



90°C

Vitrines panoramiques chauffantes GN à poser ou encastrables associant :

- le chauffage du bain-marie en partie inférieure,
- la lampe halogène en partie supérieure.
- **Maintien à température (90°C maxi)** de soupes, légumes, riz, plats en sauce etc.
- **Vidange complète** par robinet tout inox.
- Bâti inox encastrable dans un plan de cuisson.

Panoramic heated built-in or table-top GN displays combining the heating of:

- the **bain-marie** in the low part,
- the **halogene lamp** in the top part.
- **Keep warm (90°C maxi)** soups, vegetables, rice, ready-made dishes etc.
- **Draining** with stainless steel tap.
- **Built-in casing** in a work top.



BMV 2



BMV 3



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Etagère Middle shelf	Poids Weight	Volts Volts
BMV 2	3,5 kW	700 x 645 x 700 mm	655 x 535 x 160 mm	2 x GN 1/1	655 x 200 mm	43 kg	230 V
BMV 3	3,5 kW	1025 x 645 x 700 mm	980 x 535 x 160 mm	3 x GN 1/1	980 x 220 mm	55 kg	230 V
BMV 4	3,6 kW	1400 x 645 x 700 mm	1340 x 535 x 160 mm	4 x GN 1/1	1340 x 220 mm	85 Kg	230 V

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47



20-90°C



WD 100

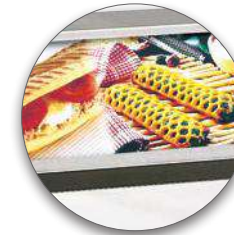
1 x GN 1/1



WDL 200

2 x GN 1/1

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Capacité Capacity	Poids Weight	Volts Volts
WD 100	0,65 kW	590 x 350 x 285 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	12 kg	230 V
WD 200	0,65 kW	590 x 350 x 390 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	15 kg	230 V
WDL 100	0,65 kW	590 x 350 x 375 mm	540 x 330 x 165 mm	GN 1/1	15 kg	230 V
WDL 200	0,65 kW	590 x 350 x 480 mm	540 x 330 x 125 mm (x2)	2xGN 1/1	18 kg	230 V



WDL 100 / WDL 200 : bloc lumineux personnalisable sur demande /
WDL 100/WDL 200: customized illuminated top upon request

- **Vitrines chauffantes GN 1/1 panoramiques** pour quiches, pizzas, viennoiseries etc.
- Régulation de 20°C à 90°C.
- **Contrôle d'humidité** pour le moelleux des produits.
- **Ouvertures avant et arrière** par portes relevables.

Entretien : plateau inox et partie en verre amovibles.

Équipement : thermostat (20-90°C), tiroir à eau, interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, pieds réglables. Livré sans plat GN.

- **Panoramic counter top heated displays GN 1/1** for quiches, pizzas, pies, croissants etc.
- Heat regulation 20°C to 90°C.
- **Humidity control** to keep products moist.

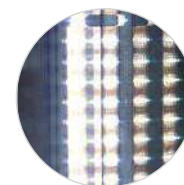
Cleaning: removable stainless-steel bottom plate and glass shelf.

Features: thermostat (20-90°C), water tray, on/off switch, pilot lights, adjustable feet. Delivered with no GN tray.

Vitrines chauffantes GN ventilées / *Ventilated heated GN displays*



WD 780 S



LED



Contrôle d'humidité /
Humidity control



Pierre réfractaire ventilée /
Ventilated firestone



Interrupteurs / Switches
on/off & Ventilation

- **Vitrines chauffantes GN ventilées et panoramiques à 3 ou 5 niveaux** pour friands, boulettes de viande, quiches, pizzas, viennoiseries etc.
 - Régulation précise **20°C à 90°C** par **thermostat électronique**.
 - **Chauffage à pierre réfractaire ventilée** : restitution, accumulation et diffusion de la chaleur dans la vitrine.
- Entretien** : grilles, support grilles, plateau inox, tiroir à eau et chamotte amovibles.

- **Panoramic ventilated heated GN displays with 3 or 5 levels** for puffs, meat balls, pies, pizzas, croissants etc.
 - Precise regulation **20°C to 90°C** through **electronic thermostat**.
 - **Ventilated firestone heating system**: release, accumulation et spread of the heat in the display.
- Cleaning**: removable grids, grid holders, bottom punched stainless steel tray, water container and firestone.



20-90°C



WD 780 D



Option : vitrine self-service avec grilles inclinées

Option: self-service display with slanted grids

Équipement : thermostat électronique (20-90°C), tiroir à eau, interrupteurs marche/arrêt et ventilation, 2 ou 3 grilles. Ouvertures des portes en verre à 180°. Livré sans plat GN.

Option : vitrine self-service avec grilles inclinées sur demande.

Features: electronic thermostat (20-90°C), water container, on/off switch, switch for ventilation, 2 or 3 grids. Flat opening doors. Delivered with no GN tray.

Option: self-service display with slanted grids upon request.



GN 1/1 ou plats 400 X 600 ou 3 plats américains.
GN 1/1 or pastry trays 400 X 600 or 3 American trays.

Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Grilles Grids	Poids Weight	Volts Volts
WD 780 S	1,2 kW	780 x 490 x 480 mm	750 x 460 x 360 mm	2 x (670 x 433 mm)	30 kg	230 V
WD 780 D	1,8 kW	780 x 490 x 640 mm	750 x 460 x 530 mm	3 x (670 x 433 mm)	35 kg	230 V

Vitrines de marché ventilées et modulables 3 GN 1/1 / *Ventilated modular market displays 3 GN 1/1*

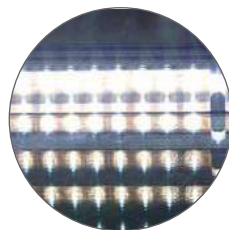


VHC 1000 : +20°C / +90°C
VHF 1000 : +2°C / +10°C



VHC 1000

3 GN 1/1



LED



COLD

Bloc réfrigérant / Refrigerating unit



HOT

Bloc chauffant / Warming unit

Ref.	Puissance PoWer	Dimensions hors tout Outside dimensions	Dimensions intérieures Inside dimensions	Volume Volume	Poids Weight	Volts Volts	Capacité Capacity
VHF 1 000	500 W	1 000 x 900 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Étagère / Shelf: 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height: 160 mm	110 L	61 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc froid / Cooling unit	500 W	965 x 330 x 255 mm	-	-	33 kg	230 V	-
VHC 1 000	2,4 kW	1 000 x 720 x 475 mm	960 x 535 x 280 mm Étagère / Shelf: 960 x 300 mm & Hauteur utile / Height: 160 mm	110 L	44 kg	230 V	3 GN 1/1
Bloc chaud / Warming unit	2,4 kW	965 x 145 x 250 mm	-	-	16 kg	230 V	-

- **Vitrines panoramiques modulables** composée de **2 parties amovibles** : le bloc réfrigéré ou chauffant et la vitrine d'exposition assemblés par 2 molettes.
- Blocs réfrigéré et chauffant interchangeable.
- Chargement et service faciles : portes avant et arrière relevables.
- Capacité : 3 plats GN 1/1 + 1 étagère intermédiaire.

VHF 1000 : froid ventilé +2°C/+10°C avec thermostat réglable pour une diffusion homogène du froid. Évaporation des condensats.

VHC 1000 : convection par air pulsé +20°C/+90°C pour le maintien au chaud de produits traiteurs, plats préparés etc.

Option : table support roulante avec système de frein (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.

- **Panoramic and modular display** composed of **2 removables parts**: the cold or hot unit and the display assembled with rollers. Interchangeable cold and hot units.
- Interchangeable refrigerated and heated blocks.
- Easy loading and serving: liftable front and rear doors.
- Capacity: 3 GN 1/1 trays + 1 middle shelf.

VHF 1000: ventilated cold +2°C/+10°C through thermostat for an even spread of refrigerated air. Evaporation of the condensation.

VHC 1000: pulsed air convection system +20°C/+90°C to keep warm starters, meals and ready-made dishes etc.

Option: wheeled table with brake system (TS 3) = 955 x 705 x 810 mm.



95°C (RE 2)



GN 1/1 (RE 2)



RE 2



Ref.	Puissance Power	Dimensions hors tout Outside dimensions	Capacité (poulets) Capacity (chickens)	Poids Weight	Volts Volts
RE 2	1,5 kW	850 x 700 x 1050 mm	-	95 kg	230 V

• **Superposable sur l'étuve ventilée panoramique RE 2** pour le stockage et le maintien à température des pièces rôties. Etuve livrée avec 10 grilles démontables comme les échelles.

Équipement : minuterie, thermostat, indicateur de température, voyants de contrôle.

Options : B1 - jeu de 5 broches grande capacité (30 volailles). B2 - broche pour grosses pièces (mouton, porc...). TS2 - table support mobile avec tablette escamotable. MS4 - meuble de soubassement mobile avec freins.

• **Can be placed on the panoramic ventilated heated display RE 2** to store and to keep warm roasted pieces of meat. Supplied with 10 removable grids and holders.

Features: timer, thermostat, temperature indicator, pilot lights.

Options: B1 - set of 5 high-capacity spits (30 poultries). B2 - spit for large pieces of meat (side of lamb, pork...).

TS2 - wheeled table support with stand. MS4 - wheeled cart with storage area and brake system.

Équipement : interrupteur marche/arrêt, voyants de contrôle, thermostat, lampe halogène. Livré sans bac ni plat GN.

BMV 4 : modèles double avec les mêmes caractéristiques et les **commandes indépendantes**.

Features: switch on/off, pilot lights, thermostat, halogene lamp. Delivered without any tray or GN container.

BMV 4: double model with **independent control** and same specifications as above.

Ref.	Appareils à encastrer <i>Built-in appliances</i>	Dimensions hors tout <i>Outside dimensions</i>	Poids <i>Weight</i>
MS 1	Appareils à poser <i>Table top appliances</i>	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 2	1 BMV 2	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 3	1 BMV 3	1060 x 615 x 920 mm	38 kg
MS 4	1 BMV 4	1420 x 615 x 920 mm	38 kg



BMV 2 + MS 2



BMV 4 + MS 4

4 GN 1/1



Arrière / Back BMV 4

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47