



NOUVEAUTÉ



La nouvelle ligne de cuves encastrables et meubles mobiles Tecnox by Afinox a été conçue pour vous apporter les meilleures solutions pour la distribution et la mise en avant de vos produits en restauration d'entreprise, restauration commerciale et vente à emporter.

1 GAMME ENCASTRABLE, 2 GAMMES DE MEUBLES MOBILES



SOUL

Cuves encastrables.
Modèles réfrigérés avec ou sans groupe.
Tableau de commande déporté.
Proposé avec ou sans pare-haleine.



ESSENCE

Meuble mobile.
Pare haleine fixé en verre galbé.
Châssis non habillé.



TRADITION

Meuble mobile.
Coupole en plexiglass commandée électriquement.
Châssis habillé.

DE 2 À 6 BACS GN1/1 : CHOISISSEZ LA CAPACITÉ QUI VOUS CONVIENT

Les éléments encastrables de la gamme Soul existent en capacité 2 à 6 bacs GN1/1 (suivant modèle).
Les meubles des gammes Essence et Tradition existent quant à eux en version 3, 4 ou 6 bacs GN1/1.
La gamme Tradition compte également 2 îlots carrés en 4 et 8 bacs GN1/1.

3 COLORIS STANDARDS ET DES POSSIBILITÉS DE PERSONNALISATIONS À L'INFINI...



Coloris wengé



Coloris cerisier



Coloris blanc



Coloris RAL au choix

Les meubles des gammes Essence et Tradition existent en coloris wengé, cerisier ou laqué blanc. Pour un décor personnalisé choisissez simplement le coloris RAL de votre choix.
Une envie de changement ? Les meubles Tecnox by Afinox disposent d'un système astucieux vous permettant de remplacer très facilement les panneaux d'habillage.



ÉLÉMENTS À ENCASTRER ET MEUBLES MOBILES

**FROID STATIQUE OU FROID VENTILÉ,
BAIN-MARIE À AIR OU À EAU...
10 MODES DE PRÉSENTATION VOUS SONT PROPOSÉS !**

CUVES "FROID STATIQUE" + 4°/+8°C



LIME : Cuve emboutie profondeur 30 mm. Présentation sur assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...



GREEN : Cuve profondeur 250 mm. Présentation en bacs gastronormes.



BLUE : Cuve profondeur réglable 24-200 mm. Présentation d'assiettes, bouteilles ou bacs gastronormes.

VITRINES "FROID VENTILÉ" +4°/+8°C



PLATINUM : Vitrine self-service. Cuve profondeur réglable 24-200 mm + 3 étagères verre.



GREY : Vitrine service arrière. Cuve profondeur réglable 24-200 mm.

CUVES CHAUFFANTES



RED : Bain-marie à eau +80°/+90°C.



ORANGE : Bain-marie à air +90°/+125°C.



BROWN : Dessus chauffant en verre trempé +60°/+100°C.

VITRINES CHAUFFANTES⁽¹⁾



BRONZE / GOLD : Vitrites service arrière. Chauffage +65°/+90°C avec humidification.

(1) gamme Soul uniquement



Ligne self gamme Tradition

**CRÉEZ FACILEMENT UNE
LIGNE DE SELF GRÂCE À NOS
NOMBREUX ACCESSOIRES ET
COMPLÉMENTS !**

Rampes à plateaux rabattables en bois ou tube inox, meubles pour assiettes à niveau constant, meubles à plateaux et couverts... vous sont proposés pour créer une ligne complète de self.



Tradition Green square cerisier



Cuve profondeur 250 mm : permet de recevoir des bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur.



Cuve en pointe de diamant, soudée, avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage : nettoyage très facile et rapide !



Coupoles en plexiglass commandée électriquement. Système robuste et fiable.



Eclairage LED de série. Régulateur avec grand afficheur pour une lecture rapide de la température.



Coloris standards wengé, cerisier et blanc. Coloris RAL disponibles sur demande.



Coloris wengé



Coloris cerisier



Coloris blanc



Refrigidissement statique +4° à +8°C.

- > Cuve en acier inox 18-10 profondeur 250 mm.
- > Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- > Groupes frigorifiques nouvelle génération. Consommation d'énergie et niveau sonore réduits.
- > Fonctionnent en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).

- > Fluide R-404A.
- > Disponibles en capacité 4 et 8 bacs GN1/l.
- > Roulettes pivotantes avec frein.
- > Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- > Panneaux d'habillage très facilement interchangeables.
- > Rampes à plateaux disponibles en accessoire (voir p.172)

- > Caisson de rangement ouvert ou fermé disponible en accessoire.
- > Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- > Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



NOUVEAUTÉ

RED
BAIN-MARIE À EAU

ORANGE
BAIN-MARIE À AIR

BROWN
DESSUS CHAUFFANT



Cuve soudée avec angles arrondis et tube trop plein pour vidange de l'eau (modèles bain-marie à eau).



Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau. Permet une économie d'eau et d'énergie (modèles bain-marie à eau).



Panneaux d'habillage stratifiés très facilement interchangeables. Changez de coloris quand vous le souhaitez !



Rampe halogène et pare haleine en verre galbé épaisseur 6 mm : design sobre et élégant.



Coloris standards wengé, cerisier et blanc. Coloris RAL disponibles sur demande.



Essence Red / Orange 4 wengé



- > Modèles Red : bain marie à eau +80°/+90°C.
- > Modèles Orange : bain marie à air +90°/+125°C.
- > Modèles Brown : dessus chauffant en verre trempé +60°/+100°C.

- > Cuve en acier inox 18-10 profondeur 210 mm (permet de recevoir des bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur) (modèles Red et Orange).
- > Chauffage par résistances sous la cuve (modèle Red et Orange).
- > Disponibles en capacité 3, 4 et 6 bacs GN1/1 (modèle Orange : 3 et 4 GN1/1 uniquement).

- > Roulettes pivotantes avec frein.
- > Rampes à plateaux, étagère basses disponibles en accessoire (voir p.158-159)
- > Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- > Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



NOUVEAUTÉ

PLATINUM
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
SELF SERVICE

GREY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
SERVICE ARRIÈRE



Tradition Platinum 3 wengé



Vitre avant galbée
relevable côté client
(Tradition Grey).



Portes coulissantes côté
service (Tradition Grey).



Profondeur de cuve
réglable de 24
à 200 mm :
permet de recevoir
assiettes, ramequins,
verrines, bouteilles...
ou bacs GN.



Filtre évaporateur
facilement extractible
pour nettoyage.



Verre galbé et éclairage
LED : design sobre et
élégant.



Coloris standards wengé,
cerisier et blanc. Coloris
RAL disponibles sur
demande.



Coloris wengé



Coloris cerisier



Coloris blanc



Refrondissement ventilé
+4° à +8°C.

- > Cuve en acier inox 18-10. Profondeur réglable de 24 à 200 mm par paliers.
- > Évaporateur batterie ventilé avec filtre.
- > Modèles Platinum : ouverts côté client, étagères réfrigérées (température +6°/+8°C).
- > Modèles Grey : service arrière, vitre avant relevable et portes coulissantes à l'arrière.

- > Groupes frigorifiques nouvelle génération. Consommation d'énergie et niveau sonore réduits.
- > Fonctionnent en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- > Fluide R-404A.
- > Disponibles en capacité 3, 4 et 6 bacs GN/l.
- > Roulettes pivotantes avec frein.
- > Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.

- > Panneaux d'habillage très facilement interchangeables.
- > Rampes à plateaux disponibles en accessoire (voir p.172).
- > Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- > Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



Tradition Lime 4 wengé



Cuve profondeur 30 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage permettent un nettoyage très facile.



Coupole en plexiglass commandée électriquement. Système robuste et fiable.



Eclairage LED de série. Régulateur avec grand afficheur pour une lecture rapide de la température.



Coloris standards wengé, cerisier et blanc. Coloris RAL disponibles sur demande.



Coloris wengé



Coloris cerisier



Coloris blanc



Refrondissement statique +4° à +8°C.

- > Cuve en acier inox 18-10 profondeur 30 mm.
- > Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- > Groupes frigorifiques nouvelle génération. Consommation d'énergie et niveau sonore réduits.

- > Fonctionnent en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- > Fluide R-404A.
- > Disponibles en capacité 3, 4 et 6 bacs GNI/l.
- > Roulettes pivotantes avec frein.
- > Groupe frigorifique extractible du compartiment technique.
- > Panneaux d'habillage très facilement interchangeables.

- > Rampes à plateaux disponibles en accessoire (voir p.172).
- > Caisson de rangement ouvert ou fermé disponible en accessoire.
- > Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- > Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



Lime 3-P



Cuve profondeur 30 mm : permet de recevoir assiettes, ramequins, verrines, bouteilles...



Cuve emboutie avec angles arrondis et évacuation pour les eaux de nettoyage permettent un nettoyage très facile.



Tableau de commande déporté. Régulation avec grand afficheur pour une lecture rapide de la température.



Pare haleine en verre galbé et éclairage LED sur les modèles «-P» : design sobre et élégant.



➤ Refroidissement statique +4° à +8°C.

- Cuve en acier inox 18-10 profondeur 30 mm.
- Réfrigération par serpentin en tube cuivre.
- Pare haleine galbé en verre trempé épaisseur 6 mm (modèles P).
- Groupes frigorifiques nouvelle génération. Consommation d'énergie et niveau sonore réduits.

- Disponibles en capacité 2 à 6 bacs GNI/l, avec groupe logé ou sans groupe.
- Fonctionnent en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).
- Tableau de commande à encastrer.
- Evacuation pour les eaux de nettoyage en fond de cuve.
- Fluide R-404A.

- Etagère verre disponible en accessoire.
- Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



NOUVEAUTÉ

PLATINUM
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
SELF SERVICE

GREY
VITRINE RÉFRIGÉRÉE
SERVICE ARRIÈRE



Platinum 3



Vitre avant galbée
relevable côté client
(modèle Grey).



Portes coulissantes côté
service (modèle Grey).



Profondeur de cuve
réglable de 24 à
200 mm ; permet de
recevoir assiettes,
ramequins, verrines,
bouteilles... ou bacs GN.



Filtre évaporateur
facilement extractible
pour nettoyage.



Tableau de commande
déporté. Régulation avec
grand afficheur pour
une lecture rapide de la
température.



Verre galbé et éclairage
LED : design sobre et
élégant.



Retroidissement ventilé
+4° à +8°C.

- > Cuve en acier inox 18-10. Profondeur réglable de 24 à 200 mm par paliers.
- > Evaporateur batterie ventilé avec filtre.
- > Modèles Platinum : ouverts côté client, étagères réfrigérées (température +6°/+8°C). Portes battantes pour le chargement.

- > Modèles Grey : service arrière, vitre avant relevable et portes coulissantes à l'arrière.
- > Groupes frigorifiques nouvelle génération. Consommation d'énergie et niveau sonore réduits.
- > Disponibles en version 3 à 5 bacs GN1/1, avec groupe logé ou sans groupe.
- > Fonctionnent en ambiance jusqu'à 25°C (classe climatique 3).

- > Tableau de commande à encastrer.
- > Fluide R-404A
- > Étagère verre disponible en accessoire pour modèles Grey (voir p.141)
- > Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.
- > Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.



NOUVEAUTÉ

RED
BAIN-MARIE À EAU

ORANGE
BAIN-MARIE À AIR

BROWN
DESSUS CHAUFFANT



Red 4-P / Orange 4-P



Brown 4-P



Cuve soudée avec angles arrondis et tube trop plein pour vidange de l'eau (modèles bain-marie à eau).



Remplissage et ajustement automatique du niveau d'eau. Permet une économie d'eau et d'énergie (modèles bain-marie à eau).



Tableau de commande déporté. Voyant de contrôle du niveau d'eau et thermostat de sécurité (modèles bain-marie à eau).



Rampe halogène et pare haleine en verre galbé épaisseur 6 mm : design sobre élégant (modèles P).



› Modèles Red : bain marie à eau +80°/+90°C.

› Modèles Orange : bain marie à air +90°/+125°C.

› Modèles Brown : dessus chauffant en verre trempé +60°/+100°C.

› Cuve en acier inox 18-10 profondeur 210 mm (permet de recevoir des bacs GN jusqu'à 200 mm de profondeur) (modèles Red et Orange).

› Chauffage par résistances sous la cuve (modèle Red et Orange).

› Disponibles en capacité 2 à 6 bacs GN1/1 (modèles Brown et Orange : 2 à 4 bacs GN1/1).

› Tableau de commande à encastrer.

› Alimentation 230 V (mono) - 50 Hz.

› Fabriqués en conformité avec les normes ISO 9001:2008 et CE.