

SOLUTIONS DE QUALITÉ POUR LA
CUISINE PROFESSIONNELLE



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



OFFCAR THE GREAT COOKING

offcar.com

SOLUTIONS DE QUALITÉ POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE



Notre succès est le résultat d'une histoire industrielle qui, depuis quatre générations, transmet la passion pour des solutions de cuisson où des composants technologiques innovants et la tradition artisanale se fondent en un projet unique.

L'acier, synonyme de force et de solidité, de propreté et de luminosité, devient le trait d'union entre le passé et l'avenir.

Fam. Carraro

CERTIFICATIONS



La certification ISO 9001 atteste la conformité de notre système de qualité par rapport à la norme développée par l'Organisation Internationale de normalisation. En choisissant d'adopter un système de gestion de la qualité, OFFCAR a pour objectif premier d'obtenir et d'accroître la satisfaction de ses clients, à travers l'amélioration continue de ses processus et de ses produits ou services.



Tous les produits OFFCAR (à gaz et électriques) sont livrés avec une déclaration de conformité CE. Les appareils à gaz que nous produisons sont testés par un organisme notifié qui a effectué des tests en laboratoire pour établir la conformité du produit aux normes de sécurité et d'efficacité énergétique de l'Union européenne.



La marque ETL Listed est valable dans toute l'Amérique du Nord (États-Unis et Canada) et indique que le produit OFFCAR a été testé par un laboratoire accrédité afin d'être vendu et distribué sur le territoire nord-américain. Nos sites de production sont soumis à des inspections périodiques par un organisme reconnu par l'Occupational Safety and Health Administration afin de vérifier qu'ils maintiennent régulièrement les caractéristiques de conformité aux normes.



Intertek

La marque ETL Sanitation certifie que le produit OFFCAR a été testé conformément aux normes fédérales américaines et répond aux conditions d'hygiène minimales requises pour être distribué sur le territoire nord-américain (États-Unis et Canada). Il indique également que l'équipement est adapté à la production d'aliments destinés à la consommation publique ou à l'utilisation dans des environnements de production alimentaire.



La certification CB garantit que les produits électriques OFFCAR sont conformes aux normes de sécurité de plus de 50 pays dans le monde. Le système CB Scheme est un programme élaboré par la Commission électrotechnique internationale pour les appareils électriques (IECEE) pour l'acceptation des résultats des tests de sécurité des produits entre les laboratoires participants et les organismes de certification du monde entier : les appareils électriques que nous produisons ont passé avec succès les tests de sécurité rigoureux d'un laboratoire participant à ce programme international.



La certification SASO Quality Mark certifie que le produit OFFCAR a été testé par un laboratoire tiers accrédité et déclaré conforme aux normes de produit et aux conditions de sécurité applicables pour être vendu et distribué en Arabie Saoudite. Nos sites de production sont soumis à des inspections périodiques par un organisme reconnu par la SASO afin de vérifier que les normes de qualité et de sécurité sont régulièrement respectées.



La marque C م (CMIM) indique que le produit OFFCAR a été testé par un laboratoire tiers accrédité et déclaré conforme aux normes de produit et aux conditions de sécurité applicables afin d'être vendu et distribué au Maroc.



NOTRE VISION ET NOS VALEURS

YIM: L'approche Young Innovative Mentality



Nos projets sont conçus pour assurer une consommation réduite, des processus automatisés et interconnectés : des équipements intelligents !

Notre objectif est l'OPTIMISATION

YIM EST UNE TECHNOLOGIE INNOVANTE QUI SIMPLIFIE LES PROCESSUS

Grâce à l'automatisation, la technologie permettra le changement, la réduction des coûts d'exploitation, l'augmentation de la productivité et la mise en œuvre de processus plus durables.

YIM EST ATTENTION À L'ENVIRONNEMENT ET À L'EFFICACITÉ

Réduction de la consommation d'énergie et des déchets, attention portée aux questions éthiques et environnementales, il est de plus en plus clair que l'avenir dépend de notre capacité à préserver notre santé.

YIM EST FORMATION

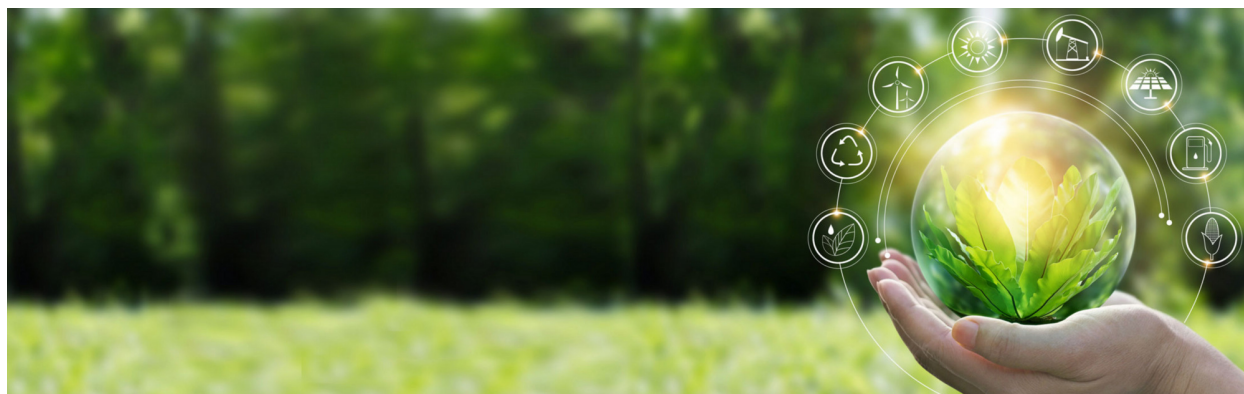
Nous organisons des webinaires de formation pour tous nos partenaires dans le monde entier, non seulement pour présenter nos produits et leurs avantages, mais aussi pour diffuser l'esprit et l'approche de YIM.

YIM EST LA RÉOLUTION DE PROBLÈMES

Des solutions faciles à des problèmes complexes
YIM est la prise de conscience de la maturité et de l'ingéniosité des jeunes.

COOKING, THE GREEN WAY

L'avenir dépend de notre capacité à préserver la planète où nous vivons.



CHAQUE NOUVEAU PRODUIT OFFCAR EST ISSU D'UNE ÉNERGIE PROPRE



OFFCAR utilise depuis plus de 10 ans de l'énergie autoproduite par des systèmes photovoltaïques installés sur le toit de ses locaux.



Le parc de machines de dernière génération garantit la qualité des composants fabriqués et en même temps l'efficacité énergétique, permettant de réduire le prélèvement d'énergie du réseau.



Chaque jour, notre département Recherche & Développement travaille pour offrir aux clients des équipements capables de combiner des performances élevées à économie d'énergie et esprit Eco friendly.

Réduire l'impact de notre activité sur l'écosystème est pour nous une priorité. C'est pourquoi nous avons choisi d'adopter la philosophie RE.RE.RE

REUTILISER LES EMBALLAGES.

N'UTILISER QUE L'EMBALLAGE STRICTEMENT NÉCESSAIRE POUR GARANTIR UN TRANSPORT CONFORME.

CHOISIR DES MATÉRIAUX RECYCLABLES ET RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT.

Nouveau design, haute fiabilité

La fusion parfaite de la fonctionnalité, de l'ergonomie et de la flexibilité définit le **nouveau concept de cuisson « MILO 700-900 »**, en garantissant des performances de pointe dans tous les environnements de travail.



La nouvelle ligne de cuisson modulaire MILO d'Offcar offre des solutions techniques d'avant-garde dans un design moderne et sophistiqué.



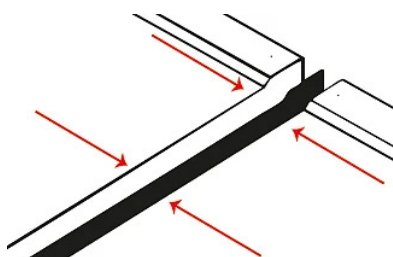
Facilité d'utilisation, fonctionnalité garantie

- Plus d'espace de travail dans le même encombrement.
- Profil frontal carré et aligné.
- Cheminée d'évacuation des fumées postérieur abaissée pour une meilleure ergonomie.
- Système de jonction affleurant pour un alignement parfait et une hygiène maximale.
- Espace technique arrière pour une installation facile des câbles électriques et réseaux d'eau et de gaz.
- Épaisseur minimale garantie de 1 mm en inox.
- Options d'installation sur pieds ou sur plinthe.

Entièrement en acier inoxydable **AISI 304**
+20% de AISI 304



La nouvelle ligne de cuisson MILO offre un **espace de travail augmenté et des performances élevées** dans le même encombrement et avec la même fiabilité. Une installation simple, une hygiène maximale et une ergonomie d'utilisation pour le maximum confort en cuisine.



Comme un plan unique :

La joint d'étanchéité (en option) ajoutée entre les appareils adjacents bloque le passage des liquides, en évitant les infiltrations et en augmentant le niveau d'hygiène.

Des détails qui font la différence



Degré de protection : IPX4

Une nouvelle poignée athermique ergonomique avec des LED de fonctionnement intégrées pour une expérience utilisateur optimale.



Plans : 20/10ème d'épaisseur garantis pour S.700 et S.900 conçus pour une résistance maximale aux possibles déformations dues à la chaleur ou au poids.



Porte à ouverture réversible. Support en acier inoxydable 30/10 avec charnière épaisse intégrée pour une résistance maximale aux contraintes.



Système push-pull sans vis pour un démontage facile afin d'accéder au panneau de contrôle pour l'inspection et le nettoyage des éléments.

Les solutions de cuisson MILO 700 – 900



Cuisinières

Brûleurs avec chapeau de brûleur à double couronne ou coniques. Bacs emboutis avec bords arrondis et amovibles pour un nettoyage facile. Puissances des brûleurs à double couronne : S.900 (9kw+4,5kw), S.700 (7,5kw+4,5kw). Puissances des brûleurs coniques double-ligne de feu : S.900 (10kw), S.700 (8kw). Versions sur placard ouvert ou avec four gaz/électrique. Cuisinière électrique disponible avec compartiment ouvert ou four, équipée de plaques en fonte. S.700 équipée de plaques rondes. S.900 équipée de plaques carrées.



Plaques vitrocéramique

Versions jusqu'à 4 kW de puissance par zone de cuisson. Chauffage par éléments chauffants à infrarouge avec système innovant de reconnaissance de casserole (n'importe quel matériau) pour une démarrage et un arrêt sûrs. Réduction de la consommation jusqu'à 30% par rapport au système traditionnel.



Induction

Version potentialisée jusqu'à 5kw avec système de circulation d'air forcé pour le maintien des meilleures conditions de travail du générateur. Filtre en inox amovible pour le maximum d'hygiène. 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes.



Plaque coup de feu

Versions à gaz avec brûleur central en fonte chromée à flamme stabilisée, permettant d'atteindre une température de 500°C au centre en se dégradant vers les bords. Versions électriques avec plaque chromée à 1 zone (module de 40 cm) ou 4 zones (module de 80 cm – plaque mixte), chauffée par des éléments chauffants résistifs avec régulateur de puissance : cela permet des temps de réponse rapides et des performances élevées. Température réglable jusqu'à 360°C.



Plancha

Disponible avec alimentation à gaz et électrique, dans la version en acier au chrome dur miroir ou au chrome dur satiné. Plaque anti-adhésive avec propriétés antioxydantes pour un usage intensif. Canal de vidange périmétral pour un nettoyage simple et bac de récupération lavable au lave-vaisselle. Modularité de 400-800-1200 mm de largeur. Chauffage zoné.

Les solutions de cuisson MILO 700 – 900



Friteuses

Les friteuses MILO représentent une véritable révolution dans le monde de la friture professionnelle, alliant innovation et performance. Cuves de 15 litres dans la version 700 et de 20 litres dans la version 900. Cuves moulées en forme de "Y", friteuses disponibles en version électrique ou à gaz. La première est équipée d'un élément chauffant plat basculant, la seconde d'une chambre de combustion brevetée à flux indépendants. Vidange de fond cuve plus grande pour faciliter l'écoulement de l'huile et le nettoyage de la cuve des résidus de cuisson. Version numérique ou mécanique.



Chauffe-frites

Version électrique avec cuve emboutie GN 1/1 en acier inoxydable AISI 304 à bords arrondis et faux fond pour faciliter l'égouttage et l'enlèvement des frites. Capacité de charge jusqu'à 5 kg (frites). Chauffage par le haut au moyen d'un élément chauffant céramique à haut rendement d'une puissance de 1 kW.



Cuiseur à pâtes

Disponible en version gaz et électrique, en version simple ou double, en acier inoxydable AISI 316. Version à gaz avec chargement manuel. Version électrique avec chargement automatique de l'eau et contrôle du niveau ; chauffage par éléments chauffants en tungstène à l'extérieur de la cuve.



Pastacorner

Monobloc électrique avec cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure avec bords largement arrondis pour un nettoyage efficace. Zone frontale avec goulotte et partie supérieure perforée pour le support du panier. Chauffage par éléments chauffants spéciaux en tungstène à l'extérieur de la cuve. Réglage de la puissance par sélecteur à 3 positions. Gestion automatisée de levage paniers.



Grille

Grille pour la cuisson directe. Disponible en version gaz comme grille lavique. Disponible en version électrique avec un élément chauffant plat basculant. Ce dernier permet la fonction "STEAM COOKING" qui assure la bonne humidité à la cuisson des viandes grâce au chauffage de l'eau dans la cuve. Facilité de nettoyage des résidus de graisse collectés par le robinet de vidange.

Les solutions de cuisson MILO 700 – 900



Bain-marie

Cuve moulée en acier inoxydable AISI 304 avec bords arrondis, compatible avec le format Gastronorm. Élément chauffant électrique adhésif à haut rendement sur le fond extérieur avec thermostat de fonctionnement et dispositif de sécurité intégrés. Température réglable de 30° à 90°C avec indicateur de fonctionnement.



Sauteuses basculantes

Versions gaz avec brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée. Réglage de la température de 100° à 300°C par vanne thermostatique avec sécurité et thermocouple.

Versions électriques avec éléments chauffants blindés disposés de manière à garantir une température uniforme sur la plaque de cuisson. Régulation de la température de 100° à 300°C avec thermostat de sécurité à réarmement manuel.



Marmites

Marmites pour la cuisson directe et indirecte.

Versions à gaz disponibles avec chauffage direct et indirect. Les deux solutions sont dotées de brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée.

Versions électriques disponibles uniquement avec chauffage indirect au moyen de résistances blindées en Incoloy contrôlées par un thermostat électromécanique. Versions indirectes équipées d'un robinet pour contrôler le niveau d'eau dans la cavité, ou version "...C" avec système de chargement automatique.



Éléments neutres

Versions à poser avec façade fermée ou avec tiroir.

Versions avec base ouverte ou avec porte (en option).



Cuisinières à gaz MILO 700



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

Cuisinières à gaz avec brûleurs de 7,5 kW et 4,5 kW en fonte vitrifiée avec chapeau de brûleur à double couronne en laiton qui permettent d'obtenir une flamme diffuse, idéale pour une cuisson uniforme grâce à une plus grande distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même de grande taille.

Cuisinières à gaz avec brûleurs de 9,0 kW en fonte vitrifiée avec chapeau de brûleur à double couronne en laiton qui permettent d'obtenir une flamme concentrée au centre, idéale pour une cuisson express. Robinets à vanne avec thermocouple de sécurité, veilleuse pour l'allumage du brûleur, tube Venturi à géométrie innovante qui garantit une efficacité optimale de la combustion, en réduisant également la possibilité d'occlusion de la buse de gaz. Grilles en fonte vitrifiée épaisse ou en acier inoxydable. Bacs amovibles et lavables sous les brûleurs. Versions à poser ou sur placard ouvert, sur four à gaz ou électrique GN2/1 ou GN3/1.

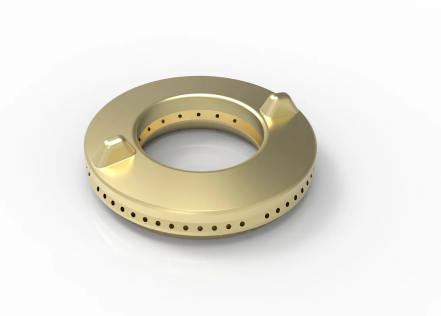
Dotation du four : grille en acier chromé GN 2/1 ou GN 3/1 pour le four MAXI.

POINTS FORTS

- **Brûleur conique "C"**. Grâce à sa ligne de feu verticale, il permet d'obtenir une flamme plus concentrée et plus "vigoureuse": une solution parfaite pour la cuisson express.
- **Puissance élevée** : les brûleurs produisent une flamme directe et puissante, idéale pour les différentes techniques de cuisson.



- **Brûleur à double couronne** : grâce à sa double ligne de feu, il permet d'obtenir une flamme plus régulière et plus "douce". En outre, le chapeau de brûleur en laiton est doté de deux reliefs qui assurent un apport constant d'air primaire au brûleur, même en cas d'utilisation de petites casseroles.
- **Distribution uniforme de la chaleur** : chaleur uniforme sur toute la surface, pour une cuisson homogène sans points froids.





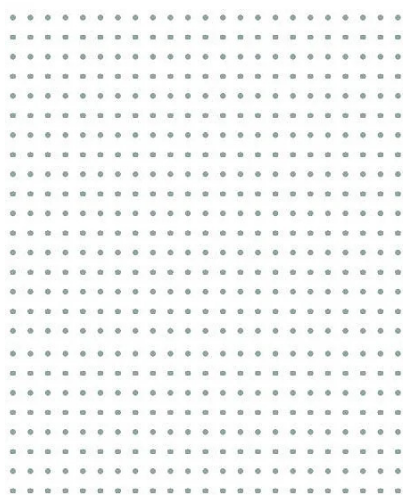
- **Robustesse et durabilité** : structure solide et résistante à l'usure, idéale pour une utilisation intensive et continue.
- **Entretien facile** : les grilles et les brûleurs amovibles facilitent le nettoyage quotidien.
- **Cuisson polyvalente** : convient à tout type de casserole, sans contrainte de matériau (acier, cuivre, aluminium, fonte, etc.).
- **Régulation précise de la flamme** : contrôle immédiat de l'intensité de la chaleur, idéal pour s'adapter rapidement aux besoins de la restauration.
- **Sécurité : soupape de sécurité avec thermocouple**. Coupure automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- **Grande rétention de la chaleur** : la fonte conserve la chaleur pendant longtemps, ce qui garantit la stabilité thermique et réduit la consommation d'énergie.

Cuisinières à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TCG2	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG2C	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS CONIQUES GAZ À POSER	400x 730x 290	18 kW	0 kW	/
	M7TCG01W	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 1 FEU POUR WOK	400x 730x 290	12 kW	0 kW	/
	M7TCG4	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	800x 730x 290	24 kW	0 kW	/
	M7TCG4C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ À POSER	800x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	1200x 730x 290	36 kW	0 kW	/
	M7TCG6C	PLAQUE DE CUISSON À GAZ À 6 BRÛLEURS CONIQUES SUPÉRIEURS	1200x 730x 290	54 kW	0 kW	/
	M7CBG02	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG02C	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	18 kW	0 kW	/
	M7CBG01W	PLAQUE DE CUISSON À GAZ AVEC 1 FEU WOK SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	12 kW	0 kW	/
	M7CBG04	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	24 kW	0 kW	/
	M7CBG04C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	36 kW	0 kW	/
	M7CBG06C	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	54 kW	0 kW	/
	M7CBG14	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 730x 900	31.7 kW	0 kW	/
	M7CBG14C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cuisinières à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7CBG14FE	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 730x 900	24 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG14CFE	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ	1200x 730x 900	43.7 kW	0 kW	/
	M7CBG16FE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 730x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16XL	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR MAXI FOUR À GAZ	1200x 730x 900	45.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16CXL	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR MAXI FOUR À GAZ	1200x 730x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M7CBG16XLE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE MAXI	1200x 730x 900	36 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG16CXLE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR MAXI FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 730x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CBG26A	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ ET ARMOIRE CHAUFFANTE	1200x 730x 900	43.7 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cuisinières électriques MILO 700



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

Cuisinière électrique avec plaques rondes en fonte de Ø220 mm, avec une puissance unitaire de 2,6 KW, réglable sur 6 positions de fonctionnement. Plan de cuisson embouti et étanche pour éviter les infiltrations de saleté. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Versions à poser ou sur placard ouvert, sur four électrique GN2/1 ou GN3/1.

Équipement du four : grille en acier chromé GN 2/1 ou GN 3/1 pour le four MAXI.

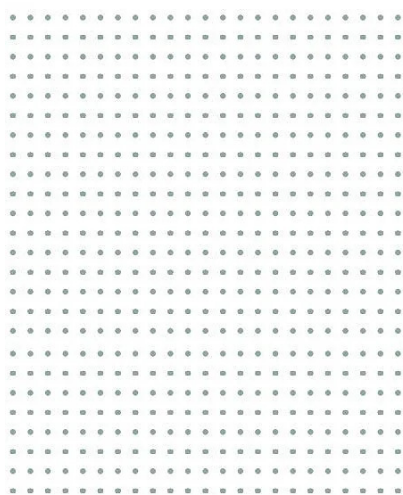
POINTS FORTS



- **Stabilité des performances** : les plaques maintiennent la température même après le retrait de la casserole, ce qui est idéal pour garder les aliments chauds.
- **Facilité d'entretien** : facile à nettoyer grâce à la surface émaillée qui résiste aux rayures et à la corrosion.
- **Robustesse et durabilité** : structure solide et résistante à l'usure, idéale pour une utilisation intensive et continue.
- **Distribution uniforme de la chaleur** : chaleur uniforme sur toute la surface, pour une cuisson homogène sans points froids.
- **Cuisson polyvalente** : convient à tout type de casserole, sans contrainte de matériau (acier, cuivre, aluminium, fonte, etc.).

Cuisinières électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TCE2T	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES RONDES À POSER	400x 730x 290	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4T	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES RONDES À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE6T	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES RONDES À POSER	1200x 730x 290	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE02	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES RONDES SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE04	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES RONDES SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE06	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES RONDES SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	0 kW	15.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE14	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 730x 900	0 kW	15.9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES RONDES SUR FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 730x 900	0 kW	21.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CTE16XLE	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES RONDES SUR MAXI FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 730x 900	0 kW	23.6 kW	380-415 V 3 N ~



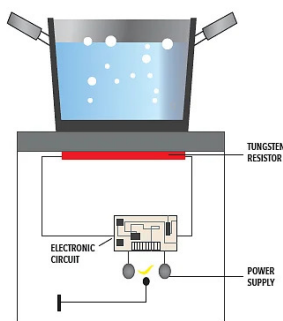
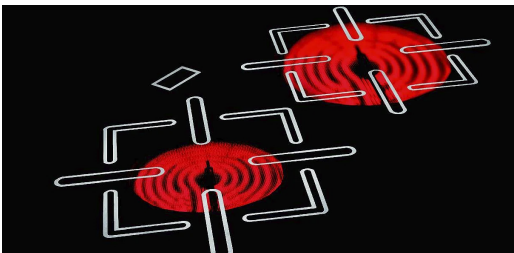


Cuisinières vitrocéramiques MILO 700



Dessus en vitrocéramique extra-robuste de 6 mm d'épaisseur, insérée à fleur et étanche pour un nettoyage facile. Éléments chauffants en tungstène à haut rendement, allumage et réglage de la puissance avec régulateur d'énergie. Capteurs avec voyants lumineux en verre incandescent. Plaque de cuisson avec détection de présence de casserole pour une plus grande économie d'énergie et plus de sécurité pour l'utilisateur (uniquement sur la version M____PR). Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

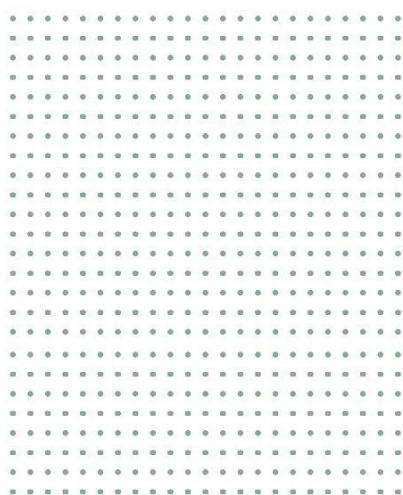
POINTS FORTS



- **Design moderne et facile à nettoyer** : surface lisse sans grilles qui permet un nettoyage rapide et minutieux.
- **Résistance thermique élevée** : la vitrocéramique est conçue pour supporter des variations de température élevées sans risque de rupture.
- **Chauffage rapide et homogène** : les systèmes radiants chauffent rapidement la zone de cuisson et répartissent la chaleur de manière homogène.
- **Utilisation de différents types de casseroles** : compatible avec tous les types de casseroles, quel que soit leur matériau (acier, aluminium, cuivre, fonte, etc.).
- **Détection de casseroles** : permet d'améliorer l'efficacité énergétique et de garantir la sécurité.
- **Activation automatique de la plaque de cuisson** : la plaque de cuisson ne s'active que lorsqu'elle détecte la présence d'une casserole, ce qui évite le gaspillage d'énergie.
- **Arrêt automatique (uniquement pour version PR)** : si la casserole est retirée, la plaque de cuisson s'éteint ou passe en mode veille, ce qui réduit le risque de surchauffe ou d'accident. Arrêt automatique en cas de surchauffe.
- **Répartition optimale de la chaleur** : le système ajuste la puissance en fonction de la taille et de la position de la casserole.
- **Sécurité accrue** : des indicateurs de chaleur signalent que la surface est encore chaude. Cela évite les allumages accidentels et réduit le risque de brûlures.
- **Surface antiadhésive** : la vitrocéramique ne retient pas les résidus et résiste aux taches et aux rayures.
- **Excellente efficacité énergétique** : moins de pertes de chaleur par rapport aux plaques de cuisson traditionnelles.

Cuisinières vitrocéramiques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TCE2V	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES À POSER	400x 730x 290	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE2VPR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES À POSER AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES	400x 730x 290	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4V	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES À POSER	800x 730x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4VPR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES À POSER AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES	800x 730x 290	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE02PR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	6 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CVE04PR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	12 kW	380-415 V 3 N ~



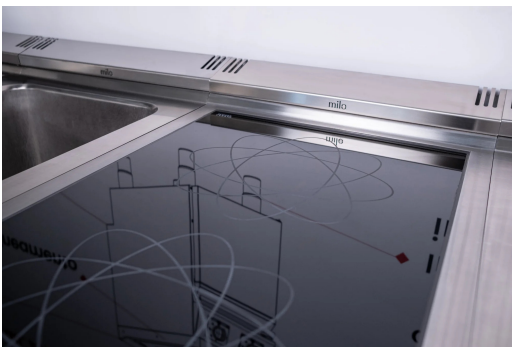


Plaques électriques à induction MILO 700

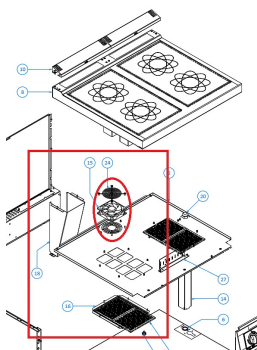


Plaque vitrocéramique extra-robuste de 6 mm d'épaisseur, insérée à fleur de plaque pour faciliter le nettoyage. Potentiomètre de réglage continu de la puissance de 1 à 9. Chauffage induit dans le matériau ferro-magnétique du fond de la casserole par un champ créé par un inducteur électromagnétique. Utilisation exclusive de casseroles d'un diamètre minimum de 150 mm certifiées pour les appareils à induction. Rayonnement minimal de la chaleur dans l'environnement et plus grand confort et sécurité pour l'opérateur car toute la puissance et la chaleur sont délivrées au fond de la casserole. Système de canalisation du circuit de refroidissement pour maintenir les composants à la bonne température de fonctionnement à tout moment. Système de diagnostic électronique avec signalisation du code d'alarme par un témoin lumineux sur le tableau de bord. Capteurs avec voyants lumineux en verre. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS

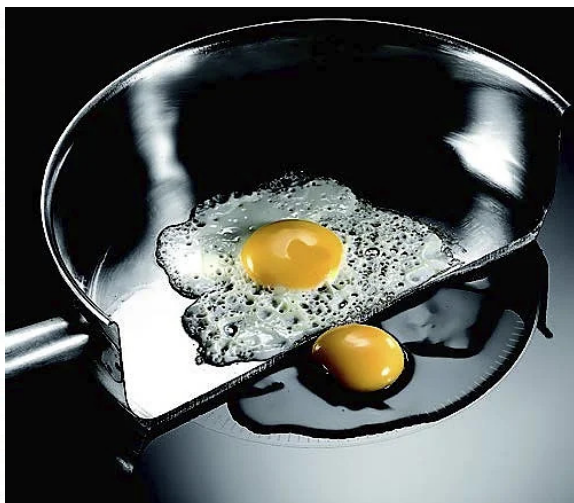
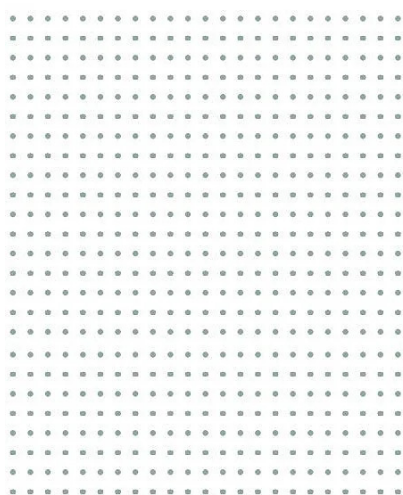


- **Facilité de nettoyage** : la surface lisse en vitrocéramique empêche l'accumulation de résidus, car elle ne surchauffe pas sans casserole.
- **Chauffage instantané** : la chaleur est générée directement au fond de la casserole, ce qui permet un chauffage rapide et précis.
- **Efficacité énergétique maximale** : plus de **90 %** d'efficacité, avec une perte de chaleur minimale par rapport aux systèmes conventionnels.
- **Sécurité totale** : la surface reste froide au toucher (elle ne chauffe qu'au contact de la casserole), ce qui réduit le risque de brûlures.
- **Système de protection contre la surchauffe** : arrêt automatique en cas de surchauffe.
- **Système de ventilation forcée supplémentaire** : permet au générateur de fonctionner dans des environnements plus exigeants en termes de température.
- **Détection automatique des casseroles** : la plaque de cuisson n'est activée qu'en présence de casseroles compatibles (matériaux ferreux), ce qui optimise l'énergie.
- **Cuisson homogène et sans flamme** : répartition uniforme de la chaleur et absence de flamme, idéal pour les environnements professionnels sûrs.
- **Temps de cuisson réduit** : l'eau peut bouillir en moins de la moitié du temps par rapport à un système traditionnel.
- **Arrêt automatique** en cas de retrait de la casserole.
- **Contrôle numérique précis** : contrôle précis de la température, idéal pour les cuissons délicates telles que les sauces et les crèmes.



Plaques électriques à induction ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TCE2I	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES À POSER	400x 730x 290	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE01WI	PLAQUE DE CUISSON WOK À INDUCTION 1 ZONE À POSER	400x 730x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TCE4I	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES À POSER	800x 730x 290	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE02PLUS	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES "PLUS" SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	10 kW	/
	M7CIE01W	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 1 ZONE WOK SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~
	M7CIE04PLUS	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES "PLUS" SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	20 kW	/





Plaque coupe de feu à gaz MILO 700



Plaque coup-de-feu en acier allié de 15 mm d'épaisseur avec zones isothermes différenciées, encastrée dans le plan et entourée d'un canal périmétral étanche avec grand orifice d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour le vidage et le nettoyage.

Chauffage par brûleur central en acier inoxydable à flamme stabilisée, permettant d'atteindre une température de 500°C au centre en se dégradant vers les bords. Régulation continue par robinet avec thermocouple de sécurité et allumage piézo-électrique de la flamme pilote. Anneau central amovible de 300 mm de diamètre pour coup de feu ou entretien. Boutons de commande ergonomiques et athermiques. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Grande surface** pour une cuisson homogène et simultanée de plusieurs aliments, optimisant ainsi l'espace.
- **Nettoyage facile** : la plaque de cuisson est facile à racler et à nettoyer, avec des bacs de récupération de graisse intégrés pour une gestion hygiénique des résidus.
- **Chauffage puissant et rapide** : grâce au gaz, la plaque de cuisson atteint rapidement des températures élevées, ce qui réduit les temps d'attente et améliore la productivité.
- **Différente température** : le déplacement du centre vers la périphérie de la plaque de cuisson permet de gérer différents types de cuissons (par exemple, viande d'un côté, légumes de l'autre) avec des résultats optimaux.
- **Fiabilité et durabilité** : la construction en acier inoxydable, les brûleurs à haut rendement et les composants garantissent résistance, sécurité et longévité, même en cas d'utilisation intensive.

Plaque coupe de feu à gaz 🔥

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M7TTG40	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ À POSER	400x 730x 290	4.5 kW	0 kW
	M7TTG80	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ À POSER	800x 730x 290	11.7 kW	0 kW
	M7TPG40	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	4.5 kW	0 kW
	M7TPG80	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	11.7 kW	0 kW
	M7TPG10	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 730x 900	19.4 kW	0 kW



Plaque coupe de feu électrique MILO 700



Plaque coup-de-feu en acier allié de 15 mm d'épaisseur avec zones isothermes différenciées, encastrée dans le plan et entourée d'un canal périmétral étanche avec grand orifice d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour le vidage et le nettoyage.

Version de 40 cm de largeur : une seule zone de cuisson isotherme avec réglage de la température de 50 à 300°C, chauffée par des éléments résistifs qui garantissent des temps de réponse rapides et un rendement élevé.

Version de 80 cm de largeur : Multiplaque avec 4 zones isothermes différenciées avec réglage indépendant de la température de 50 à 360°C, chauffées par des éléments résistifs en tungstène, garantissant des temps de réponse rapides et une grande efficacité. **Régulateur d'énergie à 9 niveaux.** Bouton de commande ergonomique et athermique avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS



- **Grande surface** pour une cuisson homogène et simultanée de plusieurs aliments, optimisant ainsi l'espace.
- **Nettoyage facile** : la plaque de cuisson est facile à racler et à nettoyer, avec des bacs de récupération de graisse intégrés pour une gestion hygiénique des résidus.
- **Chauffage uniforme et contrôlé** : les éléments chauffants assurent une distribution constante de la chaleur sur toute la surface, évitant les points froids et garantissant une cuisson homogène.
- **Contrôle précis de la température** : grâce aux thermostats réglables, vous pouvez régler et maintenir la température souhaitée avec une grande précision.
- **Faible niveau sonore et absence d'émissions** : sans flamme ni émissions de gaz, la plaque électrique est idéale pour les environnements intérieurs ou les cuisines où un faible niveau sonore et une hygiène maximale sont exigés.
- **Installation simple et sûre** : aucun raccordement au gaz n'est nécessaire, il suffit d'une prise électrique adaptée. Des systèmes de sécurité intégrés protègent l'appareil contre la surchauffe.

Plaque coupe de feu électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TTE40	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE À POSER	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TTE80	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE À POSER	800x 730x 290	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE40	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TPE80	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~



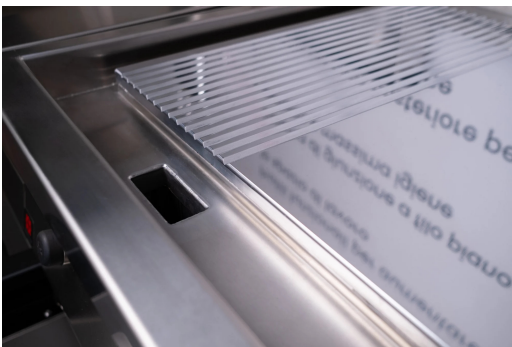
Plancha à gaz MILO 700



Plaque de cuisson lisse, nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée, jusqu'à 20 mm d'épaisseur encastrée dans le dessus. La plaque est isolée du dessus par un joint en graphite. Plaque en acier spécial Fe510D qui garantit une uniformité maximale de la température sur toute la surface. Possibilité de choisir entre une finition chromée miroir qui facilite le nettoyage avec absence totale de mémoire des cuissons précédentes, ou une finition chromée satinée qui offre une surface de cuisson antiadhésive, une grande résistance aux contraintes mécaniques (possibilité d'utiliser des ustensiles en métal) et aux contraintes thermiques. Canal périmétral étanche avec grand trou d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour la vidange et le nettoyage.

Chauffage par brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, zones de cuisson différenciées de une à trois. Réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C par robinet thermostatique avec thermocouple de sécurité. Allumage piézoélectrique de la flamme pilote. Boutons de commande ergonomiques et athermiques. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Design compact** : disponible en version à poser ou sur placard ouvert. L'appareil s'adapte à différentes cuisines.
- **Cuisson polyvalente** : l'appareil s'adapte à la cuisson d'un large éventail d'aliments, y compris la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Disponible avec des **plaques de cuisson lisses, nervurées ou mixtes** pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Disponible avec des **plaques de cuisson chromées miroir ou satinées**.
- **Répartition homogène de la chaleur** : l'appareil assure une cuisson homogène sur toute la plaque, améliorant ainsi la qualité des aliments.



- **Nettoyage facile** : équipé d'un bac de récupération des graisses pour simplifier le nettoyage.
- Les plaques chromées se nettoient facilement avec de l'eau et des détergents.
- **Réduction des émissions de fumée** : par rapport à d'autres équipements, la plancha produit moins de fumées, ce qui améliore l'environnement de travail.
- **Efficacité énergétique** : consommation d'énergie optimisée, notamment pour les modèles électriques, avec un bon rapport entre puissance et efficacité.
- **Sécurité de fonctionnement** : équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel.



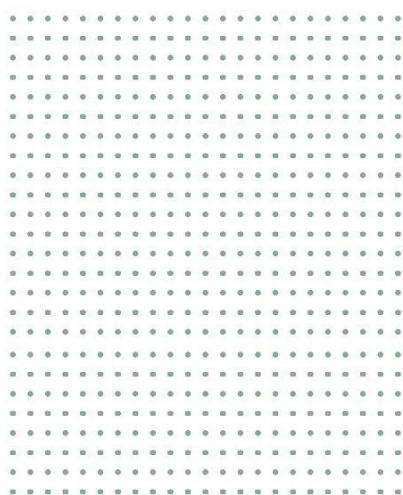
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Plancha à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M7TFGLS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE À POSER	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 730x 290	7 kW	0 kW
	M7TFGLLS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLLC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE À POSER	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGLRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFGRRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	14 kW	0 kW
	M7TFG12LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7TFG12LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 730x 290	21 kW	0 kW
	M7FTG40LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG40RS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	7 kW	0 kW
	M7FTG80LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	14 kW	0 kW

Plancha à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M7FTG80LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG80RS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	14 kW	0 kW
	M7FTG12LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	21 kW	0 kW
	M7FTG12LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	21 kW	0 kW





Plancha électrique MILO 700



Plaque de cuisson lisse, nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée, jusqu'à 20 mm d'épaisseur encastrée dans le dessus. La plaque est isolée du dessus par un joint en graphite. Plaque en acier spécial Fe510D qui garantit une uniformité maximale de la température sur toute la surface. Possibilité de choisir entre une finition chromée miroir qui facilite le nettoyage avec absence totale de mémoire des cuissons précédentes, ou une finition chromée satinée qui offre une surface de cuisson antiadhésive, une grande résistance aux contraintes mécaniques (possibilité d'utiliser des ustensiles en métal) et aux contraintes thermiques. Canal périmétral étanche avec grand trou d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour la vidange et le nettoyage.

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable AISI 309 prémontés dans des blocs spéciaux. Zones de cuisson différenciées de une à trois. Thermostat de réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Design compact** : disponible en version à poser ou sur placard ouvert. L'appareil s'adapte à différentes cuisines.
- **Cuisson polyvalente** : l'appareil s'adapte à la cuisson d'un large éventail d'aliments, y compris la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Disponible avec des **plaques de cuisson lisses, nervurées ou mixtes** pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Disponible avec des **plaques de cuisson chromées miroir ou satinées**.
- **Répartition homogène de la chaleur** : l'appareil assure une cuisson homogène sur toute la plaque, améliorant ainsi la qualité des aliments.

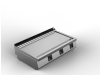


- **Nettoyage facile** : équipé d'un bac de récupération des graisses pour simplifier le nettoyage.
- Les plaques chromées se nettoient facilement avec de l'eau et des détergents.
- **Réduction des émissions de fumée** : par rapport à d'autres équipements, la plancha produit moins de fumées, ce qui améliore l'environnement de travail.
- **Efficacité énergétique** : consommation d'énergie optimisée, notamment pour les modèles électriques, avec un bon rapport entre puissance et efficacité.
- **Sécurité de fonctionnement** : équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel.



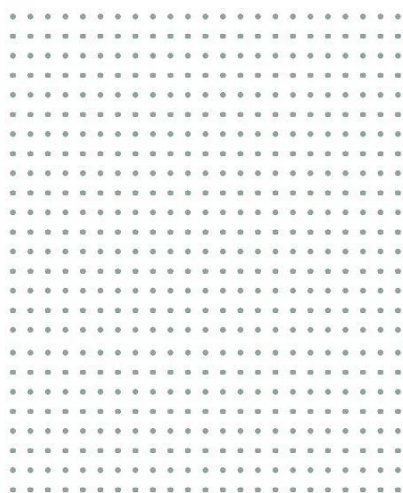
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Plancha électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7TFELS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 730x 290	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELLC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFELRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFERS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 730x 290	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7TFE12LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 730x 290	0 kW	15.3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE40RS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE EN CHROME SATINÉ SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	5.1 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10.2 kW	380-415 V 3 N ~

Plancha électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M7FTE80LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE80RS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE EN CHROME SATINÉ SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	10,2 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~
	M7FTE12LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 730x 900	0 kW	15,3 kW	380-415 V 3 N ~



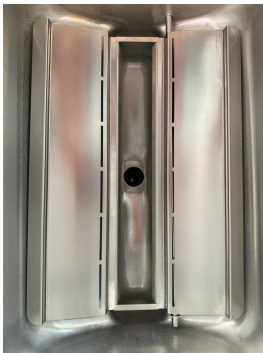


Friteuses à gaz MILO 700



- **Versions Y** avec thermostat électromécanique et boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement à LED intégrés.
- **Versions YF** avec carte électronique FAST, écran numérique et contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Version YS** avec carte électronique SUPREME équipée d'un écran tactile 7" avec une interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec un algorithme PID qui analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la texture et la répétabilité de la qualité du produit. Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$, bibliothèque permettant de programmer jusqu'à 24 recettes différentes, programme melting pour la dissolution progressive du moyen de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie, contrôle à distance grâce au système Wi-Fi, cycle de nettoyage de la cuve guidé par logiciel, filtrage de l'huile en la faisant tomber dans le chariot de récupération en acier inoxydable AISI 304, intégré à l'appareil et équipé d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 avec une capacité de filtrage de 150 microns, facilement amovible pour être lavé au lave-vaisselle.

POINTS FORTS



- **Chauffage à gaz** par de brûleurs tubulaires en acier inoxydable haute performance placés à l'extérieur de la cuve de cuisson pour optimiser l'échange de chaleur tout en maintenant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés, améliorant la qualité de l'huile.
- **Chauffage à gaz** avec chambre de combustion brevetée : flux d'air indépendants pour un rendement élevé.
- **Défecteur dans la cuve** : évite le contact des résidus avec les surfaces chaudes.



- **Chassis en acier inoxydable AISI 304** : haute qualité, résistance à l'oxydation et à la corrosion, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- **Chassis autoportant à double pliage** : garantit la robustesse et l'accessibilité, en évitant les infiltrations d'eau.
- **Plan de travail en AISI 304** : épaisseur 20/10 mm avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.
- épaisseur **minimale de l'acier inox AISI 304 utilisé** : 10/10 mm.
- **Boîte latéral pour joint d'étanchéité** : compatible avec les équipements OFFCAR ou SUPERFRY.



- Friteuses avec une ou deux cuves de cuisson en acier inoxydable AISI 304. **Cuve emboutie en forme de Y**, sans soudure, avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- **Grande zone froide** : collecte les résidus sans les brûler, ce qui préserve la qualité de l'huile et augmente la sécurité.
- **Isolation de la cuve de cuisson** (version Supreme) : réduit les pertes de chaleur, améliore la qualité et l'efficacité énergétique.
- **Vidange de fond cuve droit Ø1,5 pouce** : section de passage deux fois supérieure à la moyenne, évite les obstructions.
- **Vanne de vidange d'huile en AISI 316** : haute résistance à la corrosion.
- **Rallonge de vidange d'huile** : amovible et adaptable à divers récipients.
- **Bouchon en laiton avec joint d'extrémité** : évite les gouttes d'huile après sa vidange.



- **Poignée ergonomique** en bakélite, résistante et isolante.
- **Contrôle mécanique** : contrôle thermostatique avec une précision de 5 degrés.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : intuitif, équipé de quelques boutons pour une utilisation facile.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : contrôle thermostatique PID avec une précision de 1 degré.
- **Boutons en acier inoxydable IP67 AISI 304** : résistance à la poussière et à l'eau.



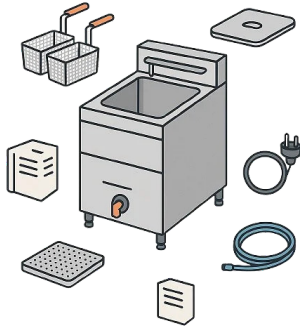
- **Thermostat de sécurité** facilement identifiable et protégé.
- **Panneau de protection derrière la porte** : évite tout contact accidentel avec les parties chaudes.
- **Ventilateur axial intégré** : maintient l'air frais dans le corps de la friteuse.
- **Porte de fermeture avec charnière pivot intégrée** : plus de robustesse que les standards du marché.



- **Prédisposition pour le chariot de filtrage** : boîtier "rétractable" pour simplifier la gestion des résidus.
- **Chariot de filtrage (en option)** : filtre polyvalent en acier inoxydable de 100 microns, adapte pour le filtre en papier.
- **Filtre de fond cuve (en option)** : élimination immédiate des résidus.



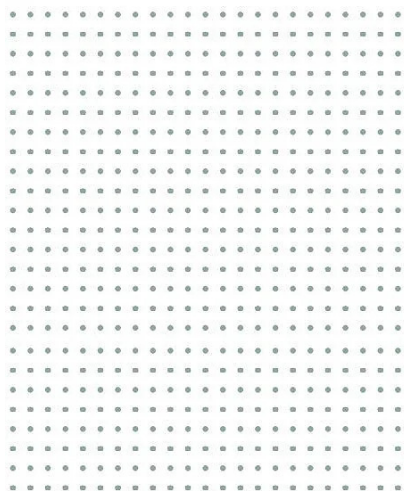
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.



- **Equipement standard**: 1 panier pour les versions avec 1 cuve. 1 panier et 2 demi-paniers pour les versions avec 2 cuves. Couverture de la cuve de cuisson. Bac de récupération d'huile en acier inoxydable inclus sur les versions SUPREME uniquement. Dans toutes les autres versions, le bac de récupération de l'huile est optionnel (non inclus - la friteuse est fournie avec une rallonge de tuyau d'évacuation de l'huile).

Friteuses à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7FRG15Y	FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 'Y' 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YF	FRITEUSE À GAZ FAST 1 CUVE 'Y' 15L	400x 730x 900	16 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG15YS	FRITEUSE À GAZ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 15L	400x 730x 900	16 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x15lt
	M7FRG-17	FRITEUSE À GAZ 1 CUVE DE 17L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LA CUVE.	400x 730x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M7FRG-16	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 8L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LE TANQUE.	400x 730x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M7FRG30Y	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES "Y" 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG30YF	FRITEUSE À GAZ FAST 2 CUVES "Y" 15L	800x 730x 900	32 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x15lt
	M7FRG-34	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 17L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LE TANQUE.	800x 730x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Friteuses électriques MILO 700



- **Versions Y** avec thermostat électromécanique et boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement à LED intégrés.
- **Versions YF** avec carte électronique FAST, écran numérique et contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Version YS** avec carte électronique SUPREME équipée d'un écran tactile 7" avec une interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec un algorithme PID qui analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la texture et la répétabilité de la qualité du produit. Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$, bibliothèque permettant de programmer jusqu'à 24 recettes différentes, programme melting pour la dissolution progressive du moyen de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie, contrôle à distance grâce au système Wi-Fi, cycle de nettoyage de la cuve guidé par logiciel, filtrage de l'huile en la faisant tomber dans le chariot de récupération en acier inoxydable AISI 304, intégré à l'appareil et équipé d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 avec une capacité de filtrage de 150 microns, facilement amovible pour être lavé au lave-vaisselle.

POINTS FORTS



- **Chauffage électrique** obtenu au moyen d'un élément chauffant innovant à haut rendement, plat et basculant, qui peut être retiré de la cuve de cuisson pour faciliter le nettoyage.
- Système de sécurité électrique qui arrête le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant.
- **Chauffage par élément chauffant plat** : haute efficacité énergétique et sécurité.



- **Chassis en acier inoxydable AISI 304** : haute qualité, résistance à l'oxydation et à la corrosion, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- **Chassis autoportant à double pliage** : garantit la robustesse et l'accessibilité, en évitant les infiltrations d'eau.
- **Plan de travail en AISI 304** : épaisseur 20/10 mm avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.
- épaisseur **minimale de l'acier inox AISI 304 utilisé** : 10/10 mm.
- **Boîte latéral pour joint d'étanchéité** : compatible avec les équipements OFFCAR ou SUPERFRY.



- Friteuses avec une ou deux cuves de cuisson en acier inoxydable AISI 304. **Cuve emboutie en forme de Y**, sans soudure, avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- **Grande zone froide** : collecte les résidus sans les brûler, ce qui préserve la qualité de l'huile et augmente la sécurité.
- **Isolation de la cuve de cuisson** (version Supreme) : réduit les pertes de chaleur, améliore la qualité et l'efficacité énergétique.
- **Vidange de fond cuve droit Ø1,5 pouce** : section de passage deux fois supérieure à la moyenne, évite les obstructions.
- **Vanne de vidange d'huile en AISI 316** : haute résistance à la corrosion.
- **Rallonge de vidange d'huile** : amovible et adaptable à divers récipients.
- **Bouchon en laiton avec joint d'extrémité** : évite les gouttes d'huile après sa vidange.



- **Poignée ergonomique** en bakélite, résistante et isolante.
- **Contrôle mécanique** : contrôle thermostatique avec une précision de 5 degrés.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : intuitif, équipé de quelques boutons pour une utilisation facile.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : contrôle thermostatique PID avec une précision de 1 degré.
- **Boutons en acier inoxydable IP67 AISI 304** : résistance à la poussière et à l'eau.



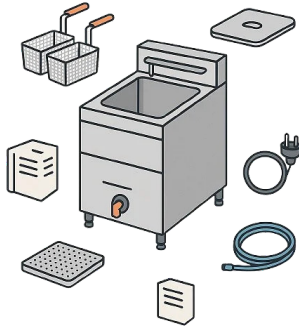
- **Thermostat de sécurité** facilement identifiable et protégé.
- **Panneau de protection derrière la porte** : évite tout contact accidentel avec les parties chaudes.
- **Ventilateur axial intégré** : maintient l'air frais dans le corps de la friteuse.
- **Porte de fermeture avec charnière pivot intégrée** : plus de robustesse que les standards du marché.



- **Prédisposition pour le chariot de filtrage** : boîtier "rétractable" pour simplifier la gestion des résidus.
- **Chariot de filtrage (en option)** : filtre polyvalent en acier inoxydable de 100 microns, adapte pour le filtre en papier.
- **Filtre de fond cuve (en option)** : élimination immédiate des résidus.



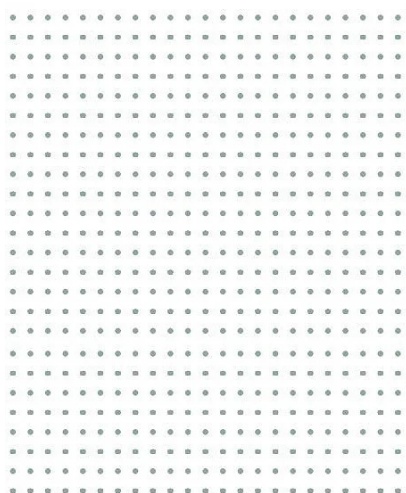
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.



- **Equipement standard:** 1 panier pour les versions avec 1 cuve. 1 panier et 2 demi-paniers pour les versions avec 2 cuves. Couvercle de la cuve de cuisson. Bac de récupération d'huile en acier inoxydable inclus sur les versions SUPREME uniquement. Dans toutes les autres versions, le bac de récupération de l'huile est optionnel (non inclus – la friteuse est fournie avec une rallonge de tuyau d'évacuation de l'huile).

Friteuses électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7FRE15Y	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE 'Y' 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YF	FRITEUSE ÉLECTRIQUE FAST 1 CUVE 'Y' 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE15YS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 15L	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	1x15lt
	M7FRE-16	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 8L AVEC RÉSISTANCES TUBULAIRES ROTATIVES.	400x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M7FRE30Y	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES "Y" 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt
	M7FRE30YF	FRITEUSE ÉLECTRIQUE FAST 2 CUVES 'Y' 15L	800x 730x 900	0 kW	28 kW	380-415 V 3 N ~	2x15lt





Chauffe-frites électrique MILO 700



Chauffe-frites électrique avec cuve emboutie GN 1/1 en acier inoxydable AISI 304 à bords arrondis et faux fond pour faciliter l'égouttage et l'enlèvement des frites. Cuve chauffée par un élément chauffant Incoloy de 800W et contrôle thermostatique jusqu'à 90°C. Capacité de charge jusqu'à 5 kg (frites). Chauffage par le haut au moyen d'un élément chauffant en céramique de 1 kW à haute efficacité thermique. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

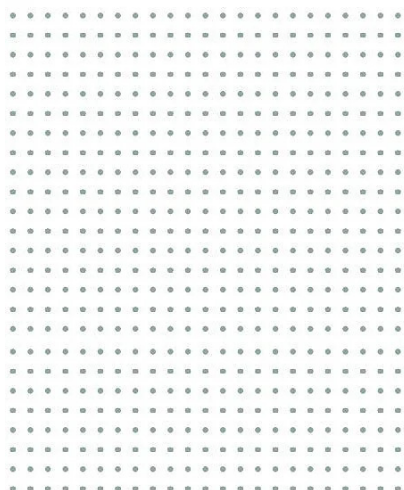
POINTS FORTS



- Sa capacité à **maintenir une température constante** permet aux chefs de préparer de grandes quantités de plats à l'avance, sans compromis sur la qualité des produits.
- **Fonctionnalité et ergonomie élevées** : contrôle précis de la température.
- Cuve de cuisson GN1/1 avec bords arrondis.
- Lampe céramique puissante qui ne dépasse pas du périmètre.
- Capacité de chargement : **5 kg** (frites).
- **Uniformité maximale de la chaleur**. Double système de chauffage : un élément chauffant en céramique à l'arrière et un élément chauffant Incoloy à l'extérieur du fond de la cuve.
- L'élément chauffant en céramique peut être éteint en appuyant sur l'interrupteur situé sur le tableau de bord.

Chauffe-frites électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7TSPE40	CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE À POSER	400x 730x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7SPE40	CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1





Cuiseur à pâtes à gaz MILO 700

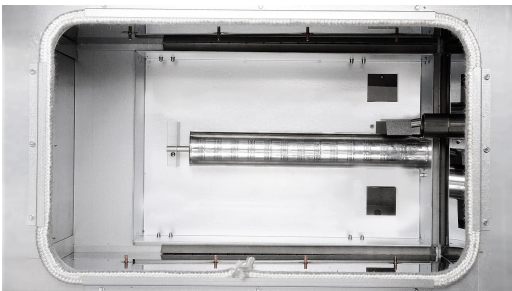


Cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure avec bords largement arrondis pour un nettoyage facile et efficace. Zone frontale avec goulotte et dessus perforé pour supporter les paniers lors de l'évacuation de l'eau.

Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée, robinet avec veilleuse et thermocouple, allumage piézoélectrique de la veilleuse. Remplissage de l'eau par vanne à sphère Ø ½" en acier inoxydable AISI 316 conforme aux normes internationales les plus strictes en matière de contact alimentaire. Version "...C" avec remplissage automatique par électrovanne à deux voies pour un remplissage rapide et le maintien du niveau d'eau dans la cuve. Bec avant en acier inoxydable AISI 304, robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur complètement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de réglage ergonomiques et athermiques.

Dotation : faux fond. Grille de support du panier en acier inoxydable AISI 304.

POINTS FORTS



- **Efficacité énergétique** : les modèles à gaz sont dotés de brûleurs à haut rendement qui permettent d'optimiser la consommation d'énergie.
- **Chambre de combustion isolée** pour maximiser l'efficacité et maintenir la température de cuisson.



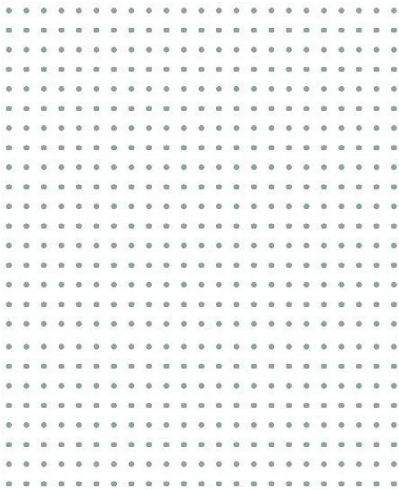
- **Performances élevées et polyvalence** : idéal pour cuisiner de grandes quantités de pâtes, de riz, de légumes et de soupes, en optimisant le temps de préparation.
- **Construction robuste** : réalisé en acier inoxydable AISI 304, cuves en AISI 316. Cet appareil garantit une résistance à la corrosion et une longue durée de vie.
- **Sécurité** : équipé de dispositifs de sécurité tels que thermocouples, capteurs de niveau d'eau (uniquement pour versions électriques) et systèmes anti-démarrage.
- **Facilité de nettoyage** : les surfaces lisses et les accessoires amovibles facilitent le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



- **Détergent OFF-CAL** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Cuiseur à pâtes à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7CPG30	CUISEUR À PÂTES À GAZ 1 CUVE	400x 730x 900	10 kW	0 kW	/	1x30lt
	M7CPG60	CUISEUR À PÂTES À GAZ 2 CUVES	800x 730x 900	20 kW	0 kW	/	2x30lt





Cuiseur à pâtes électrique MILO 700

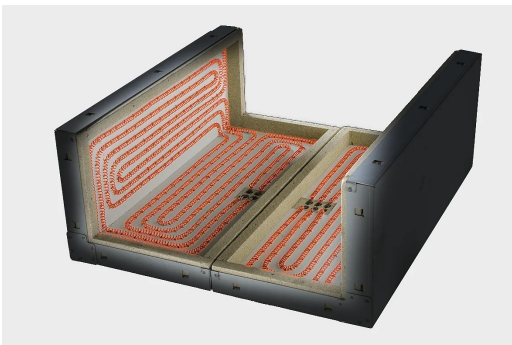


Cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure avec des bords largement arrondis pour un nettoyage facile et efficace. Zone frontale avec goulotte et partie supérieure perforée pour supporter les paniers lors de l'évacuation de l'eau.

Version électrique : Chauffage électrique au moyen d'éléments chauffants spéciaux en tungstène hors de la cuve. Réglage de la puissance au moyen d'un sélecteur à 3 positions. Électrovanne à deux voies pour le chargement et le maintien du niveau d'eau dans la cuve, bec frontal en acier inoxydable. De série, contrôle de niveau entièrement automatique par électrovanne : arrêt du chauffage en cas de manque d'eau. Robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur entièrement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. **Version drop in disponible.**

Dotation : faux fond. Grille de support du panier en acier inoxydable AISI 304.

POINTS FORTS



- **Efficacité énergétique** : les modèles électriques sont dotés d'éléments chauffants spéciaux en tungstène situés à l'extérieur de la cuve de cuisson. Ils permettent d'optimiser la consommation d'énergie.



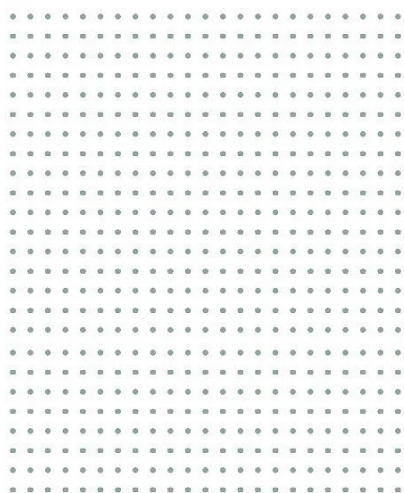
- **Performances élevées et polyvalence** : idéal pour cuisiner de grandes quantités de pâtes, de riz, de légumes et de soupes, en optimisant le temps de préparation.
- **Construction robuste** : réalisé en acier inoxydable AISI 304, cuves en AISI 316. Cet appareil garantit une résistance à la corrosion et une longue durée de vie.
- **Sécurité** : équipé de dispositifs de sécurité tels que thermocouples, capteurs de niveau d'eau (uniquement pour versions électriques) et systèmes anti-démarrage.
- **Facilité de nettoyage** : les surfaces lisses et les accessoires amovibles facilitent le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



- **Détergent OFF-CAL** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Cuiseur à pâtes électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7CPE30CL	CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt
	M7CPE60CL	CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 2 CUVES AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE	800x 730x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x30lt
	I7CPE30CL	DROP IN CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 30L	400x 730x 900	0 kW	7 kW	380-415 V 3 N ~	1x30lt





Pasta corner électrique MILO 700



Cuiseur à pâtes électrique avec cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure, avec bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace, avec zone frontale dotée d'une goulotte et d'une surface perforée pour le support des paniers. Chauffage obtenu par éléments chauffants spéciaux en tungstène à l'extérieur de la cuve. Réglage de la puissance par sélecteur à 3 positions et bouton de commande ergonomique et athermique avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Electrovanne à deux voies pour le chargement et le maintien du niveau d'eau dans la cuve, bec frontal en acier inoxydable, contrôle du niveau entièrement automatique. Arrêt du chauffage en cas de manque d'eau. Robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur complètement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Deux modules de levage avec 4 élévateurs motorisés indépendants, contrôlés par carte électronique : en fonction du temps de cuisson programmé pour l'élévateur spécifique (il est possible de programmer jusqu'à 4 recettes de cuisson pour chaque élévateur), à la fin de la cuisson, l'élévateur émet un signal sonore et extrait automatiquement le panier de la cuve, qui reste soulevée en position d'attente.

POINTS FORTS



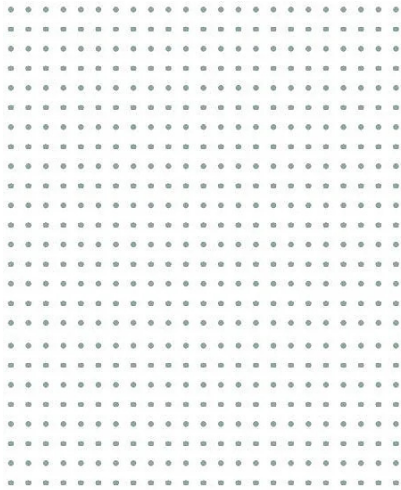
- **Cuve en acier inoxydable 316** : évite la corrosion causée par le sel et garantit une hygiène maximale.
- **Plan de travail unique** : facilité de nettoyage.
- **Boutons de réglage IXP4.**
- **Chauffage** : éléments chauffants en tungstène placés à l'extérieur de la cuve de cuisson.



- **Fonctionnalité et ergonomie** : système de commande simple avec alarme sonore et flexibilité opérationnelle maximale.
- Levage automatique du panier grâce à des programmes prédéfinis ou levage manuel en appuyant sur un bouton en acier inox situé à l'avant.
- Le levage automatique du panier assure la répétitivité du cycle de cuisson et **produits de haute qualité** grâce à l'automatisation du processus.
- Possibilité de mémoriser 4 programmes de cuisson, un pour chaque élévateur, contrôlés par un écran indépendant.
- écran de contrôle intuitif et étanche intégré au tableau de bord.

Pasta corner électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	MDPE30CL2A	PASTACORNER : CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE AVEC 2 MODULES DE LÈVE-PANIER (2+2 ÉLÉVATEURS)	800x 730x 900	0 kW	7.2 kW	1x30lt





Grille à gaz MILO 700



Version à gaz : Grille en pierre de lave adaptée à la cuisson de viandes, poissons, légumes avec un grand résultat gastronomique dû à la cuisson par contact et par rayonnement. Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inoxydable AISI 304 avec flamme stabilisée dont la chaleur est diffusée uniformément sur la couche de pierre volcanique répartie sur un support spécifique en treillis d'acier spécial. Robinet à vanne avec veilleuse et thermocouple. Allumage piézoélectrique de la veilleuse. Grille en V (pour la cuisson de la viande) réglable en hauteur à travers de leviers frontaux avec boutons athermiques, qui sont facilement amovibles pour le nettoyage. Bac de récupération des graisses amovible. Boutons de réglage ergonomiques et athermiques.

DOTATION : grille en V pour la cuisson de la viande et grille en rond pour la cuisson du poisson (en option).

NOTE : Sur les modèles sur placard ouvert n'est pas possible d'ajouter la porte de fermeture.

POINTS FORTS



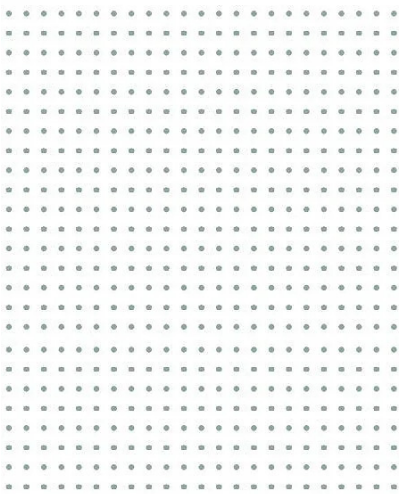
- **Saveur des aliments :** la grille exalte la saveur des aliments par contact et par rayonnement par le bas à travers une couche de roche volcanique.
- **Uniformité de la chaleur :** chauffage au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable AISI 304 à flamme stabilisée dont la chaleur est diffusée uniformément sur la couche de roche volcanique posée sur un support en treillis d'acier spécial.



- **Différente utilisation :** parfaite pour la cuisson de viande, de poisson et de légumes.
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 :** robuste, hygiénique et facile à nettoyer, parfaite pour une utilisation quotidienne.

Grille à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M7TGG40	GRILLE EN PIERRE DE LAVE À POSER	400x 730x 290	9.3 kW	0 kW
	M7TGG80	GRILLE EN PIERRE DE LAVE À POSER	800x 730x 290	18.6 kW	0 kW
	M7GLG40	GRILLE EN PIERRE DE LAVE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	9.3 kW	0 kW
	M7GLG80	GRILLE EN PIERRE DE LAVE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	18.6 kW	0 kW





Grille électrique MILO 700



Version électrique : Système de chauffage pour la cuisson directe des aliments avec éléments chauffants à tube plat en acier inoxydable AISI 304 à faible inertie thermique et régulateur d'énergie permettant d'obtenir une température constante pendant tout le cycle de cuisson, aussi bien à basse température (poisson) qu'à haute température (viande). Cuve inférieure en acier inox AISI 304 emboutie avec bords largement arrondis et équipée pour le chargement de l'eau par une électrovanne à bouton-poussoir, avec bec verseur et robinet de vidange en acier inox AISI 304 à commande frontale. L'eau chargée dans la cuve peut être chauffée grâce à la présence d'un bloc d'éléments chauffants en incoloy de 0,8 KW positionné à l'extérieur sur le fond de la cuve. Nettoyage du plan de cuisson par l'effet de pyrolyse. Basculement manuel de l'élément chauffant avec micro-interrupteur de sécurité et bouton latéral athermique pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve. L'élément chauffant du fond de la cuve est thermostaté avec un réglage maximum de 100°C et un thermostat de sécurité intégré. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec LED de fonctionnement intégrées.

POINTS FORTS

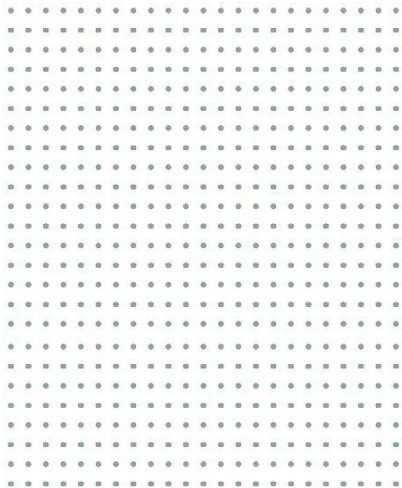


- Idéal pour la **cuisson directe** des aliments en contact avec l'élément chauffant.
- **2 unités de chauffage** complètement indépendantes :
 1. *Éléments chauffants à tube plat* à haut rendement facilement amovibles pour la cuisson directe.
 2. *Élément chauffant externe* au fond de la cuve.
- **Fonction Steam Cooking :** activée avec les deux modes de chauffage, elle assure l'humidité nécessaire à la cuisson de la viande en chauffant l'eau de la cuve.
- **Différente utilisation :** parfaite pour la cuisson de viande, de poisson et de légumes.
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 :** robuste, hygiénique et facile à nettoyer, parfaite pour une utilisation quotidienne.



Grille électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7TGE40	GRILLE RADIANTE ÉLECTRIQUE À POSER	400x 730x 290	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1
	M7GRE40	GRILLE RADIANTE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	4.1 kW	380-415 V 3 N ~	1x GNI/1





Bain-marie électrique MILO 700



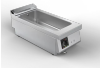
Cuve en acier inoxydable AISI 304 emboutie avec de grands bords, de capacité GN1/1, adapté aux récipients GN jusqu'à 160 mm de hauteur. Remplissage de l'eau directement dans la cuve au moyen d'une électrovanne commandée par un bouton-poussoir, avec distributeur en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange avec contrôle frontal. Élément chauffant adhésif à haut rendement fixé sur le fond extérieur de la cuve. Dispositif de sécurité intégré et thermostat de travail pour une précision maximale. Contrôle thermostatique de la température de 30° à 90°C avec indicateur lumineux.

POINTS FORTS



- **Cuve en acier inoxydable AISI 304 emboutie avec bords arrondis** : appareil hygiénique, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
- **Sécurité garantie** : dispositif de sécurité et thermostat de travail intégrés pour une précision maximale.
- Régulation thermostatique de la température de 30° à 90°C avec témoin lumineux.
- Remplissage de l'eau directement dans la cuve grâce à une électrovanne commandée par un bouton-poussoir.
- Robinet de vidange avec commande frontale.
- Chauffage au moyen d'un **élément chauffant adhésif à haut rendement** fixé sur le fond extérieur de la cuve.

Bain-marie électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7TBE40	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE À POSER GNI/1	400x 730x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1
	M7BME40	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT GNI/1	400x 730x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1



Sauteuses basculantes à gaz MILO 700



Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur et parois de 2 mm d'épaisseur. Basculement manuel de la cuve au moyen d'un volant athermique et d'une vis sans fin, basculement motorisé sur les modèles BR ... M. Couvercle en acier inoxydable AISI 304, articulé à l'arrière et équilibré par un ressort. Robinet de remplissage d'eau avec bec pivotant.

Versions à gaz : Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée, réglage de la température de 100° à 300°C par robinet thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage par veilleuse piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques.

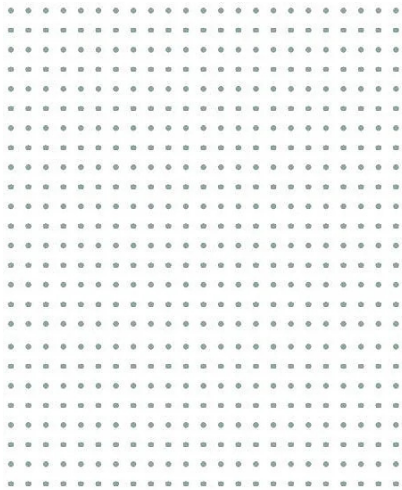
POINTS FORTS



- Idéal pour la cuisson des produits directement sur le fond de la cuve de cuisson.
- Cuve **en acier inoxydable AISI 304**.
- **Couvercle robuste** en acier inoxydable AISI 304, articulé et équilibré par des ressorts dans toutes les positions d'ouverture.
- Basculement avec vis sans fin commandée par volant : **basculement manuel** ou **motorisé**.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet et un bec fixé sur le dessus.

Sauteuses basculantes à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M7BRG50I	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 50 LITRE (31dm ²) SOULÈVEMENT MANUEL	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt
	M7BRG50IM	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 50 LITRES (31dm ²) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	800x 730x 900	12 kW	0 kW	1x50lt





Sauteuses basculantes électriques MILO 700



Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur et parois de 2 mm d'épaisseur. Basculement manuel de la cuve au moyen d'un volant athermique et d'une vis sans fin, basculement motorisé sur les modèles BR ... M. Couvercle en acier inoxydable AISI 304, articulé à l'arrière et équilibré par un ressort. Robinet de remplissage d'eau avec bec pivotant.

Versions électriques : Chauffage au moyen de résistances blindées dont la géométrie et la disposition sont conçues pour garantir une uniformité maximale de la température sur la plaque. Thermostat pour le réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS



- Idéal pour la cuisson des produits directement sur le fond de la cuve de cuisson.
- Cuve **en acier inoxydable AISI 304**.
- **Couvercle robuste** en acier inoxydable AISI 304, articulé et équilibré par des ressorts dans toutes les positions d'ouverture.
- Basculement avec vis sans fin commandée par volant : **basculement manuel** ou **motorisé**.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet et un bec fixé sur le dessus.

Sauteuses basculantes électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7BRE50I	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 50 LITRES (31dm ²) SOULÈVEMENT MANUEL	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt
	M7BRE50IM	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 50 LITRES (31dm ²) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	800x 730x 900	0 kW	8.7 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt



Marmites à gaz MILO 700



Marmite pour la cuisson indirecte.

Cuve isolée en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec fond en acier inoxydable AISI 316 de 2 mm d'épaisseur, avec cavité pour la cuisson indirecte.

Version gaz : Chauffage indirect au moyen de brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, robinet avec veilleuse et thermocouple. Allumage piézoélectrique de veilleuse. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Robinet de contrôle du niveau d'eau dans la cavité ou version "...C" avec système de remplissage automatique. Soupape de sécurité à 0,5 bar, soupape de dépression et manomètre à lecture analogique.

Caractéristiques générales : Robinet de remplissage d'eau (chaude/froide) avec bec pivotant en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange frontal en laiton chromé Ø 2" avec poignée athermique. Couvercle à charnière arrière, équilibré par un ressort, avec poignée athermique. Bouton de commande ergonomique athermique (avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés sur la version électrique uniquement).

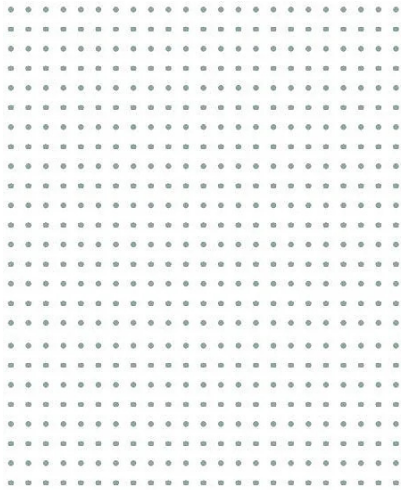
POINTS FORTS



- La marmite à chauffage indirect est idéal pour la cuisson de nourritures liquides qui ne nécessitent pas d'être mélangées.
- Construction : la cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316, **très résistant à la corrosion du sel et des sauces**, peut également être utilisée en insérant des paniers pour cuire de grandes quantités de légumes, de riz et de pâtes.
- **Robinet mélangeur** pour le chargement de l'eau chaude et froide dans la cuve avec bec pivotant.
- **Robinet de contrôle du niveau d'eau.**
- **Vanne de vidange :** indispensable pour vidanger l'eau, elle est montée de série en laiton chromé de 2".

Marmites à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M7PQG50I	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT 50L	800x 730x 900	15.5 kW	0 kW	1x50lt





Marmites électriques MILO 700



Marmite pour la cuisson indirecte.

Cuve isolée en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm, avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur 2 mm, avec cavité pour la cuisson indirecte.

Version électrique: Chauffage par résistances blindées en incoloy, contrôlé par thermostat électromécanique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Caractéristiques générales : Robinet de remplissage d'eau (chaude/froide) avec bec orientable en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange frontal en laiton chromé Ø 2" avec poignée athermique. Couvercle à charnière arrière, équilibré par un ressort, avec poignée athermique. Bouton de commande ergonomique athermique (avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés sur la version électrique uniquement).

POINTS FORTS



- La marmite à chauffage indirect est idéal pour la cuisson de nourritures liquides qui ne nécessitent pas d'être mélangées.
- Construction : la cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316, **très résistant à la corrosion du sel et des sauces**, peut également être utilisée en insérant des paniers pour cuire de grandes quantités de légumes, de riz et de pâtes.
- **Robinet mélangeur** pour le chargement de l'eau chaude et froide dans la cuve avec bec pivotant.
- **Robinet de contrôle du niveau d'eau.**
- **Vanne de vidange :** indispensable pour vidanger l'eau, elle est montée de série en laiton chromé de 2".

Marmites électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M7PQE50I	MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT 50L	800x 730x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x50lt

Éléments neutres MILO 700

Modularité 400-800 mm. Version à poser disponible avec façade fermée ou avec tiroir. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur. Base ouverte ou avec porte (en option). Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.



POINTS FORTS



- Possibilité d'installer des tiroirs ou des modules personnalisés (tiroirs, porte-chauds, glissières, étagères intermédiaires).

Éléments neutres

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M7TEN20	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	200x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN40C	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER AVEC 1 TIROIR	400x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN60	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	600x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7TEN80C	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER AVEC 1 TIROIR	800x 730x 290	0 kW	0 kW	/
	M7MT40	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	400x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT80	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	800x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7MT120	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	1200x 680x 612	0 kW	0 kW	/
	M7EN20	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	200x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN30	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	300x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 1 TIROIR SUR PLACARD OUVERT	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN40C2	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 2 TIROIRS	400x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN50V	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC ÉVIER	500x 730x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M7EN60	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	600x 730x 900	0 kW	0 kW	/

Éléments neutres

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M7EN80	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/
	M7EN80C	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 1 TIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 730x 900	0 kW	0 kW	/



Cuisinières à gaz MILO 900



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

Cuisinières à gaz avec brûleurs de 9,0 kW et 4,5 kW en fonte vitrifiée avec chapeau de brûleur à double couronne en laiton qui permettent d'obtenir une flamme diffuse, idéale pour une cuisson uniforme grâce à une grande distribution de la chaleur sur le fond des casseroles, même de grande taille.

Cuisinières à gaz avec brûleurs de 9,0 kW en fonte vitrifiée avec chapeau de brûleur à double couronne en laiton qui permettent d'obtenir une flamme concentrée au centre, idéale pour une cuisson express. Robinets à vanne avec thermocouple de sécurité, veilleuse pour l'allumage du brûleur, tube Venturi à géométrie innovante qui garantit une efficacité optimale de la combustion, en réduisant la possibilité d'occlusion de la buse de gaz. Grilles en fonte vitrifiée épaisse ou en acier inoxydable, bacs amovibles et lavables sous les brûleurs. Versions à poser ou sur placard ouvert, sur four à gaz ou électrique GN2/1 ou GN3/1.

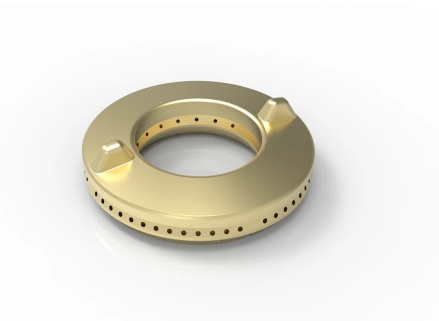
Équipement du four : grille en acier chromé GN 2/1 ou GN 3/1 pour le four MAXI.

POINTS FORTS

- **Brûleur conique "C"**. Grâce à sa ligne de feu verticale, il permet d'obtenir une flamme plus concentrée et plus "vigoureuse": une solution parfaite pour la cuisson express.
- **Puissance élevée** : les brûleurs produisent une flamme directe et puissante, idéale pour les différentes techniques de cuisson.



- **Brûleur à double couronne** : grâce à sa double ligne de feu, il permet d'obtenir une flamme plus régulière et plus "douce". En outre, le chapeau de brûleur en laiton est doté de deux reliefs qui assurent un apport constant d'air primaire au brûleur, même en cas d'utilisation de petites casseroles.
- **Distribution uniforme de la chaleur** : chaleur uniforme sur toute la surface, pour une cuisson homogène sans points froids.





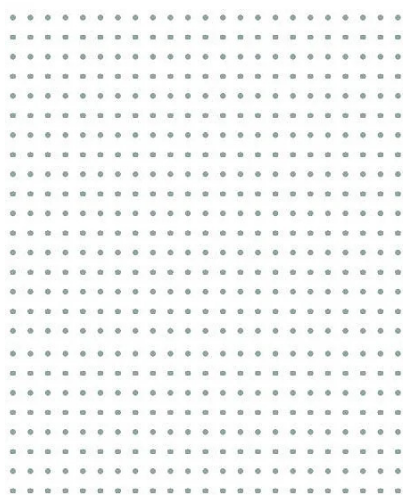
- **Robustesse et durabilité** : structure solide et résistante à l'usure, idéale pour une utilisation intensive et continue.
- **Entretien facile** : les grilles et les brûleurs amovibles facilitent le nettoyage quotidien.
- **Cuisson polyvalente** : convient à tout type de casserole, sans contrainte de matériau (acier, cuivre, aluminium, fonte, etc.).
- **Régulation précise de la flamme** : contrôle immédiat de l'intensité de la chaleur, idéal pour s'adapter rapidement aux besoins de la restauration.
- **Sécurité : soupape de sécurité avec thermocouple**. Coupure automatique du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.
- **Grande rétention de la chaleur** : la fonte conserve la chaleur pendant longtemps, ce qui garantit la stabilité thermique et réduit la consommation d'énergie.

Cuisinières à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TCG2	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	400x 900x 290	13.5 kW	0 kW	/
	M9TCG2C	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS CONIQUES GAZ À POSER	400x 900x 290	18 kW	0 kW	/
	M9TCG01W	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 1 FEU POUR WOK	400x 900x 290	12 kW	0 kW	/
	M9TCG4	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	800x 900x 290	27 kW	0 kW	/
	M9TCG4C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ À POSER	800x 900x 290	36 kW	0 kW	/
	M9TCG6	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ À POSER	1200x 900x 290	40.5 kW	0 kW	/
	M9TCG6C	PLAQUE DE CUISSON À GAZ À 6 BRÛLEURS CONIQUES SUPÉRIEURS	1200x 900x 290	54 kW	0 kW	/
	M9CBG02	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	13.5 kW	0 kW	/
	M9CBG02C	PLAQUE DE CUISSON 2 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	18 kW	0 kW	/
	M9CBG01W	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 1 FEU POUR WOK	400x 900x 900	12 kW	0 kW	/
	M9CBG04	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	27 kW	0 kW	/
	M9CBG04C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	36 kW	0 kW	/
	M9CBG06	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	40.5 kW	0 kW	/
	M9CBG06C	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	54 kW	0 kW	/
	M9CBG14	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 900x 900	34.7 kW	0 kW	/
	M9CBG14C	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 900x 900	43.7 kW	0 kW	/

Cuisinières à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9CBG14FE	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 900x 900	27 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG14CFE	PLAQUE DE CUISSON 4 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 900x 900	36 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ	1200x 900x 900	48.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16FE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 900x 900	40.5 kW	5.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16XL	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR MAXI FOUR À GAZ	1200x 900x 900	49.7 kW	0 kW	/
	M9CBG16CXL	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR MAXI FOUR À GAZ	1200x 900x 900	63.2 kW	0 kW	/
	M9CBG16XLE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR MAXI FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 900x 900	40.5 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG16CXLE	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS CONIQUES GAZ SUR MAXI FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 900x 900	54 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CBG26A	PLAQUE DE CUISSON 6 BRÛLEURS À DOUBLE COURONNE GAZ SUR FOUR À GAZ ET ARMOIRE CHAUFFANTE	1200x 900x 900	48.2 kW	0.8 kW	380-415 V 3 N ~





Cuisinières électriques MILO 900



Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

Cuisinière électrique avec plaque de cuisson carrée en fonte de 300x300 mm, avec puissance unitaire de 4,0 KW, réglable sur 6 positions de fonctionnement. Plan de cuisson embouti et étanche pour éviter l'infiltration de saletés. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Versions à poser ou sur placard ouvert, sur four électrique GN2/1 ou GN3/1.

Équipement du four : grille en acier chromé GN 2/1 ou GN 3/1 pour le four MAXI.

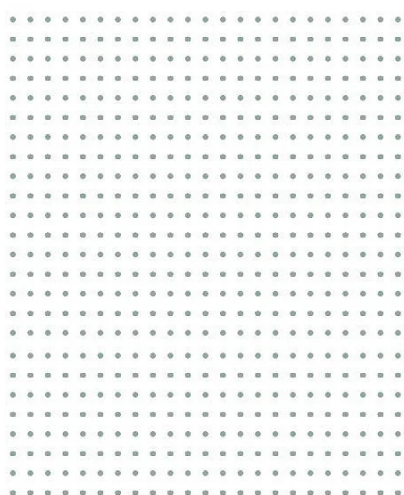
POINTS FORTS



- **Stabilité des performances** : les plaques maintiennent la température même après le retrait de la casserole, ce qui est idéal pour garder les aliments chauds.
- **Facilité d'entretien** : facile à nettoyer grâce à la surface émaillée qui résiste aux rayures et à la corrosion.
- **Robustesse et durabilité** : structure solide et résistante à l'usure, idéale pour une utilisation intensive et continue.
- **Distribution uniforme de la chaleur** : chaleur uniforme sur toute la surface, pour une cuisson homogène sans points froids.
- **Cuisson polyvalente** : convient à tout type de casserole, sans contrainte de matériau (acier, cuivre, aluminium, fonte, etc.).

Cuisinières électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TCE2Q	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES CARRÉES À POSER	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4Q	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES CARRÉES À POSER	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE6Q	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES CARRÉES À POSER	1200x 900x 290	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE02	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2 PLAQUES CARRÉES SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE04	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES CARRÉES SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE06	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES CARRÉES SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	0 kW	24 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE14	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 4 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE	800x 900x 900	0 kW	21.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES CARRÉES SUR FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 900x 900	0 kW	29.5 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CQE16XLE	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 6 PLAQUES CARRÉES SUR MAXI FOUR ÉLECTRIQUE	1200x 900x 900	0 kW	32 kW	380-415 V 3 N ~



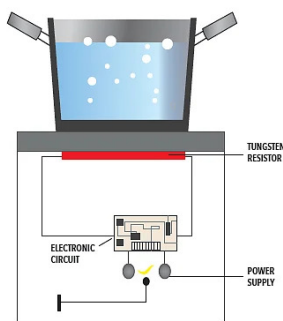
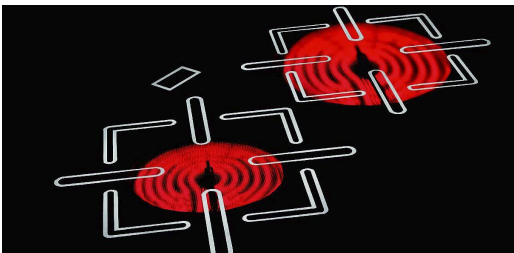


Cuisinières vitrocéramiques MILO 900



Dessus en vitrocéramique extra-robuste de 6 mm d'épaisseur, insérée à fleur et étanche pour un nettoyage facile. Éléments chauffants en tungstène à haut rendement, allumage et réglage de la puissance avec régulateur d'énergie. Capteurs avec voyants lumineux en verre incandescent. Plaque de cuisson avec détection de présence de casserole pour une plus grande économie d'énergie et plus de sécurité pour l'utilisateur (uniquement sur la version M____PR). Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

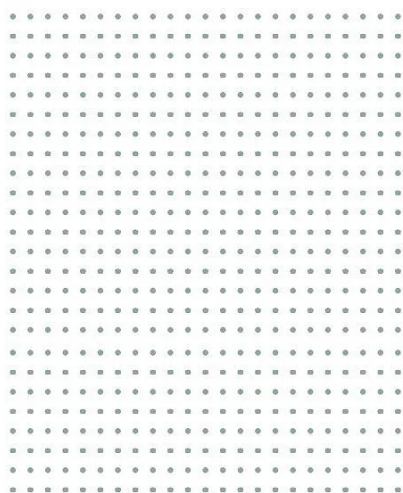
POINTS FORTS



- **Design moderne et facile à nettoyer** : surface lisse sans grilles qui permet un nettoyage rapide et minutieux.
- **Résistance thermique élevée** : la vitrocéramique est conçue pour supporter des variations de température élevées sans risque de rupture.
- **Chauffage rapide et homogène** : les systèmes radiants chauffent rapidement la zone de cuisson et répartissent la chaleur de manière homogène.
- **Utilisation de différents types de casseroles** : compatible avec tous les types de casseroles, quel que soit leur matériau (acier, aluminium, cuivre, fonte, etc.).
- **Détection de casseroles** : permet d'améliorer l'efficacité énergétique et de garantir la sécurité.
- **Activation automatique de la plaque de cuisson** : la plaque de cuisson ne s'active que lorsqu'elle détecte la présence d'une casserole, ce qui évite le gaspillage d'énergie.
- **Arrêt automatique (uniquement pour version PR)** : si la casserole est retirée, la plaque de cuisson s'éteint ou passe en mode veille, ce qui réduit le risque de surchauffe ou d'accident. Arrêt automatique en cas de surchauffe.
- **Répartition optimale de la chaleur** : le système ajuste la puissance en fonction de la taille et de la position de la casserole.
- **Sécurité accrue** : des indicateurs de chaleur signalent que la surface est encore chaude. Cela évite les allumages accidentels et réduit le risque de brûlures.
- **Surface antiadhésive** : la vitrocéramique ne retient pas les résidus et résiste aux taches et aux rayures.
- **Excellente efficacité énergétique** : moins de pertes de chaleur par rapport aux plaques de cuisson traditionnelles.

Cuisinières vitrocéramiques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TCE2V	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES À POSER	400x 900x 290	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE2VPR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES À POSER AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4V	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE4VPR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES À POSER AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES	800x 900x 290	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	6.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE02PR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 2 ZONES AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CVE04PR	PLAQUE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE 4 ZONES AVEC DÉTECTION DES CASSEROLES SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~



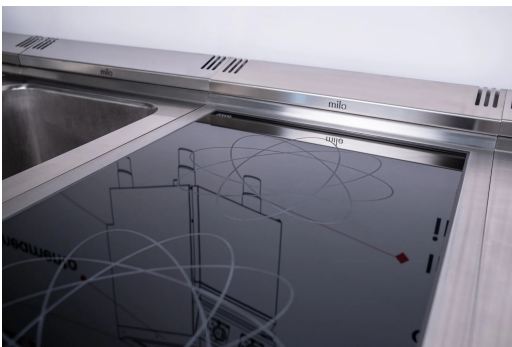


Plaques électriques à induction MILO 900

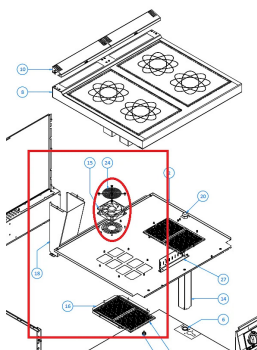


Plaque vitrocéramique extra-robuste de 6 mm d'épaisseur, insérée à fleur de plaque pour faciliter le nettoyage. Potentiomètre de réglage continu de la puissance de 1 à 9. Chauffage induit dans le matériau ferro-magnétique du fond de la casserole par un champ créé par un inducteur électromagnétique. Utilisation exclusive de casseroles d'un diamètre minimum de 150 mm certifiées pour les appareils à induction. Rayonnement minimal de la chaleur dans l'environnement et plus grand confort et sécurité pour l'opérateur car toute la puissance et la chaleur sont délivrées au fond de la casserole. Système de canalisation du circuit de refroidissement pour maintenir les composants à la bonne température de fonctionnement à tout moment. Système de diagnostic électronique avec signalisation du code d'alarme par un témoin lumineux sur le tableau de bord. Capteurs avec voyants lumineux en verre. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS

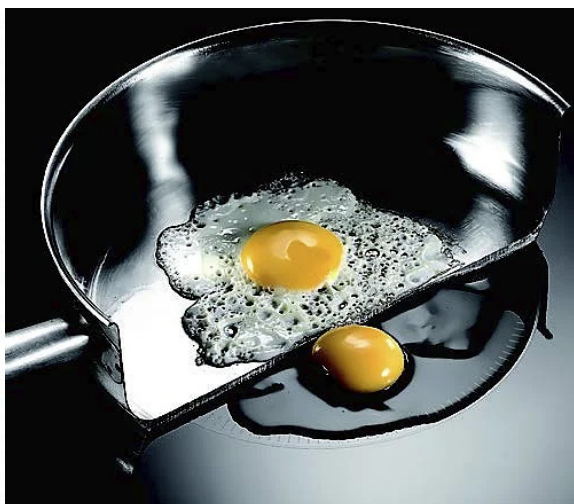
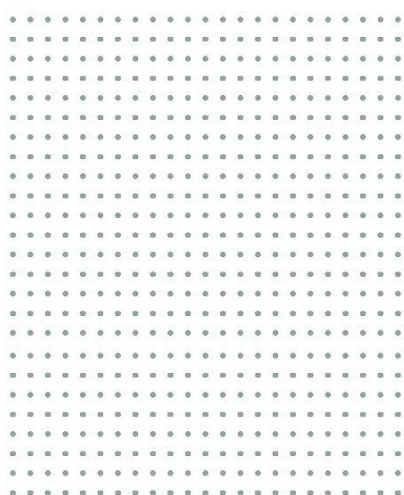


- **Facilité de nettoyage** : la surface lisse en vitrocéramique empêche l'accumulation de résidus, car elle ne surchauffe pas sans casserole.
- **Chauffage instantané** : la chaleur est générée directement au fond de la casserole, ce qui permet un chauffage rapide et précis.
- **Efficacité énergétique maximale** : plus de **90 %** d'efficacité, avec une perte de chaleur minimale par rapport aux systèmes conventionnels.
- **Sécurité totale** : la surface reste froide au toucher (elle ne chauffe qu'au contact de la casserole), ce qui réduit le risque de brûlures.
- **Système de protection contre la surchauffe** : arrêt automatique en cas de surchauffe.
- **Système de ventilation forcée supplémentaire** : permet au générateur de fonctionner dans des environnements plus exigeants en termes de température.
- **Détection automatique des casseroles** : la plaque de cuisson n'est activée qu'en présence de casseroles compatibles (matériaux ferreux), ce qui optimise l'énergie.
- **Cuisson homogène et sans flamme** : répartition uniforme de la chaleur et absence de flamme, idéal pour les environnements professionnels sûrs.
- **Temps de cuisson réduit** : l'eau peut bouillir en moins de la moitié du temps par rapport à un système traditionnel.
- **Arrêt automatique** en cas de retrait de la casserole.
- **Contrôle numérique précis** : contrôle précis de la température, idéal pour les cuissons délicates telles que les sauces et les crèmes.



Plaques électriques à induction ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TCE21	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES À POSER	400x 900x 290	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE41	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES À POSER	800x 900x 290	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TCE01WI	PLAQUE DE CUISSON WOK À INDUCTION 1 ZONE À POSER	400x 900x 290	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE02	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 2 ZONES SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	10 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE04	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 4 ZONES SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	20 kW	380-415 V 3 N ~
	M9CIE01W	PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION 1 ZONE WOK SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	8 kW	380-415 V 3 N ~





Plaque coupe de feu à gaz MILO 900



Plaque coup-de-feu en acier allié de 15 mm d'épaisseur avec zones isothermes différenciées, encastrée dans le plan et entourée d'un canal périmétral étanche avec grand orifice d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour le vidage et le nettoyage.

Chauffage par brûleur central en acier inoxydable à flamme stabilisée, permettant d'atteindre une température de 500°C au centre en se dégradant vers les bords. Régulation continue par robinet avec thermocouple de sécurité et allumage piézo-électrique de la flamme pilote. Anneau central amovible de 300 mm de diamètre pour coup de feu ou entretien. Boutons de commande ergonomiques et athermiques. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Grande surface** pour une cuisson homogène et simultanée de plusieurs aliments, optimisant ainsi l'espace.
- **Nettoyage facile** : la plaque de cuisson est facile à racler et à nettoyer, avec des bacs de récupération de graisse intégrés pour une gestion hygiénique des résidus.
- **Chauffage puissant et rapide** : grâce au gaz, la plaque de cuisson atteint rapidement des températures élevées, ce qui réduit les temps d'attente et améliore la productivité.
- **Différente température** : le déplacement du centre vers la périphérie de la plaque de cuisson permet de gérer différents types de cuissons (par exemple, viande d'un côté, légumes de l'autre) avec des résultats optimaux.
- **Fiabilité et durabilité** : la construction en acier inoxydable, les brûleurs à haut rendement et les composants garantissent résistance, sécurité et longévité, même en cas d'utilisation intensive.

Plaque coupe de feu à gaz 🔥

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M9TTG40	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ À POSER	400x 900x 290	6 kW	0 kW
	M9TTG80	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ À POSER	800x 900x 290	13.9 kW	0 kW
	M9TPG40	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	6 kW	0 kW
	M9TPG80	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	13.9 kW	0 kW
	M9TPG10	PLAQUE COUP-DE-FEU GAZ SUR FOUR À GAZ	800x 900x 900	21.6 kW	0 kW



Plaque coupe de feu électrique MILO 900



Plaque coup-de-feu en acier allié de 15 mm d'épaisseur avec zones isothermes différenciées, encastrée dans le plan et entourée d'un canal périmétral étanche avec grand orifice d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour le vidage et le nettoyage.

Version de 40 cm de largeur : une seule zone de cuisson isotherme avec réglage de la température de 50 à 300°C, chauffée par des éléments résistifs qui garantissent des temps de réponse rapides et un rendement élevé.

Version de 80 cm de largeur : Multiplaque avec 4 zones isothermes différenciées avec réglage indépendant de la température de 50 à 360°C, chauffées par des éléments résistifs en tungstène, garantissant des temps de réponse rapides et une grande efficacité. **Régulateur d'énergie à 9 niveaux.** Bouton de commande ergonomique et athermique avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS



- **Grande surface** pour une cuisson homogène et simultanée de plusieurs aliments, optimisant ainsi l'espace.
- **Nettoyage facile** : la plaque de cuisson est facile à racler et à nettoyer, avec des bacs de récupération de graisse intégrés pour une gestion hygiénique des résidus.
- **Chauffage uniforme et contrôlé** : les éléments chauffants assurent une distribution constante de la chaleur sur toute la surface, évitant les points froids et garantissant une cuisson homogène.
- **Contrôle précis de la température** : grâce aux thermostats réglables, vous pouvez régler et maintenir la température souhaitée avec une grande précision.
- **Faible niveau sonore et absence d'émissions** : sans flamme ni émissions de gaz, la plaque électrique est idéale pour les environnements intérieurs ou les cuisines où un faible niveau sonore et une hygiène maximale sont exigés.
- **Installation simple et sûre** : aucun raccordement au gaz n'est nécessaire, il suffit d'une prise électrique adaptée. Des systèmes de sécurité intégrés protègent l'appareil contre la surchauffe.

Plaque coupe de feu électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TTE40	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE À POSER	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TTE80	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE À POSER	800x 900x 290	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE40	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TPE80	PLAQUE COUP-DE-FEU ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	11.4 kW	380-415 V 3 N ~



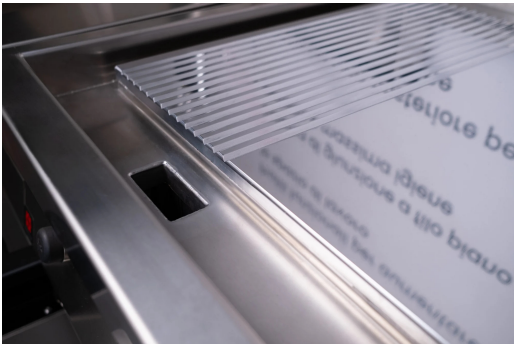
Plancha à gaz MILO 900



Plaque de cuisson lisse, nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée, jusqu'à 20 mm d'épaisseur encastrée dans le dessus. La plaque est isolée du dessus par un joint en graphite. Plaque en acier spécial Fe510D qui garantit une uniformité maximale de la température sur toute la surface. Possibilité de choisir entre une finition chromée miroir qui facilite le nettoyage avec absence totale de mémoire des cuissons précédentes, ou une finition chromée satinée qui offre une surface de cuisson antiadhésive, une grande résistance aux contraintes mécaniques (possibilité d'utiliser des ustensiles en métal) et aux contraintes thermiques. Canal périmétral étanche avec grand trou d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour la vidange et le nettoyage.

Chauffage par brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, zones de cuisson différenciées de une à trois. Réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C par robinet thermostatique avec thermocouple de sécurité. Allumage piézoélectrique de la flamme pilote. Boutons de commande ergonomiques et athermiques. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Design compact** : disponible en version à poser ou sur placard ouvert. L'appareil s'adapte à différentes cuisines.
- **Cuisson polyvalente** : l'appareil s'adapte à la cuisson d'un large éventail d'aliments, y compris la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Disponible avec des **plaques de cuisson lisses, nervurées ou mixtes** pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Disponible avec des **plaques de cuisson chromées miroir ou satinées**.
- **Répartition homogène de la chaleur** : l'appareil assure une cuisson homogène sur toute la plaque, améliorant ainsi la qualité des aliments.



- **Nettoyage facile** : équipé d'un bac de récupération des graisses pour simplifier le nettoyage.
- Les plaques chromées se nettoient facilement avec de l'eau et des détergents.
- **Réduction des émissions de fumée** : par rapport à d'autres équipements, la plancha produit moins de fumées, ce qui améliore l'environnement de travail.
- **Efficacité énergétique** : consommation d'énergie optimisée, notamment pour les modèles électriques, avec un bon rapport entre puissance et efficacité.
- **Sécurité de fonctionnement** : équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel.



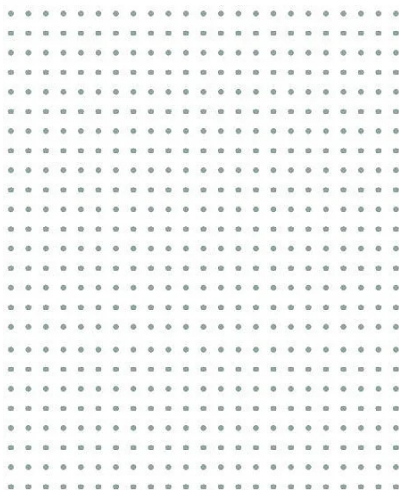
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Plancha à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M9TFGLS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE À POSER	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 900x 290	8 kW	0 kW
	M9TFGLLS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLLC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGLRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFGRRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	16 kW	0 kW
	M9TFG12LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9TFG12LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9FTG40LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE POLIE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG40RS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	8 kW	0 kW
	M9FTG80LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	16 kW	0 kW

Plancha à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M9FTG80LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG80RS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	16 kW	0 kW
	M9FTG12LS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRS	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	24 kW	0 kW
	M9FTG12LRC	PLAQUE DE CUISSON À GAZ 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	24 kW	0 kW





Plancha électrique MILO 900



Plaque de cuisson lisse, nervurée ou 2/3 lisse et 1/3 nervurée, jusqu'à 20 mm d'épaisseur encastrée dans le dessus. La plaque est isolée du dessus par un joint en graphite. Plaque en acier spécial Fe510D qui garantit une uniformité maximale de la température sur toute la surface. Possibilité de choisir entre une finition chromée miroir qui facilite le nettoyage avec absence totale de mémoire des cuissons précédentes, ou une finition chromée satinée qui offre une surface de cuisson antiadhésive, une grande résistance aux contraintes mécaniques (possibilité d'utiliser des ustensiles en métal) et aux contraintes thermiques. Canal périmétral étanche avec grand trou d'évacuation et bac de récupération embouti GNI/3, facilement amovible pour la vidange et le nettoyage.

Éléments chauffants blindés en acier inoxydable AISI 309 prémontés dans des blocs spéciaux. Zones de cuisson différenciées de une à trois. Thermostat de réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Versions à poser ou sur placard ouvert. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

POINTS FORTS



- **Design compact** : disponible en version à poser ou sur placard ouvert. L'appareil s'adapte à différentes cuisines.
- **Cuisson polyvalente** : l'appareil s'adapte à la cuisson d'un large éventail d'aliments, y compris la viande, le poisson, les légumes et les œufs.
- Disponible avec des **plaques de cuisson lisses, nervurées ou mixtes** pour répondre aux différents besoins de cuisson.
- Disponible avec des **plaques de cuisson chromées miroir ou satinées**.
- **Répartition homogène de la chaleur** : l'appareil assure une cuisson homogène sur toute la plaque, améliorant ainsi la qualité des aliments.



- **Nettoyage facile** : équipé d'un bac de récupération des graisses pour simplifier le nettoyage.
- Les plaques chromées se nettoient facilement avec de l'eau et des détergents.
- **Réduction des émissions de fumée** : par rapport à d'autres équipements, la plancha produit moins de fumées, ce qui améliore l'environnement de travail.
- **Efficacité énergétique** : consommation d'énergie optimisée, notamment pour les modèles électriques, avec un bon rapport entre puissance et efficacité.
- **Sécurité de fonctionnement** : équipée de thermostat de sécurité à réarmement manuel.



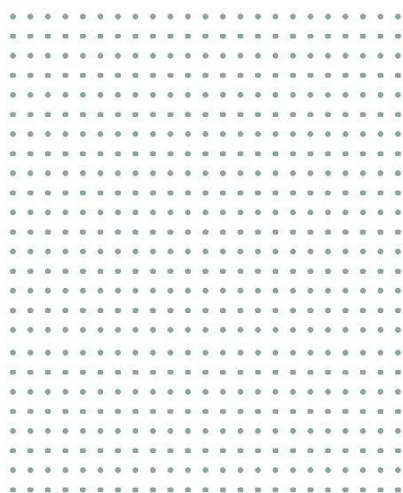
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Plancha électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9TFELS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	400x 900x 290	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELLC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFELRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFERS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	800x 900x 290	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE À POSER	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9TFE12LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR À POSER	1200x 900x 290	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE40RS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE EN CHROME SATINÉ SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	6.6 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~

Plancha électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension
	M9FTE80LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE80RS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE NERVURÉE EN CHROME SATINÉ SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	13.2 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE LISSE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRS	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE SATINÉE SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~
	M9FTE12LRC	PLAQUE DE CUISSON ÉLECTRIQUE 2/3 LISSE 1/3 NERVURÉE CHROMÉE MIROIR SUR PLACARD OUVERT	1200x 900x 900	0 kW	19.8 kW	380-415 V 3 N ~



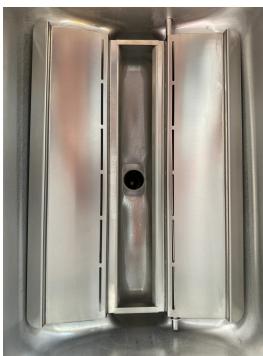


Friteuses à gaz MILO 900



- **Versions Y** avec thermostat électromécanique et boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement à LED intégrés.
- **Versions YF** avec carte électronique FAST, écran numérique et contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Version YS** avec carte électronique SUPREME équipée d'un écran tactile 7" avec une interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec un algorithme PID qui analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la texture et la répétabilité de la qualité du produit. Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$, bibliothèque permettant de programmer jusqu'à 24 recettes différentes, programme melting pour la dissolution progressive du moyen de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie, contrôle à distance grâce au système Wi-Fi, cycle de nettoyage de la cuve guidé par logiciel, filtrage de l'huile en la faisant tomber dans le chariot de récupération en acier inoxydable AISI 304, intégré à l'appareil et équipé d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 avec une capacité de filtrage de 150 microns, facilement amovible pour être lavé au lave-vaisselle.

POINTS FORTS



- **Chauffage à gaz** par de brûleurs tubulaires en acier inoxydable haute performance placés à l'extérieur de la cuve de cuisson pour optimiser l'échange de chaleur tout en maintenant la largeur maximale de la zone de décantation des impuretés, améliorant la qualité de l'huile.
- **Chauffage à gaz** avec chambre de combustion brevetée : flux d'air indépendants pour un rendement élevé.
- **Défecteur dans la cuve** : évite le contact des résidus avec les surfaces chaudes.



- **Chassis en acier inoxydable AISI 304** : haute qualité, résistance à l'oxydation et à la corrosion, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- **Chassis autoportant à double pliage** : garantit la robustesse et l'accessibilité, en évitant les infiltrations d'eau.
- **Plan de travail en AISI 304** : épaisseur 20/10 mm avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.
- épaisseur **minimale de l'acier inox AISI 304 utilisé** : 10/10 mm.
- **Boîte latéral pour joint d'étanchéité** : compatible avec les équipements OFFCAR ou SUPERFRY.



- Friteuses avec une ou deux cuves de cuisson en acier inoxydable AISI 304. **Cuve emboutie en forme de Y**, sans soudure, avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- **Grande zone froide** : collecte les résidus sans les brûler, ce qui préserve la qualité de l'huile et augmente la sécurité.
- **Isolation de la cuve de cuisson** (version Supreme) : réduit les pertes de chaleur, améliore la qualité et l'efficacité énergétique.
- **Vidange de fond cuve droit Ø1,5 pouce** : section de passage deux fois supérieure à la moyenne, évite les obstructions.
- **Vanne de vidange d'huile en AISI 316** : haute résistance à la corrosion.
- **Rallonge de vidange d'huile** : amovible et adaptable à divers récipients.
- **Bouchon en laiton avec joint d'extrémité** : évite les gouttes d'huile après sa vidange.



- **Poignée ergonomique** en bakélite, résistante et isolante.
- **Contrôle mécanique** : contrôle thermostatique avec une précision de 5 degrés.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : intuitif, équipé de quelques boutons pour une utilisation facile.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : contrôle thermostatique PID avec une précision de 1 degré.
- **Boutons en acier inoxydable IP67 AISI 304** : résistance à la poussière et à l'eau.



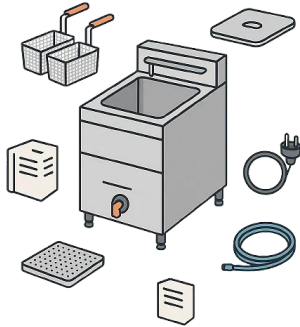
- **Thermostat de sécurité** facilement identifiable et protégé.
- **Panneau de protection derrière la porte** : évite tout contact accidentel avec les parties chaudes.
- **Ventilateur axial intégré** : maintient l'air frais dans le corps de la friteuse.
- **Porte de fermeture avec charnière pivot intégrée** : plus de robustesse que les standards du marché.



- **Prédisposition pour le chariot de filtrage** : boîtier "rétractable" pour simplifier la gestion des résidus.
- **Chariot de filtrage (en option)** : filtre polyvalent en acier inoxydable de 100 microns, adapte pour le filtre en papier.
- **Filtre de fond cuve (en option)** : élimination immédiate des résidus.



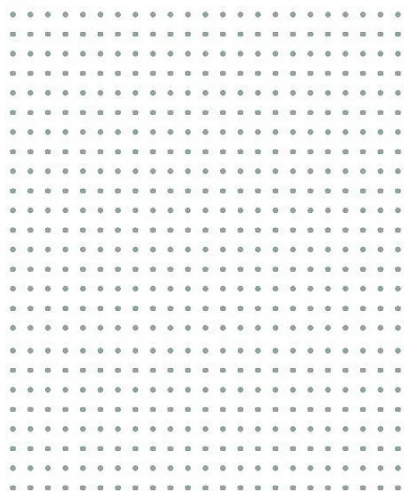
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.



- **Equipement standard**: 1 panier pour les versions avec 1 cuve. 1 panier et 2 demi-paniers pour les versions avec 2 cuves. Couverture de la cuve de cuisson. Bac de récupération d'huile en acier inoxydable inclus sur les versions SUPREME uniquement. Dans toutes les autres versions, le bac de récupération de l'huile est optionnel (non inclus - la friteuse est fournie avec une rallonge de tuyau d'évacuation de l'huile).

Friteuses à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9FRG20Y	FRITEUSE À GAZ 1 CUVE 'Y' 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YF	FRITEUSE À GAZ FAST 1 CUVE 'Y' 20L	400x 900x 900	21 kW	0.05 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG20YS	FRITEUSE À GAZ AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 20L	400x 900x 900	21 kW	0.15 kW	220-230 V ~	1x20lt
	M9FRG-17	FRITEUSE À GAZ 1 CUVE DE 17L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LA CUVE.	400x 900x 900	16.5 kW	0 kW	/	1x17lt
	M9FRG-16	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 8L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LE TANQUE.	400x 900x 900	11.6 kW	0 kW	/	2x8lt
	M9FRG40Y	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES 'Y' 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG40YF	FRITEUSE À GAZ FAST 2 CUVES "Y" 20L	800x 900x 900	42 kW	0.1 kW	220-230 V ~	2x20lt
	M9FRG-34	FRITEUSE À GAZ 2 CUVES DE 17L AVEC ÉCHANGEURS DE CHALEUR DANS LE TANQUE.	800x 900x 900	33 kW	0 kW	/	2x17lt





Friteuses électriques MILO 900



- **Versions Y** avec thermostat électromécanique et boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement à LED intégrés.
- **Versions YF** avec carte électronique FAST, écran numérique et contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$.
- **Version YS** avec carte électronique SUPREME équipée d'un écran tactile 7" avec une interface simple et intuitive pour la gestion complète des paramètres de cuisson grâce à un contrôle électronique géré avec un algorithme PID qui analyse et modifie les paramètres de cuisson en temps réel pendant le cycle de travail afin de stabiliser la texture et la répétabilité de la qualité du produit. Contrôle électronique de la température jusqu'à 185°C avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$, bibliothèque permettant de programmer jusqu'à 24 recettes différentes, programme melting pour la dissolution progressive du moyen de friture (huile ou graisse animale/végétale), fonction d'économie d'énergie, contrôle à distance grâce au système Wi-Fi, cycle de nettoyage de la cuve guidé par logiciel, filtrage de l'huile en la faisant tomber dans le chariot de récupération en acier inoxydable AISI 304, intégré à l'appareil et équipé d'un filtre à mailles fines en acier inoxydable AISI 304 avec une capacité de filtrage de 150 microns, facilement amovible pour être lavé au lave-vaisselle.

POINTS FORTS



- **Chauffage électrique** obtenu au moyen d'un élément chauffant innovant à haut rendement, plat et basculant, qui peut être retiré de la cuve de cuisson pour faciliter le nettoyage.
- Système de sécurité électrique qui arrête le chauffage en cas d'ouverture de la vidange ou de soulèvement de l'élément chauffant.
- **Chauffage par élément chauffant plat** : haute efficacité énergétique et sécurité.



- **Chassis en acier inoxydable AISI 304** : haute qualité, résistance à l'oxydation et à la corrosion, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur.
- **Chassis autoportant à double pliage** : garantit la robustesse et l'accessibilité, en évitant les infiltrations d'eau.
- **Plan de travail en AISI 304** : épaisseur 20/10 mm avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.
- épaisseur **minimale de l'acier inox AISI 304 utilisé** : 10/10 mm.
- **Boîte latéral pour joint d'étanchéité** : compatible avec les équipements OFFCAR ou SUPERFRY.



- Friteuses avec une ou deux cuves de cuisson en acier inoxydable AISI 304. **Cuve emboutie en forme de Y**, sans soudure, avec bords arrondis pour faciliter le nettoyage.
- **Grande zone froide** : collecte les résidus sans les brûler, ce qui préserve la qualité de l'huile et augmente la sécurité.
- **Isolation de la cuve de cuisson** (version Supreme) : réduit les pertes de chaleur, améliore la qualité et l'efficacité énergétique.
- **Vidange de fond cuve droit Ø1,5 pouce** : section de passage deux fois supérieure à la moyenne, évite les obstructions.
- **Vanne de vidange d'huile en AISI 316** : haute résistance à la corrosion.
- **Rallonge de vidange d'huile** : amovible et adaptable à divers récipients.
- **Bouchon en laiton avec joint d'extrémité** : évite les gouttes d'huile après sa vidange.



- **Poignée ergonomique** en bakélite, résistante et isolante.
- **Contrôle mécanique** : contrôle thermostatique avec une précision de 5 degrés.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : intuitif, équipé de quelques boutons pour une utilisation facile.
- **Contrôle numérique** (version Fast) : contrôle thermostatique PID avec une précision de 1 degré.
- **Boutons en acier inoxydable IP67 AISI 304** : résistance à la poussière et à l'eau.



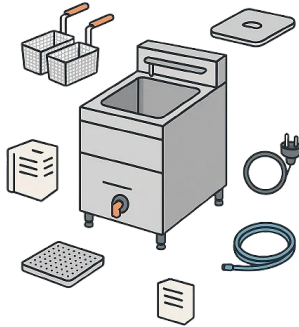
- **Thermostat de sécurité** facilement identifiable et protégé.
- **Panneau de protection derrière la porte** : évite tout contact accidentel avec les parties chaudes.
- **Ventilateur axial intégré** : maintient l'air frais dans le corps de la friteuse.
- **Porte de fermeture avec charnière pivot intégrée** : plus de robustesse que les standards du marché.



- **Prédisposition pour le chariot de filtrage** : boîtier "rétractable" pour simplifier la gestion des résidus.
- **Chariot de filtrage (en option)** : filtre polyvalent en acier inoxydable de 100 microns, adapte pour le filtre en papier.
- **Filtre de fond cuve (en option)** : élimination immédiate des résidus.



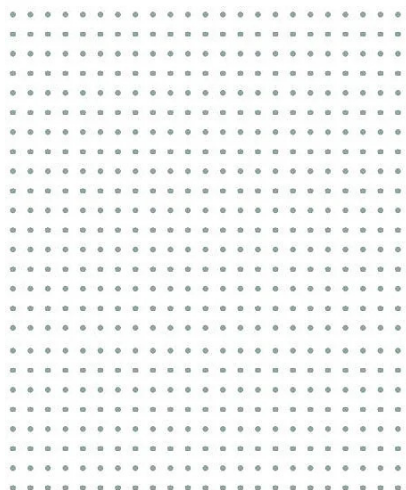
- **Détergent FRY-DET** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.



- **Equipement standard**: 1 panier pour les versions avec 1 cuve. 1 panier et 2 demi-paniers pour les versions avec 2 cuves. Couvercle de la cuve de cuisson. Bac de récupération d'huile en acier inoxydable inclus sur les versions SUPREME uniquement. Dans toutes les autres versions, le bac de récupération de l'huile est optionnel (non inclus – la friteuse est fournie avec une rallonge de tuyau d'évacuation de l'huile).

Friteuses électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9FRE20Y	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE "Y" 20 LITRES	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YF	FRITEUSE ÉLECTRIQUE FAST 1 CUVE "Y" 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE20YS	FRITEUSE ÉLECTRIQUE AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE 1 CUVE 'Y' DE 20L	400x 900x 900	0 kW	19 kW	380-415 V 3 N ~	1x20lt
	M9FRE-16	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES DE 8L AVEC RÉSISTANCE TUBULAIRE ROTATIVE.	400x 900x 900	0 kW	14 kW	380-415 V 3 N ~	2x8lt
	M9FRE40Y	FRITEUSE ÉLECTRIQUE 2 CUVES "Y" 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt
	M9FRE40YF	FRITEUSE ÉLECTRIQUE FAST 2 CUVES 'Y' 20L	800x 900x 900	0 kW	38 kW	380-415 V 3 N ~	2x20lt





Chauffe-frites électrique MILO 900



Chauffe-frites électrique avec cuve GN 1/1 + 1/3 en acier inoxydable AISI 304 emboutie avec bords arrondis et un faux fond pour faciliter l'égouttage et l'enlèvement des frites. Cuve chauffée par un élément chauffant Incoloy de 800W et un contrôle thermostatique jusqu'à 90°C. Capacité de charge jusqu'à 5 kg (frites). Chauffage par le haut au moyen d'un élément chauffant en céramique de 1 kW à haute efficacité thermique. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite. Tableau de bord, panneaux latéraux et arrière en acier inoxydable AISI 304 de 1 mm d'épaisseur avec finition Scotch Brite.

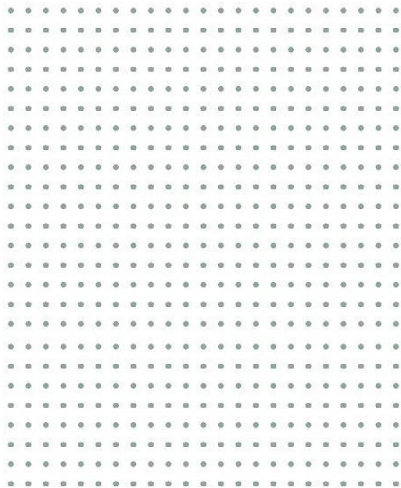
POINTS FORTS



- Sa capacité à **maintenir une température constante** permet aux chefs de préparer de grandes quantités de plats à l'avance, sans compromis sur la qualité des produits.
- **Fonctionnalité et ergonomie élevées** : contrôle précis de la température.
- Cuve de cuisson GN1/1 avec bords arrondis.
- Lampe céramique puissante qui ne dépasse pas du périmètre.
- Capacité de chargement : **5 kg** (frites).
- **Uniformité maximale de la chaleur**. Double système de chauffage : un élément chauffant en céramique à l'arrière et un élément chauffant Incoloy à l'extérieur du fond de la cuve.
- L'élément chauffant en céramique peut être éteint en appuyant sur l'interrupteur situé sur le tableau de bord.

Chauffe-frites électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9TSPE40	CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE À POSER	400x 900x 290	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3
	M9SPE40	CHAUFFE-FRITES ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	1.8 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3





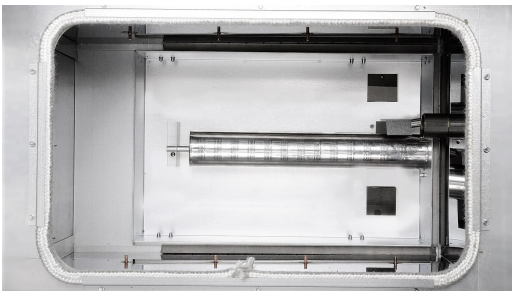
Cuiseur à pâtes à gaz MILO 900



Cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure avec des bords largement arrondis pour un nettoyage facile et efficace. Zone frontale avec goulotte et dessus perforé pour supporter les paniers lors de l'évacuation de l'eau. Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée, robinet avec veilleuse et thermocouple, allumage par veilleuse piézoélectrique. Remplissage de l'eau par vanne à sphère Ø ½" en acier inoxydable AISI 316 conforme aux normes internationales les plus strictes en matière de contact alimentaire. Version "...C" avec remplissage automatique par électrovanne à deux voies pour un remplissage rapide et le maintien du niveau d'eau dans la cuve. Bec avant en acier inoxydable AISI 304, robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur complètement fermé par un panneau en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de réglage ergonomiques et athermiques.

Dotation : faux fond. Grille de support du panier en acier inoxydable AISI 304.

POINTS FORTS



- **Efficacité énergétique** : les modèles à gaz sont dotés de brûleurs à haut rendement qui permettent d'optimiser la consommation d'énergie.
- **Chambre de combustion isolée** pour maximiser l'efficacité et maintenir la température de cuisson.



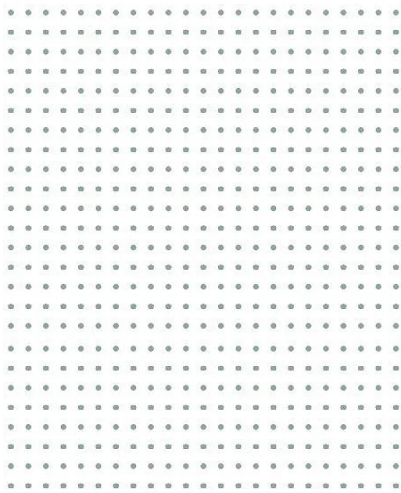
- **Performances élevées et polyvalence** : idéal pour cuisiner de grandes quantités de pâtes, de riz, de légumes et de soupes, en optimisant le temps de préparation.
- **Construction robuste** : réalisé en acier inoxydable AISI 304, cuves en AISI 316. Cet appareil garantit une résistance à la corrosion et une longue durée de vie.
- **Sécurité** : équipé de dispositifs de sécurité tels que thermocouples, capteurs de niveau d'eau (uniquement pour versions électriques) et systèmes anti-démarrage.
- **Facilité de nettoyage** : les surfaces lisses et les accessoires amovibles facilitent le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



- **Détergent OFF-CAL** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Cuiseur à pâtes à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9CPG45	CUISEUR À PÂTES À GAZ 1 CUVE	400x 900x 900	13.9 kW	0 kW	/	1x45lt
	M9CPG90	CUISEUR À PÂTES À GAZ 2 CUVES	800x 900x 900	27.8 kW	0 kW	/	2x45lt
	90CPG45PLUS	CUISEUR À PÂTES À GAZ PLUS 1 CUVE	450x 900x 900	23 kW	0 kW	/	1x45lt
	90CPG90PLUS	CUISEUR À PÂTES À GAZ PLUS 2 CUVES	900x 900x 900	46 kW	0 kW	/	2x45lt





Cuiseur à pâtes électrique MILO 900

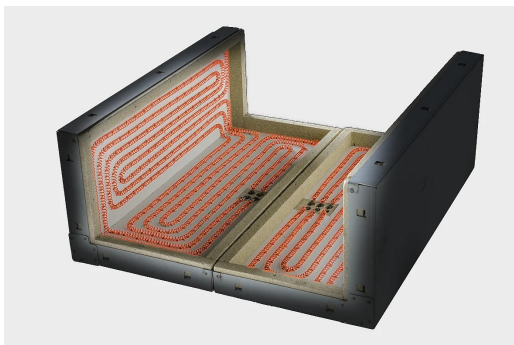


Cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure avec des bords largement arrondis pour un nettoyage facile et efficace. Zone frontale avec goulotte et partie supérieure perforée pour supporter les paniers lors de l'évacuation de l'eau.

Versión électrique : Chauffage électrique au moyen d'éléments chauffants spéciaux en tungstène hors de la cuve. Réglage de la puissance au moyen d'un sélecteur à 3 positions. Électrovanne à deux voies pour le chargement et le maintien du niveau d'eau dans la cuve, bec frontal en acier inoxydable. De série, contrôle de niveau entièrement automatique par électrovanne : arrêt du chauffage en cas de manque d'eau. Robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur entièrement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

Dotation : faux fond. Grille de support du panier en acier inoxydable AISI 304.

POINTS FORTS



- **Efficacité énergétique** : les modèles électriques sont dotés d'éléments chauffants spéciaux en tungstène situés à l'extérieur de la cuve de cuisson. Ils permettent d'optimiser la consommation d'énergie.



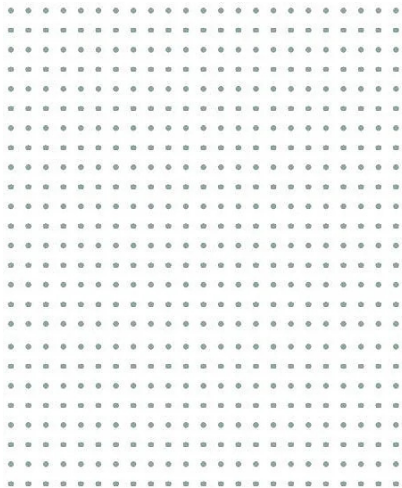
- **Performances élevées et polyvalence** : idéal pour cuisiner de grandes quantités de pâtes, de riz, de légumes et de soupes, en optimisant le temps de préparation.
- **Construction robuste** : réalisé en acier inoxydable AISI 304, cuves en AISI 316. Cet appareil garantit une résistance à la corrosion et une longue durée de vie.
- **Sécurité** : équipé de dispositifs de sécurité tels que thermocouples, capteurs de niveau d'eau (uniquement pour versions électriques) et systèmes anti-démarrage.
- **Facilité de nettoyage** : les surfaces lisses et les accessoires amovibles facilitent le nettoyage et l'entretien de l'appareil.



- **Détergent OFF-CAL** : assure un nettoyage en profondeur et efficace.

Cuiseur à pâtes électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9CPE45CL	CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 1 CUVE AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE	400x 900x 900	0 kW	9 kW	380-415 V 3 N ~	1x45lt
	M9CPE90CL	CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE 2 CUVES AVEC CONTRÔLE DE NIVEAU ET CHARGEMENT AUTOMATIQUE	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	2x45lt





Pasta corner électrique MILO 900



Cuiseur à pâtes électrique avec cuve en acier inoxydable AISI 316 sans soudure, avec bords largement arrondis pour un nettoyage plus facile et plus efficace, avec zone frontale dotée d'une goulotte et d'une surface perforée pour le support des paniers. Chauffage obtenu par éléments chauffants spéciaux en tungstène à l'extérieur de la cuve. Réglage de la puissance par sélecteur à 3 positions et bouton de commande ergonomique et athermique avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés. Electrovanne à deux voies pour le chargement et le maintien du niveau d'eau dans la cuve, bec frontal en acier inoxydable, contrôle du niveau entièrement automatique. Arrêt du chauffage en cas de manque d'eau. Robinet de vidange Ø1" avec poignée ergonomique, compartiment inférieur complètement fermé par un habillage en acier inoxydable AISI 304 pour une hygiène maximale. Deux modules de levage avec 4 élévateurs motorisés indépendants, contrôlés par carte électronique : en fonction du temps de cuisson programmé pour l'élévateur spécifique (il est possible de programmer jusqu'à 4 recettes de cuisson pour chaque élévateur), à la fin de la cuisson, l'élévateur émet un signal sonore et extrait automatiquement le panier de la cuve, qui reste soulevée en position d'attente.

POINTS FORTS



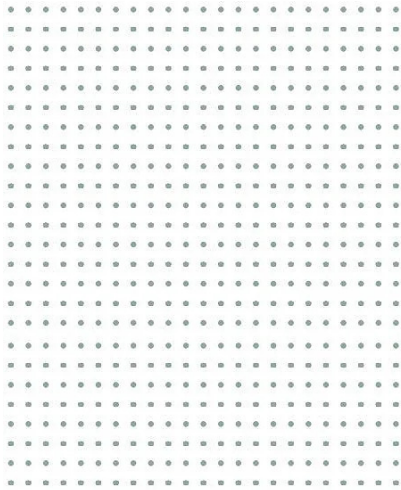
- **Cuve en acier inoxydable 316** : évite la corrosion causée par le sel et garantit une hygiène maximale.
- **Plan de travail unique** : facilité de nettoyage.
- **Boutons de réglage IXP4.**
- **Chauffage** : éléments chauffants en tungstène placés à l'extérieur de la cuve de cuisson.



- **Fonctionnalité et ergonomie** : système de commande simple avec alarme sonore et flexibilité opérationnelle maximale.
- Levage automatique du panier grâce à des programmes prédéfinis ou levage manuel en appuyant sur un bouton en acier inox situé à l'avant.
- Le levage automatique du panier assure la répétitivité du cycle de cuisson et **produits de haute qualité** grâce à l'automatisation du processus.
- Possibilité de mémoriser 4 programmes de cuisson, un pour chaque élévateur, contrôlés par un écran indépendant.
- écran de contrôle intuitif et étanche intégré au tableau de bord.

Pasta corner électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	MDPE45CL2A	PASTACORNER : CUISEUR À PÂTES ÉLECTRIQUE AVEC 2 MODULES DE LÈVE-PANIER (3+3 ÉLÉVATEURS)	800x 900x 900	0 kW	9.2 kW	1x45lt





Grille à gaz MILO 900



Version à gaz : Grille en pierre de lave adaptée à la cuisson de viandes, poissons, légumes avec un résultat gastronomique particulier dû à la combinaison de la cuisson par contact et par rayonnement. Chauffage par brûleurs tubulaires en acier inoxydable AISI 304 avec flamme stabilisée dont la chaleur est diffusée uniformément sur la couche de pierre volcanique répartie sur un support spécifique en treillis d'acier spécial. Robinet à vanne avec veilleuse et thermocouple. Allumage piézoélectrique de la veilleuse. Grille en V (pour la cuisson de la viande) réglable en hauteur à travers de leviers frontaux avec boutons athermiques, qui sont facilement amovibles pour le nettoyage. Bac de récupération des graisses amovible. Boutons de réglage ergonomiques et athermiques.

DOTATION : grille en V pour la cuisson de la viande et grille en rond pour la cuisson du poisson (en option).

NOTE : Sur les modèles sur placard ouvert n'est pas possible ajouter la porte de fermeture.

POINTS FORTS



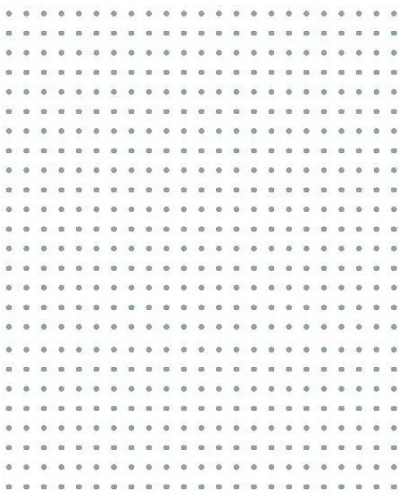
- **Saveur des aliments :** la grille exalte la saveur des aliments par contact et par rayonnement par le bas à travers une couche de roche volcanique.
- **Uniformité de la chaleur :** chauffage au moyen de brûleurs tubulaires en acier inoxydable AISI 304 à flamme stabilisée dont la chaleur est diffusée uniformément sur la couche de roche volcanique posée sur un support en treillis d'acier spécial.



- **Différente utilisation :** parfaite pour la cuisson de viande, de poisson et de légumes.
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 :** robuste, hygiénique et facile à nettoyer, parfaite pour une utilisation quotidienne.

Grille à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique
	M9TGG40	GRILLE EN PIERRE DE LAVE À POSER	400x 900x 290	12 kW	0 kW
	M9TGG80	GRILLE EN PIERRE DE LAVE À POSER	800x 900x 290	24 kW	0 kW
	M9GLG40	GRILLE EN PIERRE DE LAVE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	12 kW	0 kW
	M9GLG80	GRILLE EN PIERRE DE LAVE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	24 kW	0 kW





Grille électrique MILO 900



Version électrique : Système de chauffage pour la cuisson directe des aliments avec éléments chauffants à tube plat en acier inoxydable AISI 304 à faible inertie thermique et régulateur d'énergie qui permet d'obtenir une température constante tout au long du cycle de cuisson, aussi bien à basse température (poisson) qu'à haute température (viande). Bac inférieur en acier inox AISI 304, embouti, avec de grands rayons et équipé pour le chargement de l'eau par une électrovanne commandée par un bouton-poussoir. Bec verseur en acier inox AISI 304 et robinet de vidange à commande frontale. L'eau chargée dans la cuve peut être chauffée grâce à la présence d'une unité de chauffage en incoloy de 0,8 KW positionnée à l'extérieur sur le fond de la cuve. Nettoyage de la surface de cuisson par effet de pyrolyse. Basculement manuel de l'élément chauffant avec micro-interrupteur de sécurité et bouton latéral athermique pour faciliter les opérations de nettoyage de la cuve. L'élément chauffant du fond de la cuve est thermostaté avec un réglage maximum de 100°C et un thermostat de sécurité intégré. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS

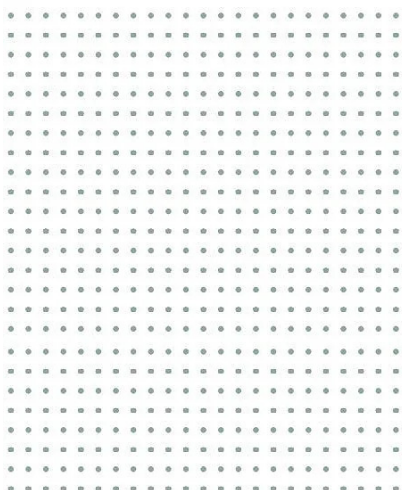


- Idéal pour la **cuisson directe** des aliments en contact avec l'élément chauffant.
- **2 unités de chauffage** complètement indépendantes :
 1. *Éléments chauffants à tube plat* à haut rendement facilement amovibles pour la cuisson directe.
 2. *Élément chauffant externe* au fond de la cuve.
- **Fonction Steam Cooking :** activée avec les deux modes de chauffage, elle assure l'humidité nécessaire à la cuisson de la viande en chauffant l'eau de la cuve.
- **Différente utilisation :** parfaite pour la cuisson de viande, de poisson et de légumes.
- **Construction en acier inoxydable AISI 304 :** robuste, hygiénique et facile à nettoyer, parfaite pour une utilisation quotidienne.



Grille électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9TGE40	GRILLE RADIANTE ÉLECTRIQUE À POSER	400x 900x 290	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3
	M9GRE40	GRILLE RADIANTE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	5.4 kW	380-415 V 3 N ~	1x GN1/1+1/3





Bain-marie électrique MILO 900



Cuve en acier inoxydable AISI 304 emboutie avec bords largement arrondis, de capacité GN1/1+1/3, adaptée aux récipients GN jusqu'à 160 mm de hauteur. Remplissage de l'eau directement dans la cuve à travers une électrovanne à bouton-poussoir, avec distributeur en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange avec contrôle frontal. Élément chauffant adhésif à haut rendement fixé sur le fond extérieur de la cuve. Dispositif de sécurité et thermostat de travail intégrés pour une précision maximale. Contrôle thermostatique de la température de 30°C à 90°C avec voyant lumineux. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS



- **Cuve en acier inoxydable AISI 304 emboutie avec bords arrondis** : appareil hygiénique, résistant à la corrosion et facile à nettoyer.
- **Sécurité garantie** : dispositif de sécurité et thermostat de travail intégrés pour une précision maximale.
- Régulation thermostatique de la température de 30° à 90°C avec témoin lumineux.
- Remplissage de l'eau directement dans la cuve grâce à une électrovanne commandée par un bouton-poussoir.
- Robinet de vidange avec commande frontale.
- Chauffage au moyen d'un **élément chauffant adhésif à haut rendement** fixé sur le fond extérieur de la cuve.

Bain-marie électrique ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9TBE40	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE À POSER GNI/1+1/3	400x 900x 290	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3
	M9BME40	BAIN-MARIE ÉLECTRIQUE SUR PLACARD OUVERT GNI/1+1/3	400x 900x 900	0 kW	1 kW	220-230 V ~	1x GNI/1+1/3



Sauteuses basculantes à gaz MILO 900



Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur et parois de 2 mm d'épaisseur. Basculement manuel de la cuve au moyen d'un volant athermique et d'une vis sans fin, basculement motorisé sur les modèles BR ... M. Couvercle en acier inoxydable AISI 304, articulé à l'arrière et équilibré par un ressort. Robinet de remplissage d'eau avec bec pivotant.

Versions à gaz : Chauffage par brûleurs en acier inoxydable à flamme stabilisée, réglage de la température de 100° à 300°C par robinet thermostatique avec sécurité et thermocouple. Allumage par veilleuse piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques.

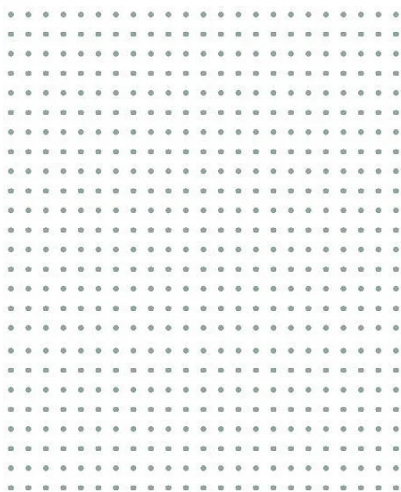
POINTS FORTS



- Idéal pour la cuisson des produits directement sur le fond de la cuve de cuisson.
- Cuve **en acier inoxydable AISI 304**.
- **Couvercle robuste** en acier inoxydable AISI 304, articulé et équilibré par des ressorts dans toutes les positions d'ouverture.
- Basculement avec vis sans fin commandée par volant : **basculement manuel** ou **motorisé**.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet et un bec fixé sur le dessus.

Sauteuses basculantes à gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M9BRG80I	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 80 LITRES (41dm2) SOULÈVEMENT MANUEL	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG80IM	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 80 LITRES (41dm2) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	800x 900x 900	20 kW	0 kW	1x80lt
	M9BRG12I	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 120 LITRES (63dm2) SOULÈVEMENT MANUEL	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG12IM	GAS BRATT PAN 1 TANK INOX 120 L (63dm2) ELECTRIC POWER TILT	1200x 900x 900	30 kW	0 kW	1x120lt
	M9BRG15I	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 150 LITRES (63dm2) SOULÈVEMENT MANUEL	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt
	M9BRG15IM	SAUTEUSE GAZ 1 CUVE INOX 150 LITRES (63dm2) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	1200x 900x 950	30 kW	0 kW	1x150lt





Sauteuses basculantes électriques MILO 900



Cuve de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur et parois de 2 mm d'épaisseur. Basculement manuel de la cuve au moyen d'un volant athermique et d'une vis sans fin, basculement motorisé sur les modèles BR ... M. Couvercle en acier inoxydable AISI 304, articulé à l'arrière et équilibré par un ressort. Robinet de remplissage d'eau avec bec pivotant.

Versions électriques : Chauffage au moyen de résistances blindées dont la géométrie et la disposition sont conçues pour garantir une uniformité maximale de la température sur la plaque. Thermostat pour le réglage de la température de cuisson de 100° à 300°C. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Boutons de commande ergonomiques et athermiques avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés.

POINTS FORTS



- Idéal pour la cuisson des produits directement sur le fond de la cuve de cuisson.
- Cuve **en acier inoxydable AISI 304**.
- **Couvercle robuste** en acier inoxydable AISI 304, articulé et équilibré par des ressorts dans toutes les positions d'ouverture.
- Basculement avec vis sans fin commandée par volant : **basculement manuel** ou **motorisé**.
- L'eau est introduite dans la cuve par un robinet et un bec fixé sur le dessus.

Sauteuses basculantes électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9BRE80I	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 80 LITRES (41dm ²) SOULÈVEMENT MANUEL	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE80IM	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 80 LITRES (41dm ²) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	800x 900x 900	0 kW	9.9 kW	380-415 V 3 N ~	1x80lt
	M9BRE12I	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 120 LITRES (63dm ²) SOULÈVEMENT MANUEL	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE12IM	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 120 LITRES (63dm ²) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	1200x 900x 900	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15I	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 150 LITRES (63dm ²) SOULÈVEMENT MANUEL	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt
	M9BRE15IM	SAUTEUSE ÉLECTRIQUE 1 CUVE INOX 150 LITRES (63dm ²) SOULÈVEMENT MOTORISÉ	1200x 900x 950	0 kW	14.8 kW	380-415 V 3 N ~	1x120lt



Marmites gaz MILO 900



Marmites pour la cuisson directe.

Cuve isolée en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur et fond en acier inoxydable AISI 316 de 1,5 mm d'épaisseur.

Version gaz : Chauffage direct au moyen de brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, robinet avec flamme pilote et thermocouple. Allumage par veilleuse piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Marmite de cuisson indirecte.

Cuve isolée en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur avec fond en acier inoxydable AISI 316 de 2 mm d'épaisseur, avec cavité pour la cuisson indirecte.

Version gaz : Chauffage indirect au moyen de brûleurs en acier inoxydable avec flamme stabilisée, robinet avec veilleuse et thermocouple. Allumage par veilleuse piézoélectrique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel. Robinet de contrôle du niveau d'eau dans la cavité ou version "...C" avec système de remplissage automatique. Soupape de sécurité à 0,5 bar, soupape de dépression et manomètre à lecture analogique.

Caractéristiques générales : Robinet de remplissage d'eau (chaude/froide) avec bec pivotant en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange frontal en laiton chromé Ø 2" avec poignée athermique. Couvercle à charnière arrière, équilibré par un ressort, avec poignée athermique. Bouton de commande ergonomique athermique (avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés sur la version électrique uniquement).

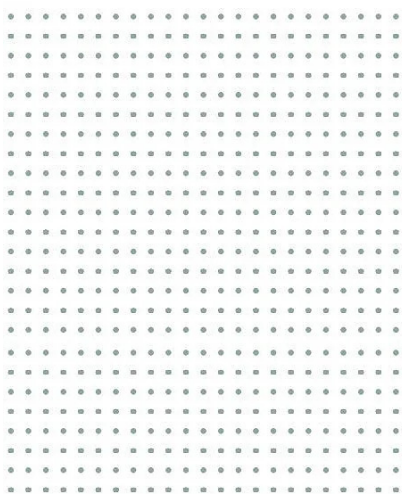
POINTS FORTS



- La marmite à chauffage indirect est idéal pour la cuisson de nourritures liquides qui ne nécessitent pas d'être mélangées.
- Construction : la cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316, **très résistant à la corrosion du sel et des sauces**, peut également être utilisée en insérant des paniers pour cuire de grandes quantités de légumes, de riz et de pâtes.
- **Robinet mélangeur** pour le chargement de l'eau chaude et froide dans la cuve avec bec pivotant.
- **Robinet de contrôle du niveau d'eau.**
- **Vanne de vidange :** indispensable pour vidanger l'eau, elle est montée de série en laiton chromé de 2".

Marmites gaz

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M9PQG10D	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10I	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT 100L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG10IC	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT 100L AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DES CAVITÉS	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x100lt
	M9PQG15D	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15I	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT 150L	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG15IC	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE INDIRECT 150L AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DES CAVITÉS	800x 900x 900	21 kW	0 kW	1x150lt
	M9PQG20D	MARMITE À GAZ À CHAUFFAGE DIRECT 200L	800x 900x 950	32 kW	0 kW	1x200lt





Marmites électriques MILO 900



Marmite pour la cuisson indirecte.

Cuve isolée en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 2 mm, avec fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur 2 mm, avec cavité pour la cuisson indirecte.

Version électrique: Chauffage par résistances blindées en incoloy, contrôlé par thermostat électromécanique. Thermostat de sécurité à réarmement manuel.

Caractéristiques générales : Robinet de remplissage d'eau (chaude/froide) avec bec orientable en acier inoxydable AISI 304. Robinet de vidange frontal en laiton chromé Ø 2" avec poignée athermique. Couvercle à charnière arrière, équilibré par un ressort, avec poignée athermique. Bouton de commande ergonomique athermique (avec indicateurs de fonctionnement LED intégrés sur la version électrique uniquement).

POINTS FORTS



- La marmite à chauffage indirect est idéal pour la cuisson de nourritures liquides qui ne nécessitent pas d'être mélangées.
- Construction : la cuve avec fond en acier inoxydable AISI 316, **très résistant à la corrosion du sel et des sauces**, peut également être utilisée en insérant des paniers pour cuire de grandes quantités de légumes, de riz et de pâtes.
- **Robinet mélangeur** pour le chargement de l'eau chaude et froide dans la cuve avec bec pivotant.
- **Robinet de contrôle du niveau d'eau.**
- **Vanne de vidange :** indispensable pour vidanger l'eau, elle est montée de série en laiton chromé de 2".

Marmites électriques ⚡

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Tension	Cuve de cuisson (lt)
	M9PQE10I	MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT 100L	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE10IC	MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT 100L AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DE LA CAVITÉ	800x 900x 900	0 kW	16 kW	380-415 V 3 N ~	1x100lt
	M9PQE15I	MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT 150L	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt
	M9PQE15IC	MARMITE ÉLECTRIQUE À CHAUFFAGE INDIRECT 150L AVEC REMPLISSAGE AUTOMATIQUE DES CAVITÉS	800x 900x 900	0 kW	18 kW	380-415 V 3 N ~	1x150lt

Éléments neutres MILO 900

Modularité 400-800 mm. Version à poser disponible avec façade fermée ou avec tiroir. Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 de 2 mm d'épaisseur. Base ouverte ou avec porte (en option). Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

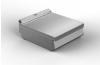
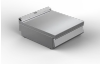
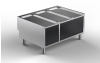


POINTS FORTS



- Possibilité d'installer des tiroirs ou des modules personnalisés (tiroirs, porte-chauds, glissières, étagères intermédiaires).

Éléments neutres

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M9TEN20	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	200x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN40C	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER AVEC 1 TIROIR	400x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN60	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	600x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9TEN80C	ÉLÉMENT NEUTRE À POSER AVEC 1 TIROIR	800x 900x 290	0 kW	0 kW	/
	M9MT40	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	400x 848x 613	0 kW	0 kW	/
	M9MT80	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	800x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9MT120	SOUBASSEMENT POUR ÉLÉMENT TOP	1200x 850x 612	0 kW	0 kW	/
	M9EN20	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	200x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN30	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	300x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 1 TIROIR SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN40C2	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 2 TIROIRS SUR PLACARD OUVERT	400x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN50V	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC ÉVIER	500x 900x 900	0 kW	0 kW	1x40lt
	M9EN60	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	600x 900x 900	0 kW	0 kW	/

Éléments neutres

Image	Modèle	Description	Dimensions	Puissance du gaz	Puissance électrique	Cuve de cuisson (lt)
	M9EN80	ÉLÉMENT NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/
	M9EN80C	ÉLÉMENT NEUTRE AVEC 1 TIROIR SUR PLACARD OUVERT	800x 900x 900	0 kW	0 kW	/



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy | Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com