

APPAREILS DE CUISSON

Série 600

Gastro M
600 Series



La gamme cuisson de Gastro-M est puissante, économe en énergie, facile à nettoyer et bénéficie d'un design moderne et élégant. Tous les modules sont en acier inoxydable. Les modules peuvent être reliés entre eux par des réglottes de liaison qui assurent une unité et étanchéité à votre ensemble de cuisson. Gastro-M, la pierre angulaire dans votre cuisine !

Fry-top électriques

Plaques à snacker, plan de cuisson en acier, temps de chauffe rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable, voyant lumineux.



- Construction acier inoxydable
- Plaque en acier de haute qualité
- Bac récupérateur de graisse
- Thermostat réglable
- Température homogène sur toute la surface
- S'adapte sur placard ouvert GL913 et piètement GL911

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1	GN021	60/30FTE Largeur 300mm	400V	3kW	280(H) x 300(L) x 600(P)mm	27kg	€695,00 <small>NOUVEAU</small>
2	GL906	60/60FTE2 Largeur 600mm	230V	6kW	280(H) x 600(L)x600(P) mm	51kg	€1130,00
	GL905	60/60FTE Largeur 600mm triphasé	400V	6kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	51kg	€1035,00



Gastro M
600 Series

Fry-top gaz

Fry top gaz, avec plaque de cuisson robuste et facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Livré gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis. Ne pas utiliser avec des produits marinés ni surgelés (uniquement avec produits frais); sinon commander le modèle chromé (GL937).



- Construction en acier inoxydable
- Allumage piezo
- Bac récupérateur de graisse
- Contrôle thermostatique

Produit nécessitant une installation par un professionnel

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
3	GN020	60/30FTG Largeur 300mm	5,2kW	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	27kg	€740,00
4	GL904	60/60FTG Largeur 600mm	10,4kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	51kg	€1125,00



Gastro M
600 Series

Fry top électriques plaque chromée

Plaques à snacker en acier inoxydable durable avec plan de cuisson lisse chromé facile à nettoyer, temps de chauffe rapide nécessitant moins d'énergie pour un maintien constant en température, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique, témoin lumineux.

- Construction en acier inoxydable
- Plaques de cuisson robustes
- Bac de récupération
- Témoin lumineux

NOUVEAU



Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN023	60/60 FTE-CR	Largeur 600mm	400V	6kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	55kg	€1425,00



Gastro M
600 Series

Friteuses électriques 10L

Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistances relevables autobloquantes, puissance 7,5kW composée de 3 éléments indépendants de 2,5kW (facilite le sav). Livrées avec paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Thermostat de sécurité
- Résistance relevable
- Paniers fournis
- GL908 s'adapte sur le placard ouvert GL912 et le piètement GL910
- GL909 s'adapte sur le placard ouvert GL913 et le piètement GL911



Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
5	GL908	60/30FRE 10L	400V	7.5kW	10L	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	20kg	€870,00
6	GL909	60/60FRE 2x 10L	400V	15kW	20L	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	34kg	€1550,00



Gastro M
600 Series

Friteuse gaz 2x 8L

Friteuse gaz avec allumage piezo, valve de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique, température requise atteinte rapidement au moyen de deux tubes de chauffe par cuve. Zone froide, vidange à col de cygne et vanne avec sécurité. Livrée avec 2 paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves inox 8L
- Vidange avec sécurité
- Contrôle thermostatique
- Coupe-circuit thermique
- Livraison gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Code	Description	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GL907	2 x 8L	13,6kW	16L	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	42kg	€1725,00



Gastro M
600 Series

APPAREILS DE CUISSON

Grillade pierre de lave gaz



Grillade pierre de lave gaz avec grille en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermocouple. Fournie avec pierres de lave.

- Extérieur acier inoxydable
- Bac récupérateur de graisse intégré
- Allumage piezo
- Thermostat réglable

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN028	60/60 GRL	Largeur 40cm	11kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	42kg	€1495,00



Cuiseur à pâtes



Cuiseur à pâtes grande capacité de 14 litres en acier inoxydable durable. Avec commutateur 3 positions : Maintien en température, cuisson finale et pré-cuisson.

- Construction acier inoxydable
- Cuve inox 316L capacité 14L
- Fourni sans panier
- S'adapte sur placard ouvert GL912 et piètement GL910

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GL903	60/30 CPE	Cuiseur à pâtes	230V	3kW	14L	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	18kg	€815,00
GL884	CP/C8	Panier pour cuiseur à pâtes GL903 (à l'unité)	-	-	-	-	1kg	€72,50



Bain-marie électrique



Bain-marie électrique adapté aux bacs GN de 150mm de profondeur maximum. Avec robinet de vidange.

- Construction acier inoxydable
- GN 1/2 + GN 1/4 profondeur max 150mm
- Fourni sans bac GN

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL902	60/30BME	300mm (L)	230V	1,5kW	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	10kg	€565,00
GN035	60/60 BME	600mm (L)	230V	3kW	280(H) x 600(L) x 600(P)mm	20kg	€685,00



Fourneaux plaques électriques à poser

Fourneaux 2 ou 4 plaques électriques à poser de 22cm. Commutables en 230V 3 50/60 HZ. Extérieur en acier inoxydable. Pour chaque plaque, thermostat 6 positions et témoin lumineux.

- Acier inoxydable
- 2 ou 4 plaques de cuisson 1,5kW
- Témoin lumineux



	Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1	GN017	60/30PCE	2 plaques	400V	3kW	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	16kg	€395,00
2	GN018	60/60PCE	4 plaques	400V	6kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	30kg	€650,00



Dessus feux vifs gaz 600

Dessus feux vifs gaz avec thermo-couples, bord anti-ruissellement et allumage piezo. Gaz naturel de série, injecteurs butane/propane fournis.

- Modèles 2 ou 4 feux vifs
- Construction acier inoxydable
- Top embouti
- Allumage piezo
- GL900 s'adapte sur le piètement GL910 et le placard ouvert GL912
- GL901 s'adapte sur le piètement GL911 et le placard ouvert GL913



	Code	Modèle	Description	sortie max	Dimensions	Poids	Prix HT
3	GL900	60/30PCG	2 feux vifs	6.1kW	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	15kg	€525,00
4	GL901	60/60PCG	4 feux vifs	12.1kW	280(H) x 600(L) x 600(P) mm	25kg	€810,00

Fourneau gaz à poser gamme 600

Feux vifs thermocouplés avec allumage piezo. Extérieur en acier inoxydable facile à nettoyer et entretenir.



- 5 feux vifs 2x 2,8kW et 3x 3,3kW
- Extérieur acier inoxydable
- Plaques de cuisson 22ø cm



	Code	Modèle	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
	GN016	60/90PCG	5 feux vifs	280(H) x 900(L) x 600(P)mm	30kg	€975,00

Fourneau gaz

Fourneau gaz 4 feux sur four gaz avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec porte en verre, thermostat, allumage piezo, flamme pilote, gril électrique et rails amovibles. Dimensions internes du four : 440x350x340(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- Allumage piezo
- Gril électrique et rails amovibles
- Plaques de débordement émaillées



NOUVEAU



	Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
	GN002	60/60CFG	Fourneau à gaz	230V	1,3kW	850(H) x 600(L) x 600(P) mm	62kg	€1750,00



APPAREILS DE CUISSON

Fourneau 5 feux gaz et four à convection



NOUVEAU

Fourneau 5 feux gaz puissant et efficace sur four à convection compatible GN 1/1. Flamme pilote pour un allumage automatique rapide. Pieds réglables pour la stabilité parfaite même sur sols irréguliers.

- Gril électrique 1.3kW
- Extérieur acier inoxydable
- 2 feux vifs de 2.8kW
- 2 feux vifs de 3.3kW
- Four à convection 3kW



Gastro M
600 Series

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN014	60/90 CFGE	Four à convection	230V	1,3kW	850(H) x 600(L) x 900(P) mm	70kg	€2150,00

Meuble neutre



NOUVEAU

Meuble neutre avec tiroir 60/30PLC.

Piètements

Piètement avec verrins réglables. Compatible avec les modules Gastro-M 300 et 600mm de large.



Gastro M
600 Series

Code	Modèle	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
GN036	60/30PLC	Meuble neutre	280(H) x 300(L) x 600(P) mm	17kg	€315,00

Code	Modèle	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
GL910	60/30 CV	Piètement 60/30	570(H) x 300(L) x 490(P) mm	3kg	€185,00
GL911	60/60 CV	Piètement 60/60	570(H) x 600(L) x 490(P) mm	4kg	€190,00

Placards ouverts

Placards ouverts avec verrins réglables. Compatibles avec les modules Gastro-M de 300 ou 600mm de large.



	Code	Modèle	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
1	GL912	60/30B	300(L)mm	570(H) x 300(L) x 490(P) mm	13kg	€235,00
2	GL913	60/60B	600(L)mm	570(H) x 600(L) x 490(P) mm	20kg	€285,00
3	GN045	60/30PDX	Porte droite 400(H) x 300(L)mm	400(H) x 300(L) x 20(P) mm	1,5kg	€95,00 <small>NOUVEAU</small>
4	GN046	60/60 P2	Porte double 400(H) x 600(L)mm	400(H) x 600(L) x 20(P) mm	3kg	€165,00 <small>NOUVEAU</small>



Gastro M
600 Series

Série 650



Gastro M
650 Series



La ligne de cuisson Gastro M 650 est composée par des éléments modulaires à faible encombrement, à la qualité et aux prestations qui satisferont les exigences des professionnels du secteur. Ses caractéristiques, robustesse, fiabilité, ergonomie et la qualité des matériaux seront capables de conquérir la confiance d'une clientèle exigeante. Grâce à ses petites dimensions, la série Gastro M 650 est idéale pour les cafés, brasseries, ainsi que les food truck où les endroits sont réduits. Le système modulaire permet plusieurs combinaisons, l'installation peut s'effectuer sur des plans de travail ainsi que sur des placards à baie libre ou avec porte. Fabrication italienne.

Fry-top électrique

Fry top électrique avec plaque de cuisson robuste. Facile à nettoyer, montée en température rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant de mise sous tension.

- Construction en acier inoxydable
- Plaque en acier de haute qualité
- Bac récupérateur de graisse
- Thermostat réglable
- Température homogène sur toute la surface
- S'adapte sur le placard ouvert GL926 et le piètement GL924



Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL918	65/70FTE	Plaque lisse	400V	9kW	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	74kg	€1195,00

Gastro M
650 Series

Fry-top gaz

Fry top gaz, avec plaque de cuisson robuste et facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse et vanne de sécurité thermostatique.

- Construction en acier inoxydable
- Allumage piezo
- Bac récupérateur de graisse
- Commutateur gaz 6 positions
- Température homogène sur toute la surface
- S'adapte sur le piètement GL923 et le placard ouvert GL925



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL917	65/40FTG	Plaque lisse	5,7kW	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	39kg	€845,00

Gastro M
650 Series

Fry top gaz

Fry-top gaz naturel avec plaque de cuisson rainurée facile à nettoyer. Temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac de récupération intégré, thermostat réglable et vanne de sécurité thermostatique. Injecteurs butane/propane fournis.

- Bac de récupération intégré
- Thermostat réglable
- Allumage piezo
- Plaque rainurée

NOUVEAU



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN057	65/40FTRG	Gaz naturel	5,7kW	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	41kg	€950,00

Gastro M
650 Series

APPAREILS DE CUISSON

Fry top électrique



Fry-top électrique avec demie-plaque lisse demie-plaque rainurée. Facile à nettoyer, montée en température rapide, bac récupérateur de graisse, thermostat réglable et voyant de mise sous tension.

NOUVEAU

- Bac de récupération intégré
- Thermostat réglable
- Construction acier inoxydable
- Plaque rainurée

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN061	65/70 FTRE	Fry-top électrique	400V	9kW	280(H)x 700(L)x 650(P) mm	75kg	€1325,00



Gastro M
650 Series

Friteuses électriques



Friteuses électriques avec contrôle de la température par thermostat réglable, robinet de vidange intégré, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, flamme pilote, zone froide et récolte des résidus d'aliments. Résistance relevable. Livrées avec paniers.



- Cuves simple ou double capacité 10L
- Construction acier inoxydable
- Thermostat de sécurité
- Zone froide
- Paniers fournis
- GL921 s'adapte sur le placard ouvert GL925 et le piètement GL923
- GL922 s'adapte sur le placard ouvert GL926 et le piètement GL924

	Code	Modèle	Description	Alimentation	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
1	GL921	65/40FRE	Friteuse électrique 10L	400V	10L	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	22kg	€1020,00
2	GL922	65/70FRE	Friteuse électrique 2x 10L	400V	20L	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	37kg	€1775,00



Gastro M
650 Series

Friteuse gaz



NOUVEAU

Friteuse gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec 1 panier. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- 6.3kW
- Robinet de vidange intégré
- Coupe-circuit thermique
- Allumage piezo

Code	Modèle	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GN063	65/40 FRG	6,3kW	8L	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	27kg	€1075,00



Gastro M
650 Series

Friteuse gaz

Friteuse à gaz avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec 2 paniers. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves capacité 8L
- Robinet de vidange intégré
- Coupe-circuit thermique
- Soupape de sécurité thermostatique
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Code	Modèle	Description	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GL920	65/70FRG	2 x 8L	12,6kW	16L	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	47kg	€1875,00



Gastro M
650 Series

Bains-marie série 650

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêt et voyant. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- Compatible GN 1/1 ou 2/1 profondeur 150mm maxi
- Livrés sans bac GN



NOUVEAU

3

4

	Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
3	GN068	6540BME	1 cuve GN 1/1 150(H)mm	230V	1.5kW	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	22kg	€715,00
4	GN069	6570BME	1 cuve GN 2/1 150(H)mm	400V	3kW	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	30kg	€925,00



Gastro M
650 Series

Grillade pierre de lave gaz

Grillade pierre de lave gaz GM65/70 GRL Gastro M avec plaque en fonte, allumage piezo, brûleur en acier inoxydable, bac à eau et thermo-couple. Fournie avec les pierres de laves.

- Extérieur acier inoxydable
- Bac récupérateur de graisse intégré
- Allumage piezo
- Thermostat réglable

NOUVEAU



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN062	65/70GRL	Largeur 70cm	11kW	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	59kg	€1695,00



Gastro M
650 Series

APPAREILS DE CUISSON

Fourneau gaz à poser gamme 650



Fourneau gaz à poser 4 feux avec thermo-couples, plaques de débordement émaillées, allumage piezo électrique. Gaz naturel de série, injecteurs butane/propane fournis.

NOUVEAU

- 4 feux vifs
- Extérieur acier inoxydable
- Plaques de débordement émaillées

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL916	65/40 PCG	2 feux vifs	1 x 2.8kW, 1 x 3.3kW	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	26kg	€640,00
GN055	65/70PCG	4 feux vifs	2 x 3.6kW, 2 x 5kW	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	43kg	€1050,00



Gastro M
650 Series

Feux vifs gaz 650

Feux vifs gaz, modèle à poser et modèles monoblocs sur baie ouverte, en acier inoxydable, nombre de feux vifs variable selon les modèles. Tous les modèles possèdent des thermo-couples et plaques de débordement émaillées. Gaz naturel de série et injecteurs butane/propane fournis.



- Modèles 2, 4 ou 6 feux vifs
- Construction acier inoxydable
- Baie ouverte sur GL914 et GL915
- Plaques de débordement émaillées
- GL916 s'adapte sur le piétement GL923 et le placard ouvert GL925

	Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1	GL914	CEG 70	4 feux vifs	2 x 3.6kW, 2 x 5kW	850(H) x 700(L) x 650(P) mm	47kg	€1150,00
2	GL915	CEG 110	6 feux vifs	3 x 3,6kW, 3 x 5kW	850(H) x 1100(L) x 650(P) mm	65kg	€1525,00



Gastro M
650 Series

Fourneau gaz gamme 650

Fourneau gaz 4 feux sur four gaz avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Plaques de débordement émaillées
- Four thermostat réglable
- Rails amovibles
- Construction en acier inoxydable
- Puissance du four 5kW

NOUVEAU



Gastro M
650 Series

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN047	65/70CFG	Fourneau gaz	22kW	850(H) x 700(L) x 650(P) mm	90kg	€1840,00

Fourneau gaz 6 feux

Fourneau gaz 6 feux sur four gaz et placard fermé, avec thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Four avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Gaz naturel. Pieds réglables.

- Flamme pilote allumage automatique
- Sur placard fermé
- Rails amovibles
- Puissance du four 5kW

NOUVEAU



Gastro M
650 Series

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN048	65/110CFG	Feux vifs 3 x 3.6kW, 3 x 5kW	30,8kW	850(H) x 1100(L) x 650(P) mm	124kg	€2650,00

PCF gaz 2 feux sur four gaz

Plaque coup de feu gaz et 2 feux vifs sur four et placard fermé. La PCF possède un brûleur central, 2 feux vifs avec allumage piezo, flamme pilote et thermocouple. Four gaz avec thermostat, thermocouple et allumage piezo. Pieds réglables.

- Allumage électrique piezo
- Flamme pilote
- Construction acier inoxydable
- Puissance four 5kW

NOUVEAU



Gastro M
650 Series

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN052	65/110TPG	PCF gaz	21,8kW	850(H) x 1100(L) x 650(P) mm	125kg	€2995,00

APPAREILS DE CUISSON

Fourneau électrique sur four à convection



Fourneau électrique 4 plaques sur four électrique à convection. Plaques avec répartition uniforme de la chaleur et thermostat 6 positions. Four électrique à convection avec thermostat et témoin lumineux. Pieds réglables.

NOUVEAU

- Extérieur acier inoxydable
- Témoin lumineux
- 4 plaques puissance 2,6kW
- Four puissance 5kW



Gastro M
650 Series

Code	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN053	Fourneau électrique 4 plaques	400V	15,4kW	850(H) x 700(L) x 650(P) mm	80kg	€2135,00

Eléments neutres

Eléments neutres avec tiroir en acier inoxydable adaptés à la gamme 650 Gastro M.



1

NOUVEAU



2

- Extérieur acier inoxydable
- Avec tiroir GN 1/1

	Code	Modèle	Description	Dimensions	Prix HT
1	GN070	65/40PLC	Largeur 400mm	280(H) x 400(L) x 650(P) mm	€425,00
2	GN071	65/70PLC	Largeur 700mm	280(H) x 700(L) x 650(P) mm	€575,00

Gastro M
650 Series

Piètements

Piètements avec pieds réglables compatibles avec les modules Gastro-M de 400 et 700mm de large.



Placards ouverts

Placards ouverts avec pieds réglables. Compatibles avec les modules Gastro-M de 400 ou 700mm de large.



3



4

Gastro M
650 Series

Gastro M
650 Series

Code	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
GL923	Piètement 65/40	570(H) x 400(L) x 540(P) mm	4kg	€190,00
GL924	Piètement 65/70	570(H) x 700(L) x 540(P) mm	5kg	€195,00

	Code	Modèle	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
3	GL925	65/40 B	400(L)mm	570(H) x 400(L) x 540(P) mm	9kg	€280,00
	GL926	65/70 B	700(L)mm	570(H) x 700(L) x 540(P) mm	11kg	€335,00
4	GN080	65/40PSX	Porte gauche	400(H) x 350(L) x 20(P) mm	2kg	€129,00 NOUVEAU
	GN079	65/40PDX	Porte droite	400(H) x 350(L) x 20(P) mm	2kg	€129,00 NOUVEAU
	GN081	65/70 P2	Porte double	400(H) x 700(L) x 20(P) mm	4kg	€205,00 NOUVEAU

Série 700

Gastro M
700 Plus



Robustesse et fiabilité. Rendement, qualité des matériaux, fiabilité, sécurité et design font de Gastro M 700 une ligne de cuisson idéale. La ligne harmonieuse des plans facilite le nettoyage des équipements, la forme et l'inclinaison des boutons les rendent pratiques et faciles d'utilisation. Fabrication italienne.

Fry-top gaz

Fry-top au gaz naturel avec plaque lisse chromée lourde, mise en température rapide, facile à nettoyer. Possède allumage piezo, bac de récupération intégré, contrôle thermostatique, valve de sécurité et pieds réglables.

- Plaque chromée résistante
- Construction acier inoxydable
- Mise en température rapide et facilité de nettoyage
- Contrôle thermostatique



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL937	70/80 FTGS-FR	Plaque lisse	11.4 kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	90kg	€2345,00

Fry top gaz

Fry-top gaz sur placard ouvert, avec plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chromée facile à nettoyer, temps de chauffe rapide, allumage piezo, bac récupérateur de graisse, contrôle et vanne de sécurité thermostatique. Pieds réglables. Injecteurs butane/propane fournis. Portes en option.

- Construction acier inoxydable
- Plaque 1/2 lisse 1/2 rainurée chromée
- Allumage piezo
- Contrôle thermostatique

NOUVEAU



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN099	VS70/80FTRG	Largeur 80cm	12kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	103kg	€2475,00

APPAREILS DE CUISSON

Friteuse électrique 10L



Friteuse électrique avec contrôle de la température par thermostat réglable, vidange avec col de cygne et vanne de sécurité, interrupteur on/off, coupe-circuit de sécurité, zone froide. Résistance relevable autobloquante. Livrée avec panier. Attention : ne pas utiliser de graisse solide.

- Robinet de vidange intégré
- Contrôle de température thermostatique
- Thermostat de sécurité
- Sur placard ouvert (porte vendue séparément)



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Alimentation	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GN006	VS70/40FRE	400V	7,5kW	10L	850(H) x 400(L) x 700(P) mm	44kg	€1795,00

Friteuse électrique 2x 10L



Friteuse électrique avec robinet de vidange, interrupteur marche/arrêt, thermostat de sécurité, zone froide et récolte des résidus. Facile à nettoyer. Résistance relevable et basculante. Livrée avec deux paniers et pieds réglables.

- 2 paniers
- Construction acier inoxydable
- Robinet de vidange
- Contrôle de température thermostatique
- Zone froide



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GL933	70/80FRE	Friteuse électrique 2 x 10L	400V	15kW	10L	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	80kg	€2895,00

Friteuse gaz



Friteuse à gaz 2x 13L avec allumage piezo, soupape de sécurité thermostatique et coupe-circuit thermique. Montée en température rapide grâce à 2 brûleurs indépendants. Zone froide pour la récolte des résidus d'aliments, robinet de vidange. Livrée avec paniers. Pieds réglables. Attention : ne pas utiliser de graisse solide. (Photo non contractuelle, modèle livré avec portes).

- Construction acier inoxydable
- 2 cuves inox 13L
- Vidange avec sécurité
- Contrôle thermostatique
- Coupe-circuit thermique
- Livrée gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GL932	70/80 FRG	Friteuse gaz	20,4kW	26L	850(H) x 800(L) x 700(P)mm	76kg	€3525,00

Cuiseur à pâtes

Cuiseur à pâtes électrique sur placard ouvert avec thermostat et témoin lumineux pour une température constante. Robinet de remplissage et robinet de vidange compris. Porte et paniers non inclus.

- Extérieur acier inoxydable
- Livré sans porte
- Paniers à pâtes vendus séparément
- Capacité 40L

NOUVEAU



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Capacité	Dimensions	Poids	Prix HT
GN091	VS70/40CPES	Electrique 40L	400V	7.6kW	40L	850(H) x 400(L) x 700(P) mm	57kg	€2050,00
GN087	CP/C1	Panier à pâtes pour GN091	-	-	-	200(H) x 290 x 490mm	3kg	€225,00

Bains-marie Gastro-M gamme 700

Bains-marie électriques pour bacs GN jusqu'à 150mm de profondeur (vendus séparément). Avec robinet de vidange intégré et tube d'évacuation, résistance intégrée, grille perforée, thermostat marche / arrêt et voyant. Pieds réglables. Portes vendues séparément.

- Construction acier inoxydable
- Compatibles GN 1/1 ou 2/1
- Fournis sans bac GN
- Sur placard ouvert



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1 GL930	VS70/40 BME	Compatible GN 1/1	230V	1,5kW	850(H) x 400(L) x 700(P) mm	37kg	€1245,00
2 GN090	VS70/80BME	Compatible GN 2/1	400V	3,kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	53kg	€1585,00

Grillades pierre de lave

Grillades pierre de lave à gaz avec grille en "V", allumage piezo, brûleurs en acier inoxydable, bac de récupération et thermo-couple. Robinets à gaz indépendants pour chacune des deux zones de chauffe. Fournie avec les pierres de laves. Pieds réglables.

- Construction en acier inoxydable
- Grille viande type "V"
- Récupérateur de graisse intégré
- Thermocouple
- Placard ouvert
- Livraison gaz naturel et injecteurs butane/propane fournis



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN003	VS70/40GRL	Largeur 40cm	7,6kW	850(H) x 400(L) x 700(P) mm	62kg	€1770,00 NOUVEAU
3 GL931	70/80 GRL	Largeur 80cm	15kW	850(H) x 800(L) x 700(P)mm	82kg	€2725,00

APPAREILS DE CUISSON

Fourneau électrique sur four statique



Fourneau électrique avec 4 plaques de cuisson sur four électrique statique, avec voyant. Four électrique avec thermostat et voyant. Pieds réglables pour un positionnement de niveau en cas de sol irrégulier.

- Construction acier inoxydable
- Commutateur indépendant pour chaque plaque de cuisson
- 4 plaques de cuisson 2,6 kW et four 6kW
- Pieds réglables



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL929	70/80CFE	4 plaques sur four électrique statique	400V	15kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	89kg	€2475,00

Fourneau gaz 4 feux



Fourneau à gaz possédant quatre feux vifs en cuivre, thermocouples, plaques de débordement émaillées, pieds réglables et flamme pilote allumage automatique.

- Construction acier inoxydable
- Espace de rangement
- 2 feux vifs 5.5kW
- 2 feux vifs 3.7kW



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL927	70/80 PCG	4 feux vifs	18.4 kW	850(H) x 800(L) x 700(P)mm	66kg	€1595,00

Fourneau 4 feux vifs sur four à gaz



Fourneau 4 feux vifs en cuivre sur four à gaz, avec thermocouples, plaques de débordement émaillées et allumage automatique. Le four à gaz puissant possède thermostat, allumage piezo, flamme pilote et rails amovibles.

- Construction acier inoxydable
- Efficacité énergétique, brûleurs haute performance
- Feux vifs 2 x 3,7kW et 2 x 5,5kW
- Four GN 2/1 puissant 8kW
- Pieds réglables



Gastro M
700 Plus

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL928	70/80 CFGB	4 feux vifs + four gaz naturel	29,7kW	850(H) x 800(L) x 700(P)mm	100kg	€2335,00

PCF gaz et 2 feux vifs sur four gaz

Plaque coup de feu gaz avec deux feux vifs puissants sur four. La PCF possède un seul brûleur situé au centre. Chaque feu vif possède un allumage piezo, une flamme pilote et thermo-couple. Four à gaz possède thermostat, thermo-couple et allumage piezo. Pieds réglables.

- Construction acier inoxydable
- 1 feu vif 5,5kW et 1 feu vif 3,7kW
- PCF 5,5kW
- Four 8kW



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GL934	70/80 TPPCFG	2 feux vifs et four 70/80	19.7kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	100kg	€2895,00



Gastro M
700 Plus

PCF 1 feu gaz sur four gaz

Plaque coup de feu gaz avec 1 feu vif central de 9kW. Four gaz avec thermostat, allumage piezo, flamme pilote et grilles amovibles. Dimensions internes du four : 530x530x280(h)mm. Pieds réglables. Fourni gaz naturel, injecteurs butane/propane fournis.

- Allumage piezo
- Flamme pilote
- Construction acier inoxydable
- Puissance four 8kW

NOUVEAU



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN086	VS70/80TPFG	Plaque coup de feu gaz	16,4kW	850(H) x 800(L) x 700(P) mm	126kg	€2550,00



Gastro M
700 Plus

Fourneau gaz 6 feux série 700

Fourneau gaz 6 feux vifs avec placard ouvert, thermocouples, brûleurs cuivre, plaques de débordement émaillées, flamme pilote pour allumage automatique. Pieds réglables, portes non incluses.

- Flamme pilote pour allumage automatique
- Sur placard ouvert
- Feux vifs 5 x 6kW, 1 x 3.5kW
- Construction acier inoxydable

NOUVEAU



Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
GN082	VS70/120PCG	Feux vifs 5 x 6kW, 1 x 3.5kW	33,5kW	850(H) x 1200(L) x 700(P) mm	71kg	€2450,00



Gastro M
700 Plus

APPAREILS DE CUISSON

Plaques coup de feu et fours gaz

Plaques coup de feu avec feux vifs puissants sur fours. Plaques coup de feu avec un brûleur central. Chaque feu vif possède un allumage piezo, une flamme pilote et un thermocouple. Fours à gaz spacieux et pratiques, compatibles GN 2/1 avec thermostat, thermocouple et allumage piezo. Pieds réglables.



- Construction acier inoxydable
- Fours compatibles GN 2/1
- Fours 8kW

Code	Modèle	Description	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1 GL935	70/120 TPFCFGB	2 feux vifs et four 70/120	22,4kW	850(H) x 1200(L) x 700(P) mm	136kg	€3795,00
2 GL936	70/120 TTPCFGB2	4 feux vifs et four 70/120	27,5kW	870(H) x 1200(L) x 700(P) mm	120kg	€3980,00



Gastro M
700 Plus

Hottes complètes Gastro-M



NOUVEAU

Hottes complètes Gastro M fabriquées en inox AISI 441 avec la partie murale en acier galvanisé. Filtrés labyrinthes inox, intercalaires, turbine d'extraction, variateur et luminaire sont inclus et montés.

Code	Description	Dimensions	Poids	Prix HT
GN194	1000(L)mm	540(H) x 1000(L) x 900(P) mm	27kg	€999,00
GN195	1500(L)mm	540(H) x 1500(L) x 900(P) mm	29kg	€1100,00
GN196	2000(L)mm	540(H) x 2000(L) x 900(P) mm	32kg	€1295,00
GN197	2500(L)mm	540(H) x 2500(L) x 900(P) mm	34kg	€1375,00
GN198	3000(L)mm	540(H) x 3000(L) x 900(P) mm	36kg	€1495,00



Gastro M

Grille-pains standard



Grille-pains polyvalents et élégants disponibles en trois couleurs différentes. Le bouton de sélection vous permet d'utiliser uniquement les emplacements dont vous avez besoin, tandis qu'une minuterie garantit un résultat parfait. Éléments de chauffe Pro-Heat faciles à changer.

- Levier d'éjection à pousser vers le bas.
- Minuterie rotative simple et arrêt automatique.
- Tiroir ramasse-miettes amovible facile à nettoyer.
- Estantes ajustables
- Tiroir ramasse-miettes amovible facile à nettoyer.



Éléments de chauffe ProHeat.



Code	Description	Prix HT
8 E270	Élément d'extrémité	€14,95
9 E271	Élément central	€14,95

Code	Description	Alimentation	Puissance	sortie max	Dimensions	Poids	Prix HT
3 F211	4 fentes - blanc	230V	2,2kW	-	220(H) x 360(L) x 210(P) mm	4,25kg	€259,00
4 E266	4 fentes - noir	230V	2,2kW	-	220(H) x 360(L) x 210(P) mm	4,25kg	€259,00
5 E268	4 fentes - gris	230V	2,2kW	-	220(H) x 360(L) x 210(P) mm	4,25kg	€259,00
6 GD394	4 fentes - rouge	230V	2,2kW	160	220(H) x 360(L) x 210(P) mm	4,25kg	€259,00
7 F209	4 fentes - inox	230V	2,2kW	-	220(H) x 360(L) x 210(P) mm	4,25kg	€279,00
E975	6 fentes - blanc	230V	3kW	-	220(H) x 460(L) x 210(P) mm	5,1kg	€299,00
E267	6 fentes - noir	230V	3kW	-	220(H) x 460(L) x 210(P) mm	5,1kg	€299,00
E269	6 fentes - gris	230V	3kW	-	220(H) x 460(L) x 210(P) mm	5,1kg	€299,00
GD395	6 fentes - rouge	230V	3kW	195	220(H) x 460(L) x 210(P) mm	5,1kg	€299,00
E972	6 fentes - inox	230V	3kW	-	220(H) x 460(L) x 210(P) mm	5,1kg	€339,00

Dualit®

APPAREILS DE CUISSON

Grille-pain 4 tranches



Grille-pain 4 tranches en acier inoxydable avec 2 thermostats indépendants vous permettant de brunir vos toasts à votre convenance. Le système de centrage automatique des tranches permet la chute des miettes directement dans le tiroir ramasse-miettes amovible pour faciliter l'entretien.

Code	Description	Alimentation	Dimensions	Poids	Prix HT
GH439	4 fentes	230V	200(H) x 280(L) x 286(P) mm	2,9kg	€49,50

Caterlite

Grille-pain traiteur



Grille-pain avec contrôleur électronique pour maintenir un brunissement constant du pain et positionner les double-fentes au bon niveau. Le contrôle indépendant des fentes en fait un grille-pain parfait pour les buffets de petit déjeuner. Eléments de chauffe faciles à changer.

- En acier inoxydable
- Facile d'utilisation
- Largeur des fentes 30mm
- Tiroir ramasse-miettes amovible

Code	Modèle	Description	Alimentation	sortie max	Dimensions	Poids	Prix HT
DK840	49900	4 fentes	230V	120 tranches	23,5(h) x 35(b) x 34(d) cm	7,6kg	€379,00
E270	-	Élément d'extrémité	-	-	-	0,06kg	€14,95
E271	-	Élément central	-	-	-	0,06kg	€14,95

Dualit.

Grille-pains professionnels

Grille-pain professionnel en acier inoxydable avec sélection du nombre de tranches et minuterie pour une grande flexibilité.



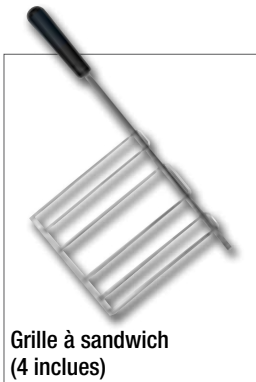
- Sélection pour 2, 4 ou 6 tranches
- Économique en énergie
- Levage manuel
- Tiroir ramasse-miettes amovible

	Code	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
1	CB432	4 fentes	230V	2,24kW	225(H) x 370(L) x 210(P) mm	6,2kg	€139,00
2	CB433	6 fentes	230V	2,86kW	460(H) x 225(L) x 220(P) mm	7,2kg	€169,00

BUFFALO

Grille-sandwich

En plus des sandwichs, il peut griller le pain, des petits pains et des petits pains briochés des deux côtés. Emplacements commandés individuellement, vous n'avez plus besoin d'attendre qu'un sandwich soit grillé pour en commencer un autre.



Grille à sandwich
(4 incluses)

- Bouton de sélection pour 1, 2 ou 4 sandwichs à la fois
- Minuterie à arrêt automatique
- Tiroir ramasse-miettes amovible et facile à nettoyer

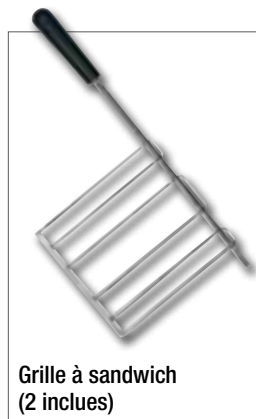


Code	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
E977	Blanc standard	230V	2,7kW	210(H) x 460(L) x 220(P) mm	5,54kg	€399,00

Dualit.

Grille-pain combiné

Le grille-pain combiné vous permet de faire des toasts normaux et/ou des sandwichs toastés.



Grille à sandwich
(2 incluses)

- Finition en acier inoxydable Plus
- Le bouton de sélection permet de sélectionner 1, 2 ou 4 fentes
- Tiroir à miettes amovible facile à nettoyer



Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
L139	42174	Grille-pain combi 2 + 2 fentes	230V	2,2kW	210(H) x 360(L) x 220(P) mm	4,5kg	€319,00

Dualit.

Double toaster à convoyeur Buffalo

Facile à utiliser, design compact élégant avec possibilité de chute des tranches à l'avant ou à l'arrière. En acier inoxydable. Possibilité de cacher les boutons de commande. Les récupérateurs de miettes sont faciles à retirer et nettoyer.



Panneau de protection
pour cacher les boutons
de commande

- Acier inoxydable.
- Résistances supérieure et inférieure en métal.
- Vitesse réglable.
- Pieds en caoutchouc anti-dérapants.
- Fonction réchauffage pour les périodes les plus calmes



Code	Description	Alimentation	Puissance	sortie max	Dimensions	Poids	Prix HT
GF269	Double	230V	2,6kW	360 tranches/h	410(H) x 370(L) x 750(P) mm	17,6kg	€499,00

BUFFALO

APPAREILS DE CUISSON

Toaster à convoyeur Turbo



Toaster avec contrôle de précision facile à utiliser, pour un résultat parfait. Démarrage rapide avec une circulation d'air froid pour maintenir le châssis froid au toucher.

- Résistances radiantes quartz
- Résistances avec thermostat individuel réglable
- Fonction économie d'énergie
- Coupe-circuit de sécurité
- Tiroir ramasse-miettes amovible
- Débit max 360 tranches/h (ép. maxi 30mm)

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	sortie max	Dimensions	Poids	Prix HT
J416	DCT2	Double	230V	2,8kW	360 tranches/h	400(H) x 370(L) x 640(P) mm	20kg	€999,00

Dualit

Toaster à sandwichs



Toaster professionnel qui dore, scelle et sépare les sandwichs ou croque-monsieur facilement et rapidement. Chaque compartiment peut s'utiliser indépendamment grâce à deux interrupteurs et deux thermostats.

- Jusqu'à 60 tranches/h
- Plaques à revêtement Teflon
- Plaques fonctionnant indépendamment
- Facile à nettoyer

Code	Modèle	Description	Alimentation	Puissance	Dimensions	Poids	Prix HT
J476	73002	Grille-Pain	230V	1,6kW	190(H) x 400(L) x 220(P) mm	6kg	€329,00

Dualit

Gaufrier double en fonte



Gaufrier double avec plaques à revêtement Teflon pour une utilisation et un nettoyage rapide et facile. Permet de faire 4 gaufres par plaque, donc environ 60 ronds par heure. Commandes indépendantes des plaques afin d'économiser l'énergie.

- Plaques à revêtement Teflon pour une séparation aisée
- Facile à nettoyer
- L'une des plaques peut être éteinte pour économiser l'énergie, lorsqu'elle n'est pas utilisée
- Dimensions des gaufres: 152(L)x 10(ép)mm.

Code	Modèle	Description	Alimentation	Dimensions	Poids	Prix HT
J449	74002	Gaufrier double	230V	160(H) x 400(L) x 220(P)mm	5,5kg	€329,00

Dualit