteur
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 7 inch with colour LCD touch screen and control panel
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Multi-language section/choose
- Multi-Step cooking feature
- Ability work with NG-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body

FOUR À PATISSERIE ROTATIF 14 NIVEAUX 14 TRAY PATISSERIE ROTARY OVEN



LORS

EQUIPEMENTS DE FOUR / OVEN EQUIPMENTS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PFR.14ET | Four à Chariot Pâtisserie Rotatif Électrique 14 Niveaux 14 Tray Trolley Pâtisserie Rotary Digital Oven With Electric | 14 Pcs | 32 kW 380 V | 40x60 cm | 100x127x188 cm | 295 kg | 18.987 € |
| LFE.PFR.14GT | Four à Chariot Pâtisserie Rotatif à Gaz 14 Niveaux 14 Tray Trolley Pâtisserie Rotary Digital Oven Gas | 14 Pcs | 32 kW 380 V | 40x60 cm | 100x127x188 cm | 295 kg | 21.864 € |
| LFE.PF.14T | Chariot (Pour 14 Niveaux) Tray Transport Trolley (For 14 Trays) | 14 Pcs | | | 48x86x160 cm | 20 kg | 1.093 € |
| LFE.DV.14 | Hotte Range Hood | | | | 100x127x23 cm | 15 kg | 656 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande écran de couleur LCD tactile de 7 pouces
- Programme de mémoire haute capacité
- Information de production avec des images
- Fonction multilingue
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Capacité à travailler avec gaz ou électricité
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Temps de cuisson réglable et indicateur numérique
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Système de porte avec capteur
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 7 inch with colour LCD touch screen and control panel
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Multi-language section/choose
- Multi-Step cooking feature
- Ability work with NG-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 ° C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body

FOUR À CONVECTION
CONVECTION OVENS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Plateaux Tray Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.KF.6E | Four à Convection Électrique 6 Niveaux 6 Tray Convection Oven With Electric | 6 Pcs | 380 V 9 kW | 6 Gn-1/1 | 90x81x76 cm | 100 kg | 4.396 € |
| LFE.KF.6ED | Four à Convection Électrique 6 Niveaux 6 Tray Convection Digital Oven With Electric | 6 Pcs | 380 V 9 kW | 6 Gn-1/1 | 90x81x76 cm | 100 kg | 5.063 € |
| 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 | 5.063 € |
| LFE.KF.6GD | Four à Convection Gaz 6 Niveaux 6 Tray Convection Digital Oven Ng | 6 Pcs | 0,814 m ³ /s 7,7 kW | 6 Gn-1/1 | 90x81x76 cm | 100 kg | 5.742 € |
| LFE.KF.10E | Four à Convection Électrique 10 Niveaux 10 Tray Convection Oven With Electric | 10 Pcs | 380 V 19 kW | 10 Gn-1/1 | 90x81x103 cm | 107 kg | 5.374 € |
| LFE.KF.10ED | Four à Convection Électrique 10 Niveaux 10 Tray Convection Digital Oven With Electric | 10 Pcs | 380 V 19 kW | 10 Gn-1/1 | 90x81x103 cm | 107 kg | 6.041 € |
| 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 | 6.041 € |
| LFE.KF.10GD | Four à Convection Gaz 10 Niveaux 10 Tray Convection Digital Oven Ng | 10 Pcs | 1,586 m ³ /s 15 kW | 10 Gn-1/1 | 90x81x103 cm | 107 kg | 6.709 € |
| LFE.AS.06-10 | Stand du Bas Bottom Stand | 6-10 Pcs | | | 90x70x85 cm | 53 kg | 955 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande écran de couleur LCD tactile de 7 pouces
- Programme de mémoire haute capacité
- Information de production avec des images
- Fonction multilingue
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Capacité à travailler avec gaz ou électricité
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Temps de cuisson réglable et indicateur numérique
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Système de porte avec capteur
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 7 inch with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Multi-language section/choose
- Multi-Step cooking feature
- Ability work with NG-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body

FOUR À CONVECTION CONVECTION OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Plateaux Tray Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|--|-------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.KF.20E | Four à Convection Électrique 20 Niveaux Manuel 20 Tray Convection Manual Oven With Electric | 20 Pcs | 380 V 22 kW | 20 Gn-1/1 10 Gn-2/1 | 110x98x103 cm | 141 kg | 6.352 € |
| LFE.KF.20ED | Four à Convection Électrique 20 Niveaux Digital 20 Tray Convection Digital Oven With Electric | 20 Pcs | 380 V 22 kW | 20 Gn-1/1 10 Gn-2/1 | 110x98x103 cm | 141 kg | 7.020 € |
| LFE.KF.20G | Four à Convection Gaz 20 Niveaux Manuel 20 Tray Convection Manual Oven Ng | 20 Pcs | 2,0096 m ³ /s 19 kW | 20 Gn-1/1 10 Gn-2/1 | 110x98x103 cm | 141 kg | 7.020 € |
| LFE.KF.20GD | Four à Convection Gaz 20 Niveaux Digital 20 Tray Convection Digital Oven Ng | 20 Pcs | 2,0096 m ³ /s 19 kW | 20 Gn-1/1 10 Gn-2/1 | 110x98x103 cm | 141 kg | 7.699 € |
| LFE.KF.40E | Four à Convection Électrique 40 Niveaux Manuel 40 Tray Convection Manual Oven With Electric | 40 Pcs | 380 V 44 kW | 40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm | 110x98x170 cm | 280 kg | 10.886 € |
| LFE.KF.40ED | Four à Convection Électrique 40 Niveaux Digital 40 Tray Convection Digital Oven With Electric | 40 Pcs | 380 V 44 kW | 40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm | 110x98x170 cm | 280 kg | 12.290 € |
| LFE.KF.40G | Four à Convection Gaz 40 Niveaux Manuel 40Tray Convection Manual Oven Ng | 40 Pcs | 2,009 m ³ /S 19 kW | 40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm | 110x98x170 cm | 280 kg | 12.290 € |
| LFE.KF.40GD | Four à Convection Gaz 40 Niveaux Digital 40Tray Convection Digital Oven Ng | 40 Pcs | 2,009 m ³ /S 19 kW | 40 Gn-1/1 20 Gn-2/1 cm | 110x98x170 cm | 280 kg | 13.487 € |
| LFE.AS.20 | Stand du Bas Bottom Stand | 20 Pcs | | | 110x105x78 cm | 42 kg | 1.059 € |
| LFE.KF.20T | Chariot (Pour 20 Niveaux) Troy Transport Trolley | 20 Pcs | | | 39x83x167 cm | | 2.244 € |
| LFE.KF.40T | Chariot (Pour 40 Niveaux) Troy Transport Trolley | 40 Pcs | | | 69x95x163 cm | | 2.244 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande écran de couleur LCD tactile de 7 pouces
- Programme de mémoire haute capacité
- Information de production avec des images
- Fonction multilingue
- Fonction de cuisson multi-étapes
- Capacité à travailler avec gaz ou électricité
- Ventilateur rotatif bidirectionnel et distribution de chaleur égale
- Température de cuisson réglable entre 0 et 300 ° C
- Temps de cuisson réglable et indicateur numérique
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Système de porte avec capteur
- Verre trempé avec joint en silicone
- Verre interne ouvrable pour un nettoyage facile
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 7 inch with colour LCD touch screen and control pannel
- High Capacity , Memory programme
- Production information with Pictures
- Multi-language section/choose
- Multi-Step cooking feature
- Ability work with NG-Electric
- Two-way rotating fan and Equal heat distribution
- Adjustable cooking temperature between 0-300 °C
- Adjustable cooking time and digital indicator
- Manual or Automatic Humidity Feature
- Door System with sensor
- Silicon gasket with tempered glass
- Open internal glass for easy cleaning
- Stainless steel body


FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE (SIMPLE)
ELECTRICAL 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 | Prix Price |
|---------------|--|----------------------------|----------------|-----------------|--|---|--------------|------------|
| LFE.PFT.4-25 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 4 pcs 25 cm | 380 V | 3,6 kW | 51x51x15 cm | 85x75x36 cm | 73 kg | 1.565 € |
| LFE.PFT.4-34 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 4 pcs 34 cm | 380 V | 6,3 kW | 70x70x20 cm | 104x94x41 cm | 102 kg | 2.071 € |
| LFE.PFT.5-25 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 5 pcs 25 cm 4 pcs 30 cm | 380 V | 4,6 kW | 62x62x20 cm | 96x83x41 cm | 84 kg | 1.887 € |
| LFE.PFT.06-30 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 6 pcs 30 cm | 380 V | 6,3 kW | 92x62x20 cm | 126x83x41 cm | 115 kg | 2.244 € |
| LFE.PFT.06-34 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 6 pcs 34 cm | 380 V | 9,4 kW | 105x70x20 cm | 140x94x41 cm | 135 kg | 2.520 € |
| LFE.PFT.09-30 | Four à Pizza (Simple) Single Deck Pizza Oven | 9 pcs 30 cm | 380 V | 9,1 kW | 92x92x20 cm | 126x113x41 cm | 144 kg | 2.670 € |

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PFE.4-25S | Stand du Bas / Bottom Stand | 85x75x94 cm | 25 kg | 759 € |
| LFE.PFE.4-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 104x94x94 cm | 32 kg | 886 € |
| LFE.PFE.5-25S | Stand du Bas / Bottom Stand | 96x83x94 cm | 30 kg | 863 € |
| LFE.PFE.6-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 126x83x94 cm | 35 kg | 990 € |
| LFE.PFE.6-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 140x94x94 cm | 40 kg | 1.047 € |
| LFE.PFE.9-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 126x113x94 cm | 38 kg | 1.105 € |


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Réglable pour chaque étage (85 ° - 400 ° C)
- Base de cuisson en pierre
- Grand système de couverture de miroir avec mécanisme lourd
- Système d'isolation, perte de chaleur minimale
- Lampe d'éclairage pour chaque étage
- Indicateur de chaleur manuel pour sol

PRODUCT FEATURES

- Adjustable for each floor (85 ° - 400 ° C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System , minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor

FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE (DOUBLE) ELECTRICAL DOUBLE 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 | Prix Price |
|---------------|---|--------------------------------|----------------|-----------------|--|---|--------------|------------|
| LFE.PFC.8-25 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 4+4 pcs 25 cm | 380 V | 7,2 kW | 51x51x15 cm x 2 | 85x75x63 cm | 118 kg | 2.428 € |
| LFE.PFC.8-34 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 4+4 pcs 34 cm | 380 V | 12,6 kW | 70x70x20 cm x 2 | 104x94x71 cm | 173 kg | 3.245 € |
| LFE.PFC.10-30 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 5+5 pcs 25 cm 4+4 pcs 30 cm | 380 V | 9,2 kW | 62x62x20 cm x 2 | 96x83x71 cm | 144 kg | 3.165 € |
| LFE.PFC.12-30 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 6+6 pcs 30 cm | 380 V | 12,6 kW | 92x62x20 cm x 2 | 126x83x71 cm | 208 kg | 3.395 € |
| LFE.PFC.12-34 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 6+6 pcs 34 cm | 380 V | 18,8 kW | 105x70x20 cm x 2 | 140x94x71 cm | 232 kg | 4.039 € |
| LFE.PFC.18-30 | Four à Pizza (Double) Double Deck Pizza Oven | 9 +9 pcs 30 cm | 380 V | 18,2 kW | 92x92x20 cm x 2 | 126x113x71 cm | 264 kg | 4.258 € |



| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PFE.4-25S | Stand du Bas / Bottom Stand | 85x75x94 cm | 25 kg | 759 € |
| LFE.PFE.4-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 104x94x94 cm | 32 kg | 886 € |
| LFE.PFE.5-25S | Stand du Bas / Bottom Stand | 96x83x94 cm | 30 kg | 863 € |
| LFE.PFE.6-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 126x83x94 cm | 35 kg | 990 € |
| LFE.PFE.6-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 140x94x94 cm | 40 kg | 1.047 € |
| LFE.PFE.9-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 126x113x94 cm | 38 kg | 1.105 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Réglable pour chaque étage (85° - 400 ° C)
- Base de cuisson en pierre
- Grand système de couverture de miroir avec mécanisme lourd
- Système d'isolation, perte de chaleur minimale
- Lampe d'éclairage pour chaque étage
- Indicateur de chaleur manuel pour sol

PRODUCT FEATURES

- Adjustable for each floor (85° - 400 °C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System, minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor


**FOUR PIZZA GAZ (SIMPLE)
GAS SINGLE PIZZA OVENS**
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Intérieures Internal Dimensions | Dimensions Externes External Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|-----------------|--|---|--------------|------------|
| LFE.PFG.4-30 | Four Pizza à Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas) | 4 pcs 30 cm | 7 kW | 62x62x15 cm | 102x94x51 cm | 110 kg | 3.049 € |
| LFE.PFG.4-34 | Four Pizza à Gaz (Simple) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 4 pcs 34 cm | 9 kW | 70x70x20 cm | 110x98x51 cm | 123 kg | 3.360 € |
| LFE.PFG.6-30 | Four Pizza à Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas) | 6 pcs 30 cm | 11 kW | 92x62x20 cm | 133x94x51 cm | 145 kg | 3.602 € |
| LFE.PFG.6-34 | Four Pizza à Gaz (Simple) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 6 pcs 34 cm | 11 kW | 105x70x20 cm | 144x98x51 cm | 164 kg | 3.751 € |
| LFE.PFG.9-30 | Four Pizza à Gaz (Simple) Single Deck Pizza Oven (Gas) | 9 pcs 30 cm | 11 kW | 92x92x20 cm | 133x125x51 cm | 185 kg | 4.154 € |

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PFG.4-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 102x94x94 cm | 25 kg | 829 € |
| LFE.PFG.4-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 110x98x94 cm | 32 kg | 909 € |
| LFE.PFG.6-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 133x94x94 cm | 35 kg | 1.036 € |
| LFE.PFG.6-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 144x98x94 cm | 40 kg | 1.070 € |
| LFE.PFG.9-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 133x125x94 cm | 38 kg | 1.116 € |


CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Réglable pour chaque étage (85° - 400 ° C)
- Base de cuisson en pierre
- Grand système de couverture de miroir avec mécanisme lourd
- Système d'isolation, perte de chaleur minimale
- Lampe d'éclairage pour chaque étage
- Indicateur de chaleur manuel pour sol

PRODUCT FEATURES

- Adjustable for each floor (85° - 400 °C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System, minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor

FOUR PIZZA GAZ (DOUBLE) GAS DOUBLE PIZZA OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Intérieures Internal Dimensions | Dimensions Externes External Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|---|-------------------|-----------------|--|---|--------------|------------|
| LFE.PFG.8-30 | Four Pizza à Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 4+4 pcs 30 cm | 14 kW | 62x62x15 cm x 2 | 102x94x94 cm | 180 kg | 5.535 € |
| LFE.PFG.8-34 | Four Pizza à Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 4+4 pcs 34 cm | 18 kW | 70x70x20 cm x 2 | 110x98x94 cm | 205 kg | 5.581 € |
| LFE.PFG.12-30 | Four Pizza à Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 6+6 pcs 30 cm | 22 kW | 92x62x20 cm x 2 | 133x94x94 cm | 255 kg | 6.341 € |
| LFE.PFG.12-34 | Four Pizza à Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 6+6 pcs 34 cm | 22 kW | 105x70x20 cm x 2 | 144x98x94 cm | 280 kg | 6.421 € |
| LFE.PFG.18-30 | Four Pizza à Gaz (Double) Double Deck Pizza Oven (Gas) | 9+9 pcs 30 cm | 22 kW | 92x92x20 cm x 2 | 133x125x94 cm | 353 kg | 7.192 € |



| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|-----------------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PFG.4-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 102x94x94 cm | 25 kg | 829 € |
| LFE.PFG.4-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 110x98x94 cm | 32 kg | 909 € |
| LFE.PFG.6-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 133x94x94 cm | 35 kg | 1.036 € |
| LFE.PFG.6-34S | Stand du Bas / Bottom Stand | 144x98x94 cm | 40 kg | 1.070 € |
| LFE.PFG.9-30S | Stand du Bas / Bottom Stand | 133x125x94 cm | 38 kg | 1.116 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Réglable pour chaque étage (85° - 400 ° C)
- Base de cuisson en pierre
- Grand système de couverture de miroir avec mécanisme lourd
- Système d'isolation, perte de chaleur minimale
- Lampe d'éclairage pour chaque étage
- Indicateur de chaleur manuel pour sol

PRODUCT FEATURES

- Adjustable for each floor (85° - 400 ° C) thermostat system
- Cooking surface stone base
- Large mirror cover system with heavy mechanism
- Isolation System , minimum heat loss
- Lighting lamp for every floor
- Manual heat indicator for floor

FOUR À PIZZA CONVOYEUR -C-ONVEYOR PIZZA OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Externes External Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------|--------------------|--|-----------------|---------------|
| LFE.PFK.01E | Four à pizza convoyeur (Électrique) Conveyor Pizza Oven (Electrical) | 220 V | 15 kW | 100x190x141 cm | 189 kg | 12.428 € |
| LFE.PFK.01G | Four à pizza convoyeur (Gaz) Conveyor Pizza Oven (Gas) | 220 V | 13 kW | 100x190x141 cm | 230 kg | 15.006 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Programmation avec commande par microprocesseur
- Programme a memoire et fonctionnement manuel hors programme
- Corps complet en inox
- Cuisson homogène grâce à une faible consommation d'électricité et système de cuisson centré sur le produit
- Écran tactile lcd facile à utiliser
- Plage de temps de cuisson de 1minute à 60 minutes
- Gain de temps avec un travail rapide et efficace
- Faible consommation d'énergie

PRODUCT FEATURES

- Microprocessor (PLC) - controlled programmiNg
- Program storage, the program enables non-manual work.
- Complete stainless steel body.
- Low power consumption and product-facused system
- provides uniform cookiNg.
- LCD touch screen for easy use.
- 1 min. and 60 min. cookiNg time internal.
- Fast and efficient with recovery time.
- Low energy consumption.

FOUR À PIZZA ROTATIF ROTATING PIZZA OVENS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Mesure de Cuisson Cooking Measure | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Externes External Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------|-----------------|---|--------------|------------|
| LFE.DPF.100E | Four Pizza Rotatif - Electrique Pizza Rotary Electric Oven | Ø 30 cm 6 pizza 75 Pizza / Hour | 100 cm | 380 V | 17 kW | 150x160x190 cm | 405 kg | 14.845 € |
| LFE.DPF.100G | Four Pizza Rotatif à Gaz Pizza Rotary Gas Oven | Ø 30 cm 6 pizza 75 Pizza / Hour | 100 cm | 220 V | 40 kW | 150x160x190 cm | 680 kg | 16.398 € |
| LFE.DPF.120G | Four Pizza Rotatif à Gaz Pizza Rotary Gas Oven | Ø 30 cm 9 pizza 130 Pizza / Hour | 120 cm | 220 V | 50 kW | 150x160x190 cm | 987 kg | 18.930 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande tactile couleur 7"
- Température réglable depuis l'écran
- Vitesse de table réglable (0-10) à partir de l'écran
- Valeur de consigne de température supérieure et affichage de la température supérieure
- Valeur de consigne de température inférieure et affichage de la température inférieure
- Détermination de la température maximale supérieure et inférieure
- Détermination de la température minimale inférieure et supérieure
- Température de cuisson réglable et affichage digital à partir de 0 ° C à 400 ° C
- Thermostat limite de 450 ° C
- 220 V. 50/60 Hz. Puissance de travail
- 450 mm de hauteur intérieure du four
- Dimensions de la porte 500 x 215 mm
- Installation de fixation thermique qui permet une cuisson rapide et efficace.
- Chauffage thermostatique
- Base rotative pour une cuisson homogène
- Pierre de cuisson réfracteur
- un réservoir intérieur Stone Dome

PRODUCT FEATURES

- 7" Color Touch Control Panel
- Adjustable temperature from the display
- Adjustable table speed (0-10) from the screen
- Upper temperature set value and upper temperature display
- Lower temperature set value and lower temperature display
- Maximum upper and lower temperature determination
- Minimum lower and upper temperature determination
- Adjustable cooking temperature and digital display from 0 ° C to 400 ° C
- 450 ° C limit thermostat
- 220 V. 50/60 Hz. Working Power
- 450 mm oven interior height
- 500x215 mm door size
- Thermal fixing facility that provides fast and efficient cooking.
- Thermostatic heating
- Rotating base for homogeneous cooking
- Refractor Cooking Stone
- Stone Dome Inner Reservoir



FOUR COMBI COMBI OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LFE.KOM.6E | Four Combi (Électrique) Combi Oven (Electrical) | 380 V | 15+5,4 kW | 110x170x228 cm | 380 kg | 12.658 € |
| LFE.KOM.6G | Four Combi (Gaz) Combi Oven (Gas) | 220 V | 15+5,4 kW | 110x170x228 cm | 380 kg | 13.521 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande couleur LCD 4,3 pouces
- écran tactile avec led
- 99 fonction de cuisson
- Information de production avec des images
- Température de chauffe réglable pour les parois du haut et les sols
- Actionnement automatique avec fonction de minuterie réelle
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Distribution de chaleur égale
- corps en acier inoxydable

Fermentation à base de Pierre

- Panneau de commande écran LCD 2,4 pouces
- Bouton lumineux et tactile
- Fonctionnement automatique avec horloge temps réel
- chaleur et humidification réglable
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 4,3 inch with colour LCD screen control pannel
- Touch Screen with Led
- 99 cooking feature
- Production information with Pictures
- Adjustable Lover and Top ground heat temperature
- Automatic actuation with real timer feature
- Manual or Automatic humidity feature
- Equal heat distribution
- Stainless steel body

Stone Bas Fermentation Cabinet

- 2,4 inch with colour LCD screen control pannel
- Touch Screen with Led
- Automatic actuation with real timer feature
- Adjustable Lover and Top ground heat temperature
- Stainless Steel Body

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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Surfaces de Cuisson Backing Surface | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--|--------------------------|-----------------|---------------|
| LFE.BF.MN913 | Four à Soles (Chaque Étage) Sweet Pastry Ovens (Mini) | 5.4 kW | 61x90 cm | 99x134x38 cm | 125 kg | 5.754 € |
| LFE.BF.MN-MA | Armoire de Fermentation Fermenting Room (Mini) | 3 kW | | 99x134x75 cm | 100 kg | 4.269 € |
| LFE.BF.MN-AS | Stand du Bas Bottom Stand | | | 99x112x63 cm | 35 kg | 1.646 € |
| LFE.BF.MN-H | Hotte Range Hood | | | 99x164x20 cm | 18 kg | 725 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande couleur LCD 4,3 pouces
- écran tactile avec led
- 99 fonction de cuisson
- Information de production avec des images
- Température de chauffe réglable pour les parois du haut et les sols
- Actionnement automatique avec fonction de minuterie réelle
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Distribution de chaleur égale
- corps en acier inoxydable

Fermentation:

- Panneau de commande écran LCD 2,4 pouces
- Bouton lumineux et tactile
- Fonctionnement automatique avec horloge temps réel
- chaleur et humidification réglable
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 4,3 inch with colour LCD screen control pannel
- Touch Screen with Led
- 99 cooking feature
- Production information with Pictures
- Adjustable Lover and Top ground heat temperature
- Automatic actuation with real timer feature
- Manual or Automatic humidity feature
- Equal heat distribution
- Stainless steel body

Fermentation:

- 2,4 inch with colour LCD screen control pannel
- Touch Screen with Led
- Automatic actuation with real timer feature
- Adjustable Lover and Top ground heat temperature
- Stainless Steel Body



FOUR 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 | Prix Price |
|--------------|--|--|--------------------------|--------------------|-----------------|---------------|
| LFE.BF.MD113 | Four à Soles (Chaque Étage) Sweet Pastry Ovens (Midi) | 123x90 cm | 178x145x38 cm | 10,8 KW | 215 kg | 7.422 € |
| LFE.BF.MD-MA | Armoire de Fermentation Fermenting Room (Midi) | | 178x145x71 cm | 3 KW | 195 kg | 5.581 € |
| LFE.BF.MD-AS | Stand du Bas Bottom Stand | | 178x118x103 cm | | 70 kg | 2.474 € |
| LFE.BF.MD-H | Hotte Hood | | 178x161x22 cm | | 35 kg | 955 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Panneau de commande couleur LCD 4,3 pouces
- écran tactile avec led
- 99 fonction de cuisson
- Information de production avec des images
- Température de chauffe réglable pour les parois du haut et les sols
- Actionnement automatique avec fonction de minuterie réelle
- Fonction humidité manuelle ou automatique
- Distribution de chaleur égale
- corps en acier inoxydable

Fermentation à base de Pierre

- Panneau de commande écran LCD 2,4 pouces
- Bouton lumineux et tactile
- Fonctionnement automatique avec horloge temps réel
- chaleur et humidification réglable
- corps en acier inoxydable

PRODUCT FEATURES

- 4,3 inch with colour LCD screen control panel
- Touch Screen with Led
- 99 cooking feature
- Production information with Pictures
- Adjustable Lower and Top ground heat temperature
- Automatic actuation with real timer feature
- Manual or Automatic humidity feature
- Equal heat distribution
- Stainless steel body

Stone Bas Fermentation Cabinet

- 2,4 inch with colour LCD screen control panel
- Touch Screen with Led
- Automatic actuation with real timer feature
- Adjustable Lower and Top ground heat temperature
- Stainless Steel Body

FOUR À SOLES GAZ
BAKERY PRODUCTS OVENS (GAS)
PITTA & TURKISH PIZZA



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Intérieures Internal Dimensions | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--|-----------------------|--------------|------------|
| LFE.PLF.120L | Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG) | 100x100 cm | 120x120 cm | 420 kg | 6.582 € |
| LFE.PLF.140L | Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG) | 100x120 cm | 120x140 cm | 490 kg | 7.089 € |
| LFE.PLF.160L | Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG) | 120x140 cm | 140x160 cm | 620 kg | 7.952 € |
| LFE.PLF.180L | Four à Soles Gaz (GPL) Gas Bakery Products Oven (LPG) | 140x160 cm | 160x180 cm | 760 kg | 8.895 € |
| LFE.PLF.120D | Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG) | 100x100 cm | 120x120 cm | 420 kg | 6.582 € |
| LFE.PLF.140D | Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG) | 100x120 cm | 120x140 cm | 490 kg | 7.089 € |
| LFE.PLF.160D | Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG) | 120x140 cm | 140x160 cm | 620 kg | 7.952 € |
| LFE.PLF.180D | Four à Soles Gaz (GN) Gas Bakery Products Oven (NG) | 140x160 cm | 160x180 cm | 760 kg | 8.895 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fonctionne avec une soupape de sécurité
- Capacité de travailler à une température de 180 ° C à 200 ° C
- Base de cuisson en pierre 250 x 250 x 30 mm
- Terrain inférieur avec tôle galvanisée
- Système d'isolation du haut au bas
- Fours à roulette, utiles pour un déplacement facile
- 2 ou 3 en bas des fours et 2 en haut
- Capacité à travailler au gaz
- Les carreaux qui sont utilise dans les fours peuvent etre fabrique dans les couleurs souhaitais (les carreaux spéciaux ne sont pas inclus dans le prix).

PRODUCT FEATURES

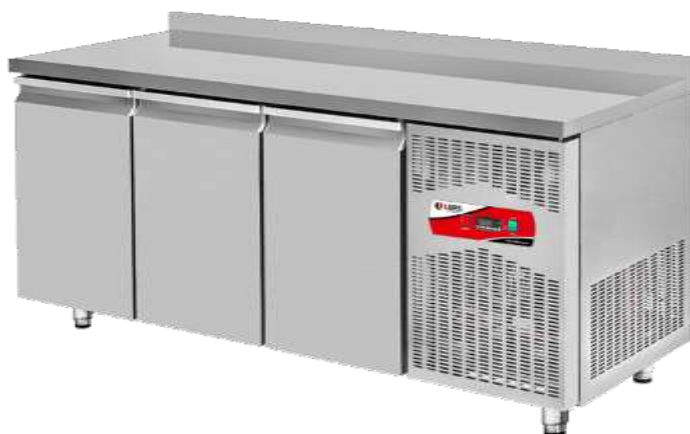
- It works with safety valve
- Ability to work at temperature - 180 °C - 200 °C
- Cooking base 250 x 250 x 30 mm stone base
- Lower ground with Galvanized sheet
- Top ground exactly isolation system
- Ovens with tire , useful and Easily portable,
- 2 or 3 at the bottom of the ovens and 2 burning at the top
- Ability work with LPG
- Tiles are used in ovens and can be made in desired color.(Special tiles are not included in the price)





**EQUIPEMENTS DE
RÉFRIGÉRATION**

**COOLING
EQUIPMENTS**

TABLE RÉFRIGÉRÉE
 HORIZONTAL - COUNTER REFRIGERATORS


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.TTB.2S | Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°) | 2 | 251 Lt | 141x60x85 cm | 135 kg | 2.231 € |
| LSE.TTB.3S | Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°) | 3 | 400 Lt | 188x60x85 cm | 165 kg | 2.578 € |
| LSE.TTB.4S | Table Réfrigérée Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (-2°/+8°) | 4 | 550 Lt | 235x60x85 cm | 195 kg | 3.270 € |
| LSE.TTB.2G | Table Réfrigérée Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°) | 2 | 281 Lt | 141x70x85 cm | 140 kg | 2.527 € |
| LSE.TTB.3G | Table Réfrigérée Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°) | 3 | 474 Lt | 188x70x85 cm | 170 kg | 2.824 € |
| LSE.TTB.4G | Table Réfrigérée Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°) | 4 | 632 Lt | 235x70x85 cm | 200 kg | 3.715 € |

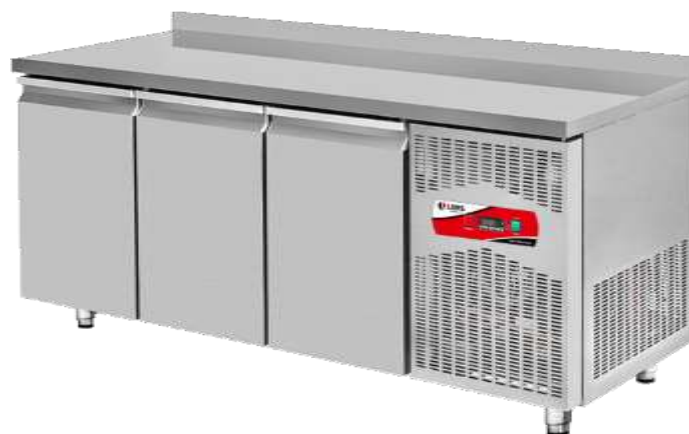
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°/+8° (tropical 43°C)
- Corp 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 constante à 45 degré
- 1 étagère pour chaque porte

PRODUCT FEATURES

- Working range -2°/+8° (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 HORIZONTAL COUNTER FREEZERS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|------------|---|------------|-------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LSE.TTD.2S | Table de Congélation Snack (-22°) Counter Type Freezer Snack (-22°) | 2 | 251 Lt | 141x60x85 cm | 140 kg | 3.068 € |
| LSE.TTD.3S | Table de Congélation Snack (-22°) Counter Type Freezer Snack (-22°) | 3 | 400 Lt | 188x60x85 cm | 170 kg | 3.625 € |
| LSE.TTD.4S | Table de Congélation Snack (-22°) Counter Type Freezer Snack (-22°) | 4 | 550 Lt | 235x60x85 cm | 210 kg | 4.462 € |
| LSE.TTD.2G | Table de Congélation Gastronom (-22°) Counter Type Freezer Gastronorm (-22°) | 2 | 281 Lt | 141x70x85 cm | 145 kg | 3.625 € |
| LSE.TTD.3G | Table de Congélation Gastronom (-22°) Counter Type Freezer Gastronorm (-22°) | 3 | 474 Lt | 188x70x85 cm | 175 kg | 4.042 € |
| LSE.TTD.4G | Table de Congélation Gastronom (-22°) Counter Type Freezer Gastronorm (-22°) | 4 | 632 Lt | 235x70x85 cm | 210 kg | 4.879 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -10°C/-22°C (tropical 43°C)
- Corp 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

PRODUCT FEATURES

- Working range -10°C/-22°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 | GN Cup | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|---------------|-----------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.PHB.01 | Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8) | 2 | 7x1/3 | 281 Lt | 141x70x110 cm | 120 kg | 3.903 € |
| LSE.PHB.02 | Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8) | 3 | 10x1/3 | 474 Lt | 188x70x110 cm | 150 kg | 4.462 € |
| LSE.PHB.01B | Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8) | 2 | 7x1/3 | 281 Lt | 141x70x85 cm | 120 kg | 4.251 € |
| LSE.PHB.02B | Table Pizza et Salade Réfrigérée (-2/+8) Pizza and Salad Preparation Refrigerator (-2/+8) | 3 | 10x1/3 | 474 Lt | 188x70x85 cm | 150 kg | 4.810 € |

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.
- Ergonomie des portes verrouillable.
- Dégivrage automatique avec élément chauffant.

PRODUCT 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 HORIZONTAL - COUNTER REFRIGERATORS WITH GLASS DOOR



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|---|------------|-------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LSE.TTBC.2S | Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°) | 2 | 251 Lt | 141x60x85 cm | 135 kg | 2.601 € |
| LSE.TTBC.3S | Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°) | 3 | 400 Lt | 188x60x85 cm | 165 kg | 3.183 € |
| LSE.TTBC.4S | Table Réfrigérée Vitree Snack (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Snack (Glass Door) (-2°/+8°) | 4 | 550 Lt | 235x60x85 cm | 195 kg | 4.161 € |
| LSE.TTBC.2G | Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°) | 2 | 281 Lt | 141x70x85 cm | 140 kg | 2.897 € |
| LSE.TTBC.3G | Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°) | 3 | 474 Lt | 188x70x85 cm | 170 kg | 3.380 € |
| LSE.TTBC.4G | Table Réfrigérée Vitree Gastronome (-2°/+8°) Counter Type Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°) | 4 | 632 Lt | 235x70x85 cm | 200 kg | 4.460 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Snack Serie
- Plage de fonctionnement -2°/+8° 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

PRODUCT FEATURES

- Snack Series
- Working range -2°/+8° 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- FRIDGES


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|---------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.DTB.1G | Armoire Réfrigérée Gastronom (-2/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°) | 1 | 700 Lt | 70x81x207cm | 130 kg | 2.315 € |
| LSE.DTB.2G | Armoire Réfrigérée Gastronom (-2/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (-2°/+8°) | 2 | 1400 Lt | 140x81x207 cm | 205 kg | 3.407 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°/+8° C (tropical 43° C)
- Corp 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

PRODUCT FEATURES

- Working range -2°/+8° 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|---------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.DTD.1G | Armoire de Congélation Gastronom (-22°) Upright Freezer Gastronorm (-22°) | 1 | 700 Lt | 70x81x207 cm | 130 kg | 3.388 € |
| LSE.DTD.2G | Armoire de Congélation Gastronom (-22°) Upright Freezer Gastronorm (-22°) | 2 | 1400 Lt | 140x81x207 cm | 225 kg | 4.390 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -10°C/-22°C (tropical 43°C)
- Corp 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 constante à 45 degré
- 3 étagères pour chaque porte

PRODUCT FEATURES

- Working range -10°C/-22°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 - FRIDGES WITH
 GLASS DOOR


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.DTBC.1G | Armoire Réfrigérée Vitree Gastronom (-2°/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°) | 1 | 700 Lt | 70x81x207 cm | 140 kg | 4.249 € |
| LSE.DTBC.2G | Armoire Réfrigérée Vitree Gastronom (-2°/+8°) Upright Refrigerator Gastronorm (Glass Door) (-2°/+8°) | 2 | 1400 Lt | 140x81x207 cm | 235 kg | 6.116 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°/+8° C (tropical 43° C)
- Corp 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 constante à 45 degré
- 3 étagères pour chaque porte

PRODUCT FEATURES

- Working range -2°/+8° 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 PATISSERIE
 REFRIGERATORS - FRIDGES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Porte Door | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|---------------|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.DTBP.1G | Armoire Réfrigérée (Pâtisserie & ventilée) (-5°/+5°) Upright Patisserie Refrigerator (Fan) (-5°/+5°) | 1 | 725 Lt | 71x91x210 cm | 120 kg | 2.508 € |
| LSE.DTBP.2G | Armoire Réfrigérée (Pâtisserie & ventilée) (-5°/+5°) Upright Patisserie Refrigerator (Fan) (-5°/+5°) | 2 | 1450 Lt | 140x91x210 cm | 185 kg | 3.601 € |
| LSE.DTDP.1G | Armoire Congélation (Pâtisserie & ventilée) (-22°) Upright Patisserie Freezer (Fan) (-22°) | 1 | 725 Lt | 71x91x210 cm | 125 kg | 3.450 € |
| LSE.DTDP.2G | Armoire Congélation (Pâtisserie & ventilée) (-22°) Upright Patisserie Freezer (Fan) (-22°) | 2 | 1450 Lt | 140x91x210 cm | 190 kg | 5.214 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°/+8° C (tropical 43° C)
- Corp 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 constante à 45 degré
- 1 étagère pour chaque porte
- Conception élégante et ergonomique
- Fonctionne avec une puissance électrique de 220V-230V

PRODUCT FEATURES

- Working range -2°/+8° 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

TABLE RÉFRIGÉRÉE AVEC TIROIRS
COUNTER TYPE REFRIGERATORS
WITH DRAWERS

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Tiroirs Drawers | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|-------------|--|-----------------|-------------------|-----------------------|--------------|------------|
| LSE.TTBT.4S | Table Réfrigérée 4 Tiroirs Snack (-2/+8) Refrigerated Counter, 4 Drawers Snack (-2/+8) | 4 | 251 lt | 141x60x85 cm | 135 kg | 3.120 € |
| LSE.TTBT.6S | Table Réfrigérée 6 Tiroirs snack (-2/+8) Refrigerated Counter, 6 Drawers Snack (-2/+8) | 6 | 400 lt | 188x60x85 cm | 165 kg | 3.942 € |
| LSE.TTBT.8S | Table Réfrigérée 8 Tiroirs snack (-2/+8) Refrigerated Counter, 8 Drawers Snack (-2/+8) | 8 | 550 lt | 235x60x85 cm | 195 kg | 5.053 € |
| LSE.TTBT.4G | Table Réfrigérée 4 Tiroirs Gastronome (-10/-22) Refrigerated Counter, 4 Drawers Freezer (-10/-22) | 4 | 251 lt | 141x60x85 cm | 140 kg | 4.453 € |
| LSE.TTBT.6G | Table Réfrigérée 6 Tiroirs Gastronome (-10/-22) Refrigerated Counter, 6 Drawers Freezer (-10/-22) | 6 | 400 lt | 188x60x85 cm | 170 kg | 5.290 € |
| LSE.TTBT.8G | Table Réfrigérée 8 Tiroirs Gastronome (-10/-22) Refrigerated Counter, 8 Drawers Freezer (-10/-22) | 8 | 551 lt | 235x60x85 cm | 210 kg | 6.544 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fonctionnement -2°C/+5°C (tropical 43°C)
- Corp 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 constante 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

SALADIERS REFRIGERATED COUNTERTOP SALADBAR



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| LSE.SLD.06 | Saladier 6 Bacs (+4/+10) Refrigerated Countertop Saladbar (6 Containers) (+4/+10) | 6 Pcs / GN 1/3x100 | 150x37x45 cm | 40 kg | 1.769 € |
| LSE.SLD.08 | Saladier 8 Bacs (+4/+10) Refrigerated Countertop Saladbar (8 Containers) (+4/+10) | 8 Pcs / GN 1/3x100 | 203x37x45 cm | 50 kg | 2.260 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Plage de fonctionnement -2°C/+8°C
- Température ambiante 32°C
- Corp 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

PRODUCT FEATURES

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





SÉRIES 900

900 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.EF.499 | Friteuse Simple Électrique One Basket Electric Fryer | 18 kW | 22 lt | 380 V | 40x90x85 cm | 55 kg | 2.170 € |
| L900.EF.899 | Friteuse Double Électrique Double Basket Electric Fryer | 36 kW | 22+22 lt | 380 V | 80x90x85 cm | 85 kg | 3.728 € |
| L900.GF.499 | Friteuse Simple à Gaz One Basket Gas Fryer | 10 kW | 22 lt | Gaz/Gas | 40x90x85 cm | 55 kg | 2.565 € |
| L900.GF.899 | Friteuse Double à Gaz Double Basket Gas Fryer | 20 kW | 22+22 lt | Gaz/Gas | 80x90x85 cm | 85 kg | 4.241 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile avec chauffage mobile
- Hygiénique
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable (60°C - 200°C).
- Pieds soutien réglable
- Longévité

GAZ

- Adaptable au GPL ou GN
- Soupape de gaz de sécurité magnétique et thermocouple
- Drainage sûr de l'huile par le bas via une valve

PRODUCT 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



LORS

SÉRIE 900 / 900 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.PD.499 | Chauffe-Frites French Fry Warmer | 380 V | 1,5 kW | 40x90x85 cm | 60 kg | 1.203 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîte en acier inoxydable
- Lampe homogène
- Pieds réglable
- Nettoyage facile

PRODUCT 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
- Infraret ceramic heater
- special form on the container, provides maximum efficiency in order to drain oil

PLAQUE GRILL À GAZ GAS GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.GI.499D | Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Flat) | 6,3 kW | 40x90x85 cm | 70 kg | 1.558 € |
| L900.GI.499N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Corrugated) | 6,3 kW | 40x90x85 cm | 70 kg | 1.618 € |
| L900.GI.899D | Plaque Grill Lisse à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Flat) | 12 kW | 80x90x85 cm | 120 kg | 2.308 € |
| 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 | 2.367 € |
| L.900.GI.899N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Corrugated) | 12 kW | 80x90x85 cm | 120 kg | 2.426 € |

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 réglable
- Surface de cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir de décharge
- Nettoyage facile

PRODUCT 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 indepented
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two seperate heating zones
- Magnet saftey valve with pilot

PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE ELECTRICAL GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.EI.499D | Plaque Grill Lisse Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Flat) | 7,5 kW | 380 V | 40x90x85 cm | 75 kg | 1.480 € |
| L900.EI.499N | Plaque Grill Rainuré Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Corrugated) | 7,5 kW | 380 V | 40x90x85 cm | 75 kg | 1.539 € |
| L900.EI.899D | Plaque Grill Lisse Électrique 80 cm 80 cm Electrical Grill (Flat) | 15 kW | 380 V | 80x90x85 cm | 130 kg | 2.249 € |
| L900.EI.899N/D | Plaque Grill Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Electrical Grill (Half Corrugated) | 15 kW | 380 V | 80x90x85 cm | 130 kg | 2.308 € |
| L900.EI.899N | Plaque Grill Rainuré Électrique 80 cm 80 cm Electrical Grill (Corrugated) | 15 kW | 380 V | 80x90x85 cm | 130 kg | 2.367 € |

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 50-300 °C
- Pieds réglable
- Cuisson homogène surface plate
- Canal de collecte de graisse/ tiroir de décharge
- Nettoyage facile

PRODUCT 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



GRILLADE À PIERRE LAVIQUE LAVASTONE GRILLS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.LI.499 | Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) Gaz 40 cm Gas Lavastone Grill | 6,3 kW | 40x90x85 cm | 60 kg | 1.775 € |
| L900.LI.899 | Grillade à Pierre Lavique (80 Cm) Gaz 80 cm Gas Lavastone Grill | 12,6 kW | 80x90x85 cm | 95 kg | 2.643 € |
| L900.CI.499 | Grillade à Vergé 40 cm Gaz 40 cm Gas Vapor Grill | 6,3 kW | 40x90x85 cm | 60 kg | 1.914 € |
| L900.CI.899 | Grillade à Vergé 80 cm Gaz 80 cm Gas Vapor Grill | 12,6 kW | 80x90x85 cm | 95 kg | 2.860 € |

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 de déchargeur
- Pieds réglable
- Nettoyage facile

PRODUCT 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-MARIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.SB.499 | Sauce Bain-Marie 40 cm 40 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 2 kW | 40x90x85 cm | 50 kg | 1.322 € |
| L900.SB.899 | Sauce Bain-Marie 80 cm 80 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 2,5 kW | 80x90x85 cm | 65 kg | 1.933 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique à réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30 °C / 120 °C
- Bassine massive
- Pieds soutien réglable
- Nettoyage facile

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.GO.499 | Cuisinière 02 Feux à Gaz 2 Burner Gas Range | 11 kW | 40x90x85 cm | 65 kg | 1.578 € |
| L900.GO.899 | Cuisinière 04 Feux à Gaz 4 Burner Gas Range | 21 kW | 80x90x85 cm | 125 kg | 2.801 € |
| L900.GO.1299 | Cuisinière 06 Feux à Gaz 6 Burner Gas Range | 33 kW | 1200x90x85 cm | 180 kg | 3.945 € |
| L900.GO.1690 | Cuisinière 08 Feux à Gaz 8 Burner Gas Range | 44 kW | 1600x90x85 cm | 235 kg | 4.932 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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.

RÉCHAUD WOK À GAZ GAS WOK COOKERS



LORS

SÉRIE 900 / 900 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|---|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.WOK.490 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker with Cupboard | 1 burner | 16 kW | Gas | 40x90x27 cm | 55 kg | 1.381 € |
| L900.WOK.890 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker with Cupboard | 2 burner | 32 kW | Gas | 80x90x27 cm | 90 kg | 2.269 € |
| L900.WOK.1290 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker with Cupboard | 3 burner | 48 kW | Gas | 120x90x27 cm | 130 kg | 2.959 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Gpl ou gaz naturel.
- Vanne de gaz de sécurité magnétique et thermocouple.
- Fonte supérieure robuste.
- Système d'allumage piézoélectrique pour chaque brûleur.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezoelectric ignition system for each burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.


 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
 ELECTRIC RANGES


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.EO.499 | Cuisinière 02 Plaques Électrique 2 Plate Electric Range | 380 V | 6 kW | 40x90x85 cm | 60 kg | 1.736 € |
| L900.EO.899 | Cuisinière 04 Plaques Électrique 4 Plate Electric Range | 380 V | 12 kW | 80x90x85 cm | 95 kg | 2.860 € |
| L900.EO.1299 | Cuisinière 06 Plaques Électrique 6 Plate Electric Range | 380 V | 18 kW | 1200x90x85 cm | 155 kg | 4.301 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boitier en acierinoxydable
- La résistance de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglable
- Nettoyage facile

PRODUCT FEATURES

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

CUISEUR À PÂTES PASTA COOKERS



LORS

SÉRIE 900 / 900 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.MP.499E | Cuiseur Pâtes Électrique 40 cm Electric Pasta Cooker | 18 lt | 10 kW | 380 V | 40x90x85 cm | 59 kg | 2.170 € |
| L900.MP.499G | Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm Gas Pasta Cooker | 18 lt | 20 kW | Gaz/Gas | 40x90x85 cm | 59 kg | 2.762 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boitier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne évacuatrice
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30-120 °C
- Pied support réglable
- Longévité

PRODUCT 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



SAUTEUSE BASCULANTE TILTING BRATT PANS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.DT.80G | Sauteuse Basculante à Gaz Gas Tilting Bratt Pan | 80 Lt | 17,9 kW | 80x90x85 cm | 180 kg | 4.932 € |
| L900.DT.80E | Sauteuse Basculante Électrique Electrical Tilting Bratt Pan | 80 Lt | 12 kW | 80x90x85 cm | 170 kg | 4.735 € |
| L900.DT.120G | Sauteuse Basculante à Gaz Gas Tilting Bratt Pan | 120 Lt | 17,9 kW | 120x90x85 cm | 230 kg | 6.904 € |
| L900.DT.120E | Sauteuse Basculante Électrique Electrical Tilting Bratt Pan | 120 Lt | 18 kW | 120x90x85 cm | 220 kg | 6.707 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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 is cut off
- Operable with LPG and Natural Gas
- Easy to fill and to wash with the water tap on top

CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR)
GAS RANGES WITH OVEN



LORS

SÉRIE 900 / 900 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.GK.899 | Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four 4 Burner Gas Range with Oven | 28 kW | 80x90x85 cm | 145 kg | 3.748 € |
| L900.GK.1299 | Cuisinière 06 Feux à Gaz Sur Four 6 Burner Gas Range with Oven | 39 kW | 120x90x85 cm | 205 kg | 5.228 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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 ÉLECTRIQUE SUR FOUR ELECTRICAL RANGE WITH OVEN



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.EK.899 | Cuisinière 04 Plaques Électrique Sur Four 4 Burner Electrical Range with Oven | 380 V | 21 kW | 80x90x85 cm | 130 kg | 3.945 € |
| L900.EK.1299 | Cuisinière 06 Plaques Électrique Sur Four 6 Burner Electrical Range with Oven | 380 V | 27 kW | 120x90x85 cm | 185 kg | 5.524 € |

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 mobile GN 2/1
- Pieds réglable

PRODUCT 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

MARMITE (DIRECT) BOILING PANS (DIRECT)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.KTD.150G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 150 Lt | 21,3 kW | 80x90x85 cm | 155 kg | 7.694 € |
| L900.KTD.250G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 250 Lt | 42,6 kW | 120x90x85 cm | 185 kg | 10.455 € |
| L900.KTD.150E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 150 Lt | 20 kW | 80x90x85 cm | 155 kg | 7.496 € |
| L900.KTD.250E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 250 Lt | 30 kW | 120x90x85 cm | 195 kg | 10.258 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITE (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.
- Robinet de remplissage eau chaude et Froide
- Robinet de vidange.
- Contrepoid couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

MARMITE (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Robinet de vidange.
- Contrepoid couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg ar Natura! 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 pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

MARMITE (INDIRECT)
BOILING PANS (INDIRECT)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.KTI.150G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 150 Lt | 21,3 kW | 80x90x85 cm | 155 kg | 7.694 € |
| L900.KTI.250G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 250 Lt | 42,6 kW | 120x90x85 cm | 185 kg | 10.455 € |
| L900.KTI.150E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 150 Lt | 20 kW | 80x90x85 cm | 155 kg | 7.496 € |
| L900.KTI.250E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 250 Lt | 30 kW | 120x90x85 cm | 195 kg | 10.258 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITE (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.
- Robinet de remplissage eau chaude et Froide
- Robinet de vidange.
- Contrepoid couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

MARMITE (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Robinet de vidange.
- Contrepoid couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg ar Natura! 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 pan.
- Easy ta clean and hygienic.
- Stainless steel body.

TABLE NEUTRE COUNTERTOP NEUTRAL TABLES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| L900.NT.499 | Table Neutre (40 cm) Neutral Table (40 cm) | 40x90x85 cm | 45 kg | 730 € |
| L900.NT.899 | Table Neutre (80 cm) Neutral Table (80 cm) | 80x90x85 cm | 65 kg | 1.105 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Pieds réglable

PRODUCT FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs





SÉRIES 700
700 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.EF.473 | Friteuse Simple Électrique One Basket Electrical Fryer | 9 kW | 10 lt | 380 V | 40x70x27 cm | 22 kg | 1.420 € |
| L700.EF.873 | Friteuse Double Électrique Double Basket Electrical Fryer | 18 kW | 10+10 lt | 380 V | 80x70x27 cm | 35 kg | 2.367 € |
| L700.GF.479 | Friteuse Simple à Gaz One Basket Gas Fryer | 4,4 kW | 10 lt | Gaz/Gas | 40x70x27 cm | 22 kg | 1.874 € |
| L700.GF.879 | Friteuse Double à Gaz Double Basket Gas Fryer | 8,8 kW | 10+10 lt | Gaz/Gas | 80x70x27 cm | 35 kg | 3.117 € |

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 plan de travail

GAZ

- Peut fonctionner au GPL ou GN

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.PD.473 | Chauffe-Frites French Fry Warmer | 220 V | 1,5 kW | 40x70x27 cm | 18 kg | 690 € |

CUISEUR À PÂTES
PASTA COOKER



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.MP.473E | Cuiseur à Pâte Électrique 40 cm 40 cm Electrical Pasta Cooker | 10 lt | 6 kW | 380 V | 40x70x27 cm | 20 kg | 1.440 € |
| L700.MP.473G | Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm 40 cm Gas Pasta Cooker | 10 lt | 4 kW | Gaz/Gas | 40x70x27 cm | 30 kg | 1.775 € |

PLAQUE GRILL À GAZ GAS GRILL



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.GI.473D | Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Flat) | 3,5 kW | 40x70x27 cm | 40 kg | 1.065 € |
| L700.GI.473N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Corrugated) | 3,5 kW | 40x70x27 cm | 40 kg | 1.105 € |
| L700.GI.873D | Plaque Grill Lisse à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Flat) | 7 kW | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.756 € |
| L700.GI.873N/D | Plaque Grill à Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Gas Grill (Half Corrugated) | 7 kW | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.795 € |
| L.700.GI.873N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 80 cm 80 cm Gas Grill (Corrugated) | 7 kW | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.835 € |

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 réglable
- Surface de cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir de décharge
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plan de travaille ou armoire

PRODUCT 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 indepented cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two sepearte heating zones
- Magnet saftey valve with pilot

PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE ELECTRICAL GRILL



LORS

SÉRIE 700 / 700 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.EI.473D | Plaque Grill Lisse Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Flat) | 5,5 kW | 380 V | 40x70x27 cm | 40 kg | 1.006 € |
| L700.EI.473N | Plaque Grill Rainuré Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Corrugated) | 5,5 kW | 380 V | 40x70x27 cm | 40 kg | 1.046 € |
| L700.EI.873D | Plaque Grill Lisse Électrique 80 cm 80 cm Electrical Grill (Flat) | 11 kW | 380 V | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.677 € |
| L700.EI.873N/D | Plaque Grill Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 80 cm 80 cm Electrical Grill (Half Corrugated) | 11 kW | 380 V | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.716 € |
| L700.EI.873N | Plaque Grill Rainuré Électrique 80 cm 80 cm Electrical Grill (Corrugated) | 11 kW | 380 V | 80x70x27 cm | 60 kg | 1.756 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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 LAVA STONE GRILL



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.LI.473 | Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) 40 cm Gas Lava stone Grill | 7 kW | 40x70x27 cm | 39 kg | 1.203 € |
| L700.LI.873 | Grillade à Pierre Lavique (80 Cm) 80 cm Lava stone Grill | 14 kW | 80x70x27 cm | 52 kg | 1.854 € |
| L700.CI.473 | Grillade à Vergé 40 cm 40 cm Vapor Grill | 7 kW | 40x70x27 cm | 35 kg | 1.381 € |
| L700.CI.873 | Grillade à Vergé 80 cm 80 cm Vapor Grill | 14 kW | 80x70x27 cm | 52 kg | 2.131 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Corp en acier inoxydable
- Valve 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 réglable
- Nettoyage facile
- Utilisable sur le plan de travaille

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.SB.473 | Sauce Bain-Marie 40 cm 40 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 2 kW | 40x70x27 cm | 17 kg | 888 € |
| L700.SB.873 | Sauce Bain-Marie 80 cm 80 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 2,5 kW | 80x70x27 cm | 32 kg | 1.282 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.GO.473 | Cuisinière 02 Feux à Gaz 2 Burner Gas Range | 12,4 kW | 40x70x27 cm | 27 kg | 967 € |
| L700.GO.873 | Cuisinière 04 Feux à Gaz 4 Burner Gas Range | 24 kW | 80x70x27 cm | 40 kg | 1.499 € |
| L700.GO.1273 | Cuisinière 06 Feux à Gaz 6 Burner Gas Range | 36 kW | 120x70x27 cm | 70 kg | 2.269 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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 ÉLECTRIQUE COUNTERTOP ELECTRICAL RANGES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.EO.473 | Cuisinière 02 Plaques Électrique 2 Plate Electrical Range | 220 V | 5,2 kW | 40x70x27 cm | 27 kg | 809 € |
| L700.EO.873 | Cuisinière 04 Plaques Électrique 4 Plate Electrical Range | 220 V | 10,4 kW | 80x70x27 cm | 40 kg | 1.263 € |
| L700.EO.1273 | Cuisinière 06 Plaques Électrique 6 Plate Electrical Range | 220 V | 15 kW | 120x70x27 cm | 70 kg | 1.677 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- La résistance de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglable
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plan de travail

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.GK.879 | Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four 4 Burner Gas Range with Oven | 31,9 kW | 80x70x85 cm | 85 kg | 3.156 € |
| L700.GK.1279 | Cuisinière 06 Feux à Gaz Sur Four 6 Burner Gas Range with Oven | 36 kW | 120x70x85 cm | 185 kg | 4.143 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple
- 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 réglable

PRODUCT 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

RÉCHAUD WOK À GAZ GAS WOK COOKERS



LORS

SÉRIE 700 / 700 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|---------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.WOK.470 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker | 1 burner | 16 kW | Gas | 40x70x27 cm | 38 kg | 1.026 € |
| L700.WOK.870 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker | 2 burner | 32 kW | Gas | 80x70x27 cm | 70 kg | 1.775 € |
| L700.WOK.1270 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker | 3 burner | 48 kW | Gas | 120x70x27 cm | 105 kg | 2.762 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Gpl ou gaz naturel.
- Vanne de gaz de sécurité magnétique et thermocouple.
- Fonte supérieure robuste.
- Système d'allumage piézoélectrique pour chaque brûleur.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezoelectric ignition system for each burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.


 CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE (SUR FOUR)
 ELECTRICAL RANGE WITH OVEN


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.EK.879 | Cuisinière 04 Plaques Électrique Sur Four 4 Burner Electrical Range with Oven | 380 V | 19,4 kW | 80x70x85 cm | 85 kg | 2.762 € |
| L700.EK.1279 | Cuisinière 06 Plaques Électrique Sur Four 6 Burner Electrical Range with Oven | 380 V | 24 kW | 120x70x85 cm | 165 kg | 3.452 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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 separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs

MARMITE (DIRECT)
BOILING PANS (DIRECT)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.KTD.70G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 70 Lt | 21,3 kW | 80x70x85 cm | 145 kg | 6.609 € |
| L700.KTD.70E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 70 Lt | 12 kW | 80x70x85 cm | 155 kg | 6.313 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITE (GAZ)

- Capacité à travailler au le GPL et Ng.
- Aimant avec soupape de sécurité à thermocouple et thermostat.
- Robinet de remplissage eau froide-chaude
- Robinet de vidange.
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

MARMITE (ELECTRIQUE)

- Soupape de pression excessive et un manomètre.
- Robinet de remplissage eau froide-chaude
- Contrepoids couverture.
- Veste à double paroi.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corp en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg ar Natura! 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.



MARMITE (INDIRECT) BOILING PANS (INDIRECT)



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.KTI.70G | Marmite à Gaz Gas Boiling Pan | 70 Lt | 21,3 kW | 80x70x85 cm | 145 kg | 6.609 € |
| L700.KTI.70E | Marmite Électrique Electrical Boiling Pan | 70 Lt | 12 kW | 80x70x85 cm | 155 kg | 6.313 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

MARMITE (GAZ)

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

MARMITE (ELECTRIQUE)

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

PRODUCT FEATURES

BOILING PANS (GAS)

- Lpg ar Natura! 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.

SAUTEUSE BASCULANTE
TILTING BRATT PANS



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.DT.50G | Sauteuse Basculante à Gaz Gas Tilting Bratt Pan | 50 Lt | 9 kW | 80x70x85 cm | 145 kg | 4.143 € |
| L700.DT.50E | Sauteuse Basculante Électrique Electrical Tilting Bratt Pan | 50 Lt | 16 kW | 80x70x85 cm | 138 kg | 4.044 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Le corp 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
- Allumage du brûleur avec pilote, avec thermocouple et thermostat
- Si la flamme s'éteint le gaz se coupe (sauteuse à gaz)
- Compatible avec le LPG ou le gaz naturel (sauteuse à gaz)
- Remplissage et nettoyage facile avec le robinet sur l'appareil

PRODUCT 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)

TABLE NEUTRE
COUNTERTOP NEUTRAL TABLES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| L700.NT.473 | Table Neutre (40 cm) Neutral Table (40 cm) | 40x70x27 cm | 10 kg | 345 € |
| L700.NT.873 | Table Neutre (80 cm) Neutral Table (80 cm) | 80x70x27 cm | 17 kg | 473 € |
| L700.DL.475 | Armoire (40 cm) Cupboard (40 cm) | 40x70x58 cm | 13 kg | 375 € |
| L700.DL.875 | Armoire (80 cm) Cupboard (80 cm) | 80x70x58 cm | 19 kg | 513 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boitier en acier inoxydable
- Longévité
- Pieds réglable

PRODUCT FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs



SÉRIES 600

600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Capacité Capacity | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|----------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.EF.463 | Friteuse Simple Électrique One Basket Electrical Fryer | 7 kW | 8 lt | 380 V | 40x60x27 cm | 20kg | 1.203 € |
| L600.EF.663 | Friteuse Double Électrique Double Basket Electrical Fryer | 14 kW | 8+8 lt | 380 V | 60x60x27 cm | 33 kg | 2.140 € |
| L600.GF.463 | Friteuse Simple à Gaz One Basket Gas Fryer | 4,4 kW | 8 lt | Gaz/Gas | 40x60x27 cm | 20 kg | 1.608 € |
| L600.GF.663 | Friteuse Double à Gaz Double Basket Gas Fryer | 8,8 kW | 8+8 lt | Gaz/Gas | 60x60x27 cm | 33 kg | 2.860 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile avec chauffage mobile
- Hygiénique
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable (60°C - 200°C).
- Pied soutien réglable
- Longévité
- Utilisable sur plan de travail

GAZ

- Peut fonctionner au Gaz naturel ou GPL

PRODUCT 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)**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.PD.463 | Chauffe-Frites French Fry Warmer | 220 V | 1,5 kW | 40x60x27 cm | 15 kg | 651 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boite en acier inoxydable
- Lampe homogène
- Pieds réglable
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plan de travail

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.GI.463D | Plaque Grill Lisse à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Flat) | 3,5 kW | 40x60x27 cm | 33 kg | 947 € |
| L600.GI.463N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 40 cm 40 cm Gas Grill (Corrugated) | 3,5 kW | 40x60x27 cm | 33 kg | 986 € |
| L600.GI.663D | Plaque Grill Lisse à Gaz 60 cm 60 cm Gas Grill (Flat) | 7 kW | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.460 € |
| L600.GI.663N/D | Plaque Grill à Gaz 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 60 cm 60 cm Gas Grill (Half Corrugated) | 7 kW | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.499 € |
| L600.GI.663N | Plaque Grill Rainuré à Gaz 60 cm 60 cm Gas Grill (Corrugated) | 7 kW | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.539 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible 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(100° C - 300° C).
- Pied réglable
- Cuisson homogène
- Canal de collecte de graisse - tiroir déchargeur
- Nettoyage facile
- Utilisable comme set-top box (sur plan de travail)

PRODUCT 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 indepented cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Removable oil collecting drawer
- Using over bench
- Piezo electric ignition system for each module
- Two separte heating zones
- Magnet saftey valve with pilot

PLAQUE GRILL ÉLECTRIQUE ELECTRICAL GRILL



LORS

SÉRIE 600 / 600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|----------------|---|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.EI.463D | Plaque Grill Lisse Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Flat) | 4,5 kW | 380 V | 40x60x27 cm | 37 kg | 888 € |
| L600.EI.463N | Plaque Grill Rainuré Électrique 40 cm 40 cm Electrical Grill (Corrugated) | 4,5 kW | 380 V | 40x60x27 cm | 37 kg | 927 € |
| L600.EI.663D | Plaque Grill Lisse Électrique 60 cm 60 cm Electrical Grill (Flat) | 9 kW | 380 V | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.420 € |
| L600.EI.663N/D | Plaque Grill Électrique 1/2 Rainuré+1/2 Lisse 60 cm 60 cm Electrical Grill (Half Corrugated) | 9 kW | 380 V | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.460 € |
| L600.EI.663N | Plaque Grill Rainuré Électrique 60 cm 60 cm Electrical Grill (Corrugated) | 9 kW | 380 V | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.499 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.SB.463 | Sauce Bain-Marie 40 cm 40 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 2 kW | 40x60x27 cm | 15 kg | 829 € |
| L600.SB.663 | Sauce Bain-Marie 60 cm 60 cm Sauce Bain-Marie | 220 V | 3 kW | 60x60x27 cm | 26 kg | 1.184 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Cuvette gastronomique à réservoir
- Hygiénique
- Contrôle thermostat 30 °C / 120 °C
- Bassine massive
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile
- Utilisable sur plan de travail

PRODUCT 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



LORS

SÉRIE 600 / 600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.LI.463 | Grillade à Pierre Lavique (40 Cm) Gaz 40 cm Gas Lavastone Grill | 7 kW | 40x60x27 cm | 37 kg | 1.026 € |
| L600.LI.663 | Grillade à Pierre Lavique (60 Cm) Gaz 60 cm Gas Lavastone Grill | 14 kW | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.578 € |
| L600.CI.463 | Grillade à Vergé 40 cm 40 cm Vapor Grills | 7 kW | 40x60x27 cm | 33 kg | 1.282 € |
| L600.CI.663 | Grillade à Vergé 60 cm 60 cm Vapor Grills | 14 kW | 60x60x27 cm | 50 kg | 1.854 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.GO.463 | Cuisinière 02 Feux à Gaz 2 Burner Gas Range | 12,4 kW | 40x60x27 cm | 23 kg | 750 € |
| L600.GO.663 | Cuisinière 04 Feux à Gaz 4 Burner Gas Range | 24 kW | 60x60x27 cm | 35 kg | 1.164 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

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

PRODUCT 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.

RÉCHAUD WOK À GAZ GAS WOK COOKERS



LORS

SÉRIE 600 / 600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|-------------------------------------|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.WOK.460 | Réchaud Wok à Gaz Gas Wok Cooker | 1 burner | 16 kW | Gas | 40x63x27 cm | 35 kg | 986 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Gpl ou gaz naturel.
- Vanne de gaz de sécurité magnétique et thermocouple.
- Fonte supérieure robuste.
- Système d'allumage piézoélectrique pour chaque brûleur.
- Facile à nettoyer et hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

PRODUCT FEATURES

- Lpg or Natural Gas.
- Magnet safety gas valve and thermocouple.
- Heavy duty top cast iron.
- Piezoelectric ignition system for each burner.
- Easy to clean and hygienic.
- Stainless steel body.

CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE
 ELECTRICAL RANGES


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Énergie Energy | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|-------------------|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.EO.463 | Cuisinière 02 Plaques Électrique 2 Plate Electrical Range | 220 V | 4 kW | 40x60x27 cm | 16 kg | 582 € |
| L600.EO.663 | Cuisinière 04 Plaques Électrique 4 Plate Electrical Range | 220 V | 8 kW | 60x60x27 cm | 27 kg | 927 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boitier en acier inoxydable
- Fontes de 20 cm
- Contrôle à 3 niveaux
- Pieds réglable
- Nettoyage facile
- Utilisation sur plan de travail

PRODUCT FEATURES

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

CUISEUR À PÂTES PASTA COOKERS



LORS

SÉRIE 600 / 600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Puissance Power | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|----------------------|--------------------|-------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.MP.463E | Cuiseur Pâtes Électrique 40 cm 40 cm Electric Pasta Cooker | 8 lt | 6 kW | 380 V | 40x60x27 cm | 18 kg | 1.243 € |
| L600.MP.463G | Cuiseur Pâtes à Gaz 40 cm 40 cm Gas Pasta Cooker | 8 lt | 4 kW | Gaz/Gas | 40x60x27 cm | 18 kg | 1.618 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Hygiénique
- Vanne évacuatrice
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30-120 °C
- Pied support réglable
- Longévité
- Capacité de friture à 8l
- Utilisable sur plan de travail

PRODUCT FEATURES

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

TABLE ET MEUBLE NEUTRE
COUNTERTOP NEUTRAL TABLES & CUPBOARD

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------------|-----------------|---------------|
| L600.NT.463 | Table Neutre (40 cm) Neutral Table (40 cm) | 40x60x27 cm | 10 kg | 316 € |
| L600.NT.663 | Table Neutre (60 cm) Neutral Table (60 cm) | 60x60x27 cm | 17 kg | 395 € |
| L600.DL.465 | Armoire (40 cm) Cupboard (40 cm) | 40x60x58 cm | 13 kg | 335 € |
| L600.DL.665 | Armoire (60 cm) Cupboard (60 cm) | 60x60x58 cm | 19 kg | 493 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Pied réglable

PRODUCT FEATURES

- Stainless steel body
- Long life
- Adjustable legs

CUISINIÈRE À GAZ (SUR FOUR)
GAS RANGES WITH OVEN



LORS

SÉRIE 600 / 600 SERIES



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Dimensions Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|--------------------------|-----------------|---------------|
| V600.GK.668 | Cuisinière 04 Feux à Gaz Sur Four 4 Burner Gas Range with Oven | 31,8 kW | 60x63x85 cm | 75 kg | 2.466 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple
- Dispositif de surveillance de flamme
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Nettoyage facile des plateaux
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle cuisson
- Dimension du four selon 2xGN 1/1
- Isolation thermique
- Pieds réglable

PRODUCT 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
- Oven size is 2xGN 1/1
- Isolated oven
- Adjustable legs





**PRODUIT
D'EXPOSITION**
DISPLAY PRODUCTS



LTU.SB

SALADE BAR RÉFRIGÉRÉE REFRIGERATED SALAD BAR



LTU.SI



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Cuve Container | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LTU.SB.3E | Salade Bar Réfrigérée Refrigerated Salad Bar | 1/4 hp | 1/1 GN-3 pc | 220 V | 120x70x85/135 cm | 2.223 € |
| LTU.SB.4E | Salade Bar Réfrigérée Refrigerated Salad Bar | 1/4 hp | 1/1 GN-4 pc | 220 V | 150x70x85/135 cm | 2.351 € |
| LTU.SB.5E | Salade Bar Réfrigérée Refrigerated Salad Bar | 1/4 hp | 1/1 GN-5 pc | 220 V | 190x70x85/135 cm | 2.928 € |
| LTU.SBI.3E | Salade Bar Réfrigérée Inox Refrigerated Salad Bar Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-3 pc | 220 V | 120x70x85/135 cm | 2.372 € |
| LTU.SBI.4E | Salade Bar Réfrigérée Inox Refrigerated Salad Bar Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-4 pc | 220 V | 150x70x85/135 cm | 2.479 € |
| LTU.SBI.5E | Salade Bar Réfrigérée Inox Refrigerated Salad Bar Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-5 pc | 220 V | 190x70x85/135 cm | 3.056 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Equiper d'un moteur de refroidissement
- GN conteneurs vendus séparément
- Bol en acier inoxydable
- MDF couvrant
- Commande thermostatique et système de refroidissement statique
- Isolation en polyuréthane
- Système d'éclairage
- Équipé de led d' éclairage
- Complet avec 4 roulettes dont 2 roulettes avec frein

PRODUCT FEATURES

- Cooling motor equipped
- GN Containers sold separately
- Stained steel bowl
- MDF covering
- Thermostatic control and static cooling system
- Polyurethane isolation
- Illumination system
- Equipped led with lighting
- Complete with 4 casters, 2 casters with brake

BAIN-MARIE CHAUFFANT BAIN-MARIE



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Puissance Power | Cuve Container | Énergie Energy | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|---|--------------------|-------------------|-------------------|--------------------------|---------------|
| LTU.BM.3 | Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated) | 1/4 hp | 1/1 GN-3 pc | 220 V | 120x70x85/135 cm | 1.667 € |
| LTU.BM.4 | Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated) | 1/4 hp | 1/1 GN-4 pc | 220 V | 150x70x85/135 cm | 1.795 € |
| LTU.BM.5 | Bain-Marie Chauffant Bain-Marie (Heated) | 1/4 hp | 1/1 GN-5 pc | 220 V | 190x70x85/135 cm | 2.394 € |
| LTU.BMI.3 | Bain-Marie Chauffant Inox Bain-Marie (Heated) Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-3 pc | 220 V | 120x70x85/135 cm | 1.603 € |
| LTU.BMI.4 | Bain-Marie Chauffant Inox Bain-Marie (Heated) Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-4 pc | 220 V | 150x70x85/135 cm | 2.180 € |
| LTU.BMI.5 | Bain-Marie Chauffant Inox Bain-Marie (Heated) Inox | 1/4 hp | 1/1 GN-5 pc | 220 V | 190x70x85/135 cm | 2.479 € |

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Chauffé / inoxydable AISI 304 18/10 cr
- Avec 3-4-5 câbles sur l'étagère de service
- Corps / bol en acier inoxydable
- Soupape de drainage de l'eau
- Avec base inférieure pour armoire sans porte
- Système d'éclairage
- Groupe de conteneurs amovibles
- Plateau en acier inoxydable à 4 rangées avec support en rouleau

PRODUCT FEATURES

- Heated / stainless AISI 304 18/10 cr
- With 3 - 4 - 5 cables on the service shelf
- Stainless steel body/bowl
- Stainless steel footed service rack
- Waterdrainage valve
- With bottom cupless cupboard, base rack
- Illumination system
- Removable Container group
- Stainless 4 row pipe tray with scroll stand

CHARIOT DE SERVICE
SERVICE TROLLEY



SA.2



SA.3



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|--------------|--|--------------------------|---------------|
| LTU.SA.2 | Chariot de service inox (2 étages) Service Trolley (2 floored) | 55x88x90 cm | 406 € |
| LTU.SA.3 | Chariot de service inox (3 étages) Service Trolley (3 floored) | 55x88x90 cm | 513 € |
| LTU.BT.2 | Chariot à Vaisselle Tray Clearing Trolley | 55x88x90 cm | 598 € |
| LHE.PSA.2 | Chariot de service plastique (2 étages) Plastic Service Trolley, 2 Tiers | 52x96x107 cm | 174 € |
| LHE.PSA.3 | Chariot de service plastique (3 étages) Plastic Service Trolley, 3 Tiers | 52x96x107 cm | 198 € |
| LHE.PSA.3K | Chariot de service plastique Couverte (3 étages) Plastic Service Trolley, 3 Tiers Covered | 52x96x107 cm | 233 € |
| LHE.PSA.K | Appareil cuillère - Plastique Spoon Apparatus - Plastic | 33x23x18 cm | 19 € |
| LHE.PSA.C | Appareil à déchets - Plastique Trash Apparatus - Plastic | 33x23x56 cm | 29 € |



BT.2



PSA.3K



PSA.3

THERMOBOX THERMOBOX



CE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Capacité Capacity | Dimensions interne interior Dimensions | Dimensions externe External Dimensions | Poids Weight | Prix Price |
|--------------|--|----------------------|---|---|-----------------|---------------|
| LTU.TMB.60 | Thermobox Thermobox | 83 lt | 33.3x54x46 cm | 45x62,5x57,5 cm | 9,3 kg | 290 € |
| LTU.TMB.60K | Thermobox (avec verrouillé) Thermobox (with locked) | 83 lt | 33.3x54x46 cm | 45x62,5x57,5 cm | 10,2 kg | 324 € |

LAVE-MAINS EN INOX HAND WASHING



CE

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Dimensions | Prix Price |
|---------------|--|--------------------------|---------------|
| LTU.EVY.4040T | Lave-mains en inox (Connection supplémentaire) Hand washing (Single Connection) | 40x40x26 cm | 832 € |
| LTU.EVY.4040C | Lave-mains en Inox (Connection double) Hand washing (Double Connection) | 40x40x26 cm | 970 € |
| LTU.EVY.4050T | Lave-mains en inox (Connection supplémentaire) Hand washing (Single Connection) | 50x40x52 cm | 903 € |
| LTU.EVY.4050C | Lave-mains en Inox (Connection double) Hand washing (Double Connection) | 50x40x52 cm | 1.042 € |

BAC GASTRONOME STANDART
 STANDARD GASTRONORM
 CONTAINERS


SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Internes (mm) Internal Dimensions (mm) | Dimensions Externes (mm) External Dimensions (mm) | Prix Price |
|---------------|--------------|--|--|------------|
| LTU.GN.11-20 | GN 1/1-20 | 505 X 300 | 530 X 325 | 29 € |
| LTU.GN.11-40 | GN 1/1-40 | 505 X 300 | 530 X 325 | 31 € |
| LTU.GN.11-65 | GN 1/1-65 | 505 X 300 | 530 X 325 | 35 € |
| LTU.GN.11-100 | GN 1/1-100 | 505 X 300 | 530 X 325 | 45 € |
| LTU.GN.11-150 | GN 1/1-150 | 505 X 300 | 530 X 325 | 61 € |
| LTU.GN.11-200 | GN 1/1-200 | 505 X 300 | 530 X 325 | 80 € |
| LTU.GN.12-20 | GN 1/2-20 | 300 X 240 | 325 X 265 | 18 € |
| LTU.GN.12-40 | GN 1/2-40 | 300 X 240 | 325 X 265 | 22 € |
| LTU.GN.12-65 | GN 1/2-65 | 300 X 240 | 325 X 265 | 25 € |
| LTU.GN.12-100 | GN 1/2-100 | 300 X 240 | 325 X 265 | 32 € |
| LTU.GN.12-150 | GN 1/2-150 | 300 X 240 | 325 X 265 | 36 € |
| LTU.GN.12-200 | GN 1/2-200 | 300 X 240 | 325 X 265 | 49 € |
| LTU.GN.13-20 | GN 1/3-20 | 300 X 151 | 325 X 176 | 14 € |
| LTU.GN.13-40 | GN 1/3-40 | 300 X 151 | 325 X 176 | 19 € |
| LTU.GN.13-65 | GN 1/3-65 | 300 X 151 | 325 X 176 | 21 € |
| LTU.GN.13-100 | GN 1/3-100 | 300 X 151 | 325 X 176 | 26 € |
| LTU.GN.13-150 | GN 1/3-150 | 300 X 151 | 325 X 176 | 37 € |
| LTU.GN.13-200 | GN 1/3-200 | 300 X 151 | 325 X 176 | 50 € |
| LTU.GN.14-20 | GN 1/4-20 | 240 X 137 | 265 X 162 | 13 € |
| LTU.GN.14-40 | GN 1/4-40 | 240 X 137 | 265 X 162 | 16 € |
| LTU.GN.14-65 | GN 1/4-65 | 240 X 137 | 265 X 162 | 19 € |
| LTU.GN.14-100 | GN 1/4-100 | 240 X 137 | 265 X 162 | 21 € |
| LTU.GN.14-150 | GN 1/4-150 | 240 X 137 | 265 X 162 | 29 € |
| LTU.GN.14-200 | GN 1/4-200 | 240 X 137 | 265 X 162 | 46 € |
| LTU.GN.16-65 | GN 1/6-65 | 151 X 137 | 176 X 162 | 12 € |
| LTU.GN.16-100 | GN 1/6-100 | 151 X 137 | 176 X 162 | 15 € |
| LTU.GN.16-150 | GN 1/6-150 | 151 X 137 | 176 X 162 | 25 € |
| LTU.GN.16-200 | GN 1/6-200 | 151 X 137 | 176 X 162 | 41 € |
| LTU.GN.19-65 | GN 1/9-65 | 151 X 83 | 176 X 108 | 11 € |
| LTU.GN.19-100 | GN 1/9-100 | 151 X 83 | 176 X 108 | 19 € |
| LTU.GN.21-20 | GN 2/1-20 | 625 X 505 | 650 X 530 | 66 € |
| LTU.GN.21-40 | GN 2/1-40 | 625 X 505 | 650 X 530 | 70 € |
| LTU.GN.21-65 | GN 2/1-65 | 625 X 505 | 650 X 530 | 85 € |
| LTU.GN.21-100 | GN 2/1-100 | 625 X 505 | 650 X 530 | 96 € |
| LTU.GN.21-150 | GN 2/1-150 | 625 X 505 | 650 X 530 | 155 € |
| LTU.GN.21-200 | GN 2/1-200 | 625 X 505 | 650 X 530 | 165 € |

**BAC GASTRONOME STANDART
STANDARD GASTRONORM
CONTAINERS**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions Internes (mm) Internal Dimensions (mm) | Dimensions Externes (mm) External Dimensions (mm) | Prix Price |
|---------------|-----------------|--|--|---------------|
| LTU.GN.23-20 | GN 2/3-20 | 329 X 300 | 354 X 325 | 22 € |
| LTU.GN.23-40 | GN 2/3-40 | 329 X 300 | 354 X 325 | 24 € |
| LTU.GN.23-65 | GN 2/3-65 | 329 X 300 | 354 X 325 | 30 € |
| LTU.GN.23-100 | GN 2/3-100 | 329 X 300 | 354 X 325 | 35 € |
| LTU.GN.23-150 | GN 2/3-150 | 329 X 300 | 354 X 325 | 56 € |
| LTU.GN.23-200 | GN 2/3-200 | 329 X 300 | 354 X 325 | 74 € |
| LTU.GN.24-20 | GN 2/4-20 | 505 X 140 | 162x530 | 28 € |
| LTU.GN.24-40 | GN 2/4-40 | 505 X 140 | 162x530 | 36 € |
| LTU.GN.24-65 | GN 2/4-65 | 505 X 140 | 162x530 | 41 € |
| LTU.GN.24-100 | GN 2/4-100 | 505 X 140 | 162x530 | 45 € |
| LTU.GN.24-150 | GN 2/4-150 | 505 X 140 | 162x530 | 60 € |

**COUVERCLE BAC GASTRONOME
LIDS FOR STANDARD GN CONTAINERS**



SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES / TECHNICAL DETAILS

| Code Code | Modèle Model | Dimensions (mm) Dimensions (mm) | Prix Price |
|--------------|-----------------|------------------------------------|---------------|
| LTU.GNK.11 | GN 1/1 | 530 X 325 | 31 € |
| LTU.GNK.12 | GN 1/2 | 325 X 265 | 18 € |
| LTU.GNK.13 | GN 1/3 | 325 X 176 | 15 € |
| LTU.GNK.14 | GN 1/4 | 265 X 162 | 13 € |
| LTU.GNK.16 | GN 1/6 | 176 X 162 | 10 € |
| LTU.GNK.19 | GN 1/9 | 176 X 108 | 8 € |
| LTU.GNK.21 | GN 2/1 | 650 X 530 | 58 € |
| LTU.GNK.23 | GN 2/3 | 354 X 325 | 25 € |
| LTU.GNK.24 | GN 2/4 | 530 X 162 | 22 € |



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

