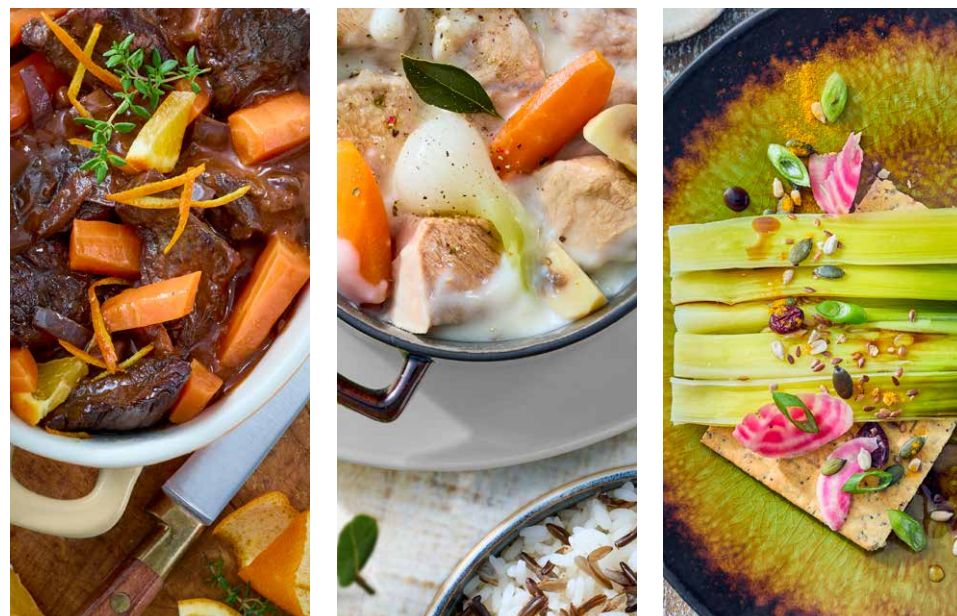




Les matériels représentés dans ce document sont conformes aux exigences essentielles des directives européennes :
 2009/142/CE (appareils à gaz), 2014/30/CE (compatibilité électromagnétique), 2014/35/CE (basse tension)
 Ces matériels doivent être installés selon les règles de l'art et conformément aux normes de raccordement gaz et électriques en vigueur
 pour les établissements recevant du public.
 Les photos figurant dans ce document ne sont pas contractuelles. Les caractéristiques sont données à titre indicatif.
 Dans le cadre des améliorations, le constructeur se réserve le droit de modifier les caractéristiques de ses produits sans préavis.
 Les prix figurant dans ce catalogue sont des prix publics hors taxe recommandés, donnés à titre indicatif.



ASC LACANCHE, 6 RUE HUBERT COSTE, 21230 LACANCHE, FRANCE
 Tél : 33 (0) 380 903 500 - Fax : 33 (0) 380 842 492
www.ambassade-de-bourgogne.com

Brochure - Tarif 01.03.2026

Création : gm-design-graphique.com - photographies : Hugues Feuille, Magic world

Tarif 2026



APPLICABLE au 01.03.2026



Une gamme de produits conçue pour un usage intensif.

- **Fabrication française** : Ambassade de Bourgogne est une gamme de matériels "made in France".
- **Destination** : idéal pour les établissements de petite et moyenne capacités.
- **Expertise** : nos produits sont issus de l'innovation et d'un savoir-faire reconnu et sont conformes aux exigences des directives CE.
- **Capacité** : ils s'adaptent aux besoins spécifiques de chaque établissement.

Une fabrication, fiable, simple, robuste et efficace.

- **Origine Bourgogne** : les équipements de cuisson sont conçus et fabriqués par la Société Industrielle de Lacanche.
- **Qualité reconnue** : ils sont réputés pour leur robustesse et leur fiabilité.
- **Simplicité** : la prise en main est intuitive pour les professionnels et garantit une utilisation optimale année après année.
- **Maintenance facile** : nos produits sont conçus pour des interventions de maintenance rapides et garantir une longue durée de vie.

Les ingrédients du savoir-faire :

- **Placer l'innovation** au cœur de la stratégie en recherchant de nouvelles solutions techniques.
- **Développer** continuellement l'efficacité des matériels pour garantir une haute performance.
- **Certifier** les appareils professionnels gaz grâce à notre laboratoire gaz agréé qui fait partie des trois premiers laboratoires officiellement autorisés en France.
- **S'impliquer** dans la filière en tant que membre actif de l'Union des fabricants (SYNEG).

Des informations claires et un service client direct, réactif, fiable et accessible.

L'accès à l'information sur l'ensemble des produits est facile. Vous pourrez trouver sur le site en ligne ambassade-de-bourgogne.com, l'ensemble du catalogue, avec pour chaque produit, les descriptifs, les fiches techniques ainsi que les notices d'installation et d'utilisation.

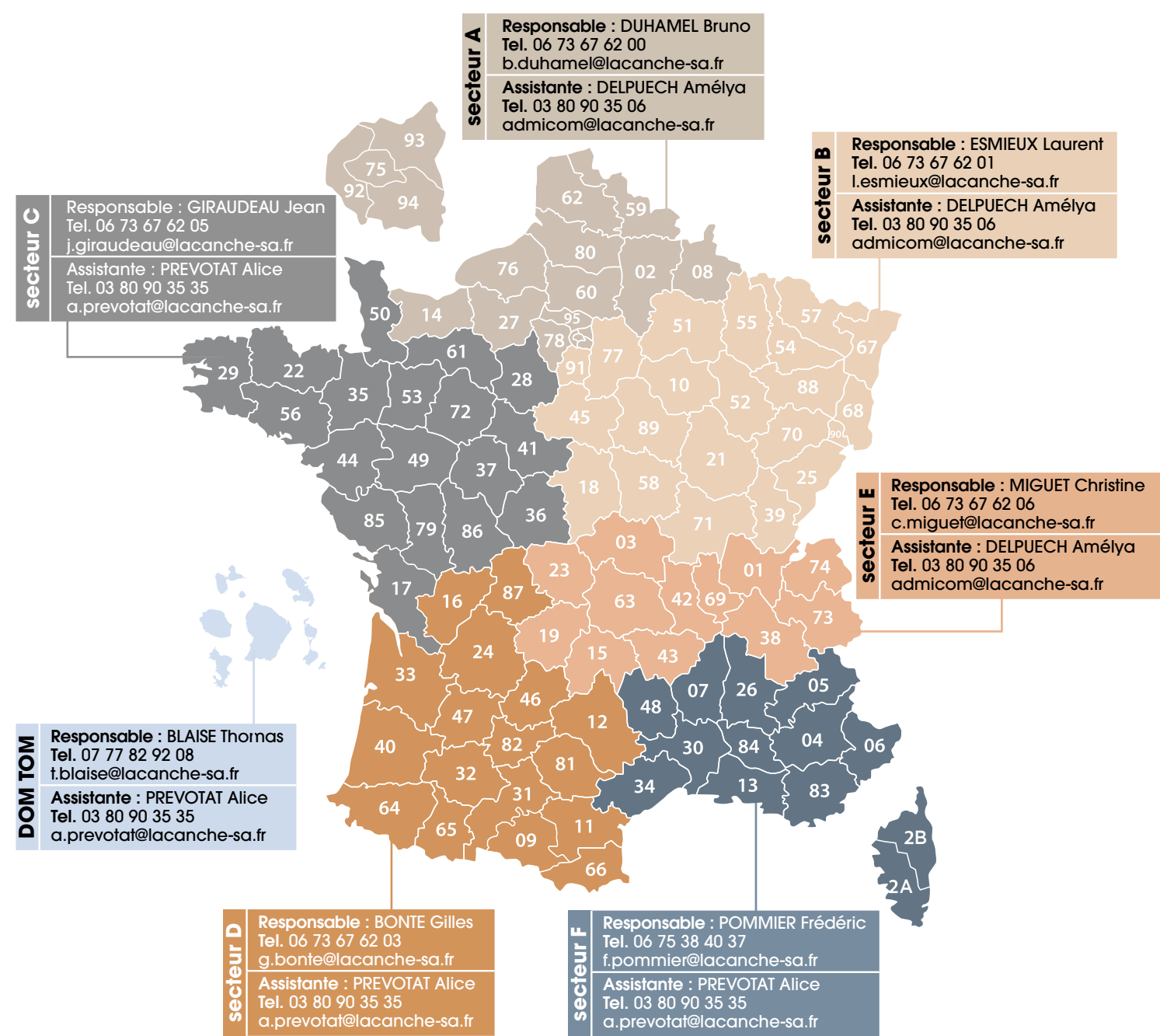


Une conception et une fabrication éco-responsable.

Les équipements de cuisson professionnels Ambassade de Bourgogne **sont conçus pour durer**. La disponibilité de leurs pièces et composants garantit aussi **une maintenance sur le long terme**.

Ambassade de Bourgogne est aujourd'hui investie dans une démarche qui engage l'entreprise **à tenir compte du recyclage des produits dès leur conception**. De plus, afin de satisfaire aux obligations définies par le Code de l'Environnement, la Société Industrielle de Lacanche, constructeur des matériels Ambassade de Bourgogne **adhère à EcoLogic**, écoorganisme agréé par les pouvoirs publics pour remplir les obligations d'enlèvement et de traitement des Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (DEEE) et des Déchets d'Eléments d'Ameublement (DEA) professionnels.





Les fourneaux gaz	page 14
Les fourneaux électriques	page 22
Les armoires	page 28
Les friteuses	page 44
Les modules	page 48
Les fours	page 64
Les modules mobiles	page 70
Les étuves électriques	page 75
Accessoires modules mobiles	page 76
Les réchauds	page 78
Les hottes aspirantes	page 79
Options et équipements pour fourneaux et modules	page 80
Accessoires et platerie	page 84



Notre équipe commerciale se tient à votre disposition sur le terrain ou au siège pour répondre à toutes vos sollicitations.

Accueil téléphonique standard
LECONTRE Camille
Tel. 03 80 90 35 00
Contact.lacanche@lacanche-sa.fr

Service Technique
JADOT Sylvie
Tel. 03 80 90 35 04
s.jadot@lacanche-sa.fr

Pièces Détachées
RATEAU Alain
Tel. 03 80 90 35 11
a.rateau@lacanche-sa.fr
Fax 03 80 84 24 92

Ambassade de Bourgogne
fabrique plus de 95 %
des équipements de cuisson
sur son site de Côte d'Or



Table de cuisson des fourneaux gaz.

Equipée de brûleurs de différentes puissances, de 1,5 à 5 kW positionnés judicieusement, elle optimise la surface disponible. Il est possible de poser sur le brûleur de 5 kW, un rondo de 40 cm sans gêner l'utilisation des brûleurs latéraux.

Les grils.

Dans la ligne des fourneaux, les grils Ambassade de Bourgogne se caractérisent par leur grande simplicité d'utilisation et par leur robustesse.

Ambassade de Bourgogne propose une gamme étendue de grils, adaptés à chaque type d'utilisation et de préparation.

Les fours.

Réalisés en tôle émaillée anti-acide, leurs parois latérales présentent 4 niveaux afin d'obtenir le meilleur gradient en fonction de chaque préparation. Ils sont très faciles à nettoyer.

Grande stabilité des pieds avec une excellente surface de portance :

possibilité de nettoyage sous les meubles pour une propreté améliorée. Réglage de la hauteur.

La table de cuisson est construite en acier inoxydable.

Emboutie et étanche, elle peut recueillir une quantité importante de liquide sans risque de débordement et se nettoie facilement pour une hygiène parfaite.

Les friteuses.

Pour rendre le nettoyage encore plus aisé, tous les modèles possèdent des cuves embouties à angles rayonnés et un bloc de résistance amovible.

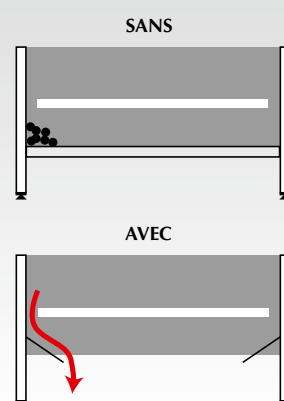
Les fours.

2 types de fours électriques à poser sont proposés : fours à convection forcée et fours mixtes (convection et vapeur).



CE Une gamme conçue dans l'exigence et la conformité aux normes européennes, électrique (basse tension) ou gaz.

Les puissances sont données pour le gaz naturel G20 - 20 mbar.



Ergonomie étudiée :

bonne saisie de la poignée du four, meilleure sécurité, confort d'utilisation optimisé.

Sécurité gaz contrôlée par thermocouple

pour les brûleurs et les fours gaz : travail en toute sérénité.

Suppression des angles à l'intérieur des placards :

nettoyage précis et complet, hygiène parfaite.



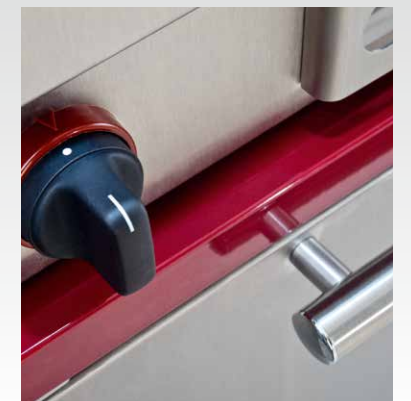
Le chapeau en laiton massif et le corps du brûleur en fonte d'aluminium

sont amovibles pour un nettoyage aisé du plan de cuisson. La sécurité par thermocouple est de série. Allumage Piezo électrique en option.

Les étuves.

Ventilées ou non, elles peuvent être utilisées seules ou comme support de four.

Température lisible directement sur les manettes de commande.



Cuiseur à pâtes électrique.
Peut aussi être utilisé en mode cuisson vapeur.

2 plaques électriques,
foyers fonte.

Fourneau électrique,
4 ou 5 foyers radiants,
puissances échelonnées
de 1,4 à 3,5 kW.

Table vitrocéramique.
6 mm d'épaisseur. Témoin
résiduel de chaleur.

2 foyers induction.
Bandeau de commande
avec touches tactiles
en façade. Affichage digital
de la puissance (1-9).

Bain-marie GN 1/1.
Cuve emboutie à angles
rayonnés.

**Armoire chaude/
chauffe-assiettes.**
Gastro 1/1.



Témoin lumineux
de fonctionnement.



Profondeur 650 mm



Profondeur 700 mm
avec dossier inox DSA



Habillage arrière.

Collerette chrome.
Option (voir p. 84).

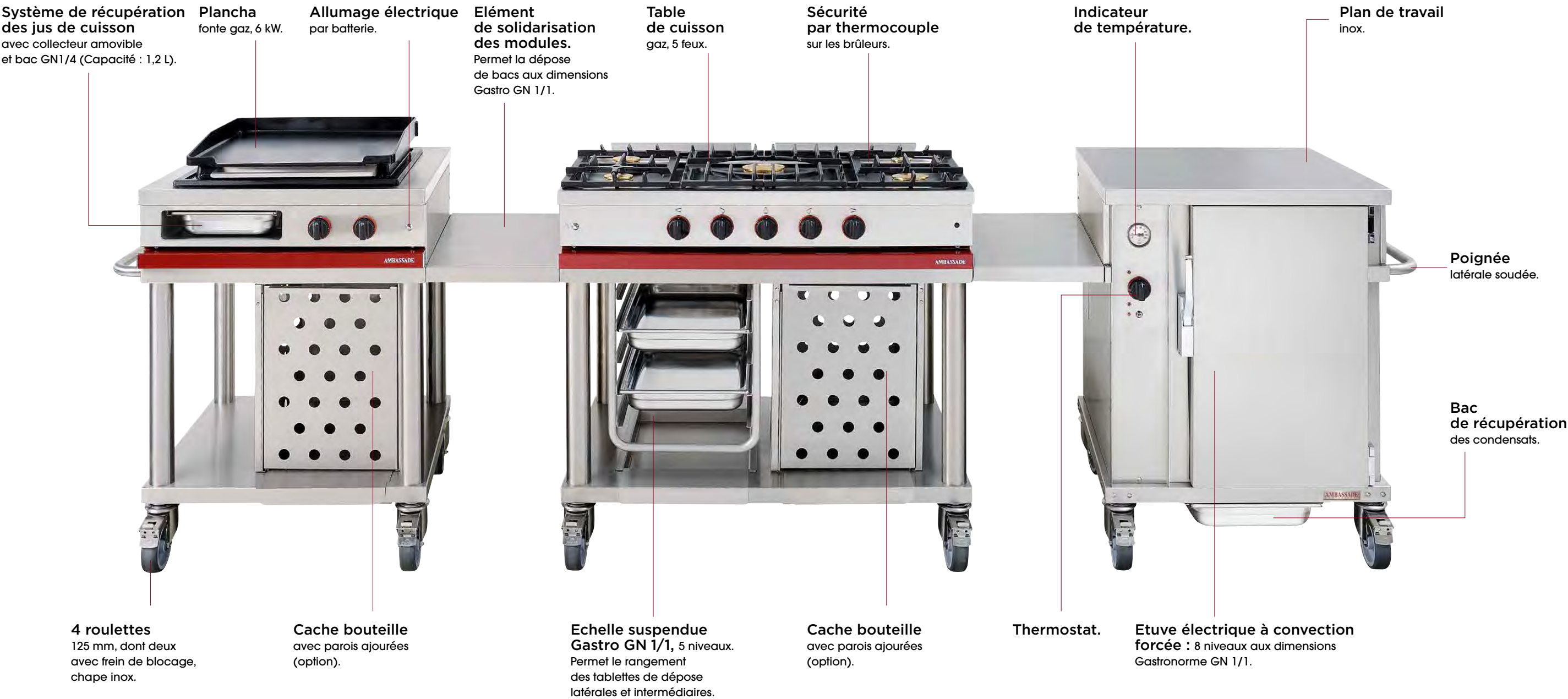
Bandeau inox.
Option.

Plinthe inox.
Amovible.



CFE 806 CV.
Four électrique
à convection vapeur,
6 niveaux gastronorme
au pas de 65 mm.

Support four 806 CV.
Réalisé en tube inox
de 60 mm avec pieds
réglables en hauteur.





CG 641 P L 600 - P 650 - H 900

Fourneau 4 feux vifs - 1 four gaz

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE
• Dimensions : 600 x 650 mm. • Brûleurs à sécurité par thermocouple. • 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW. • Grilles fonte.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 414 - P 452 - H 288 mm. • Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW. • Sécurité par thermocouple. • Thermostat. • Equipement standard : 1 grille fil.

CG 641 P H.T. 2 480 €

CG 831 P L 800 - P 650 - H 900

Fourneau 3 feux vifs - 1 four gaz 620 x 400

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE
• Dimensions : 800 x 650 mm. • Brûleurs à sécurité par thermocouple. • 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 5 kW. • Grilles fonte.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm. • Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW. • Sécurité par thermocouple. • Thermostat. • Equipement standard : 1 grille fil.

CG 831 P H.T. 2 580 €

CG 831 CF L 800 - P 650 - H 900

Fourneau 2 feux vifs - 1 plaque coup de feu
1 four gaz 620 x 400

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE & FOUR
Caractéristiques identiques au modèle CG 831 P avec une plaque coup de feu de 400 x 500 mm.
• Tampon central sur brûleur à sécurité par thermocouple de 5 kW. • Equipement standard : 1 grille fil.

CG 831 CF H.T. 2 880 €

CG 841 P L 800 - P 650 - H 900

Fourneau 4 feux vifs - 1 four gaz 620 x 400

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE
• Dimensions : 800 x 650 mm. • Brûleurs à sécurité par thermocouple. • 2 brûleurs de 3 kW. • 2 brûleurs de 4 kW. • Grilles fonte.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm. • Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW. • Sécurité par thermocouple. • Thermostat. • Equipement standard : 1 grille fil.

CG 841 P H.T. 2 910 €

OPTIONS

CG 641 P		
À spécifier lors de la commande		
TABLE		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €
FOUR en remplacement du four gaz		H.T.
SFE 001	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,3 kW) (230 V mono)	250 €
SFCT 001	1 four à convection forcée + grill (2,4 kW)*	500 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 600	Dossieret inox 600	150 €

* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.

COMMUNES CG 831 P, CG 831 CF et CG 841 P		
À spécifier lors de la commande		
TABLE		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €
INV	Inversion du brûleur de 5 kW uniquement sur modèles CG 831 P et CG 831 F	230 €
FOUR en remplacement du four gaz		H.T.
SFE 801	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (3,6 kW)*	355 €
SFCT 801	1 four à convection forcée + grill (2,95 kW)*	565 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 800	Dossieret inox 800	160 €

* Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.

ACCESSOIRES



Plancha plaque grillade lisse GL2

Cette plaque en fonte émaillée lisse se pose sur la grille fonte latérale, au-dessus de deux brûleurs rapides. En modulant la puissance de chauffe des deux brûleurs, cet accessoire permet de cuire par contact direct sur une surface lisse importante (500 x 210 mm). Idéal pour la cuisson des poissons, des œufs, des brochettes.

H.T. 290 €



Plaque de mijotage PM

Cette plaque en fonte émaillée se pose sur une des grilles latérales. Elle permet d'obtenir un gradient de température pour mijoter, pour tenir au chaud, en jouant sur le régime des deux brûleurs. Dimensions : 510 x 260 mm.

H.T. 195 €



Plaque grillade GR 2

Cette plaque en fonte nervurée se pose sur une grille latérale, au-dessus de 2 brûleurs rapides. En utilisant un brûleur à plein régime et l'autre au ralenti, il est possible d'obtenir un gradient qui permet pour les grosses pièces de saisir sur la partie très chaude et de poursuivre la cuisson au-dessus du brûleur au ralenti.

Dimensions : 510 x 260 mm.

H.T. 240 €



CE

CG 1052 CF

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau 4 feux vifs - 1 plaque coup de feu
2 fours gaz 55 L

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 plaque coup de feu sur brûleur à sécurité de 5 KW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 414 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CG 1052 CF

H.T. 3 460 €



CE

CG 1052 P

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau 5 feux vifs - 2 fours gaz 55 L

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 KW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 414 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CG 1052 P

H.T. 3 360 €



CE

CG 1051 B

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau 5 feux vifs - 1 four gaz 137 L

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 brûleur central de 5 KW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement : 1 grille fil.

Ce matériel est apprécié par les traiteurs dans les salles à usage multiple, pour le maintien en température de grands plats de service.

CG 1051 B

H.T. 3 460 €

OPTIONS

COMMUNES CG 1052 CF et CG 1052 P			
À spécifier lors de la commande			
PUISSANCE TOTALE < 20 KW			H.T.
SBP	Brûleurs 2 x1,5 kW, 2 x 3 kW, 1 x 5 kW. 2 fours électriques statiques (2 x 2,3 kW)	400 €	
TABLE			H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €	
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €	
FOUR en remplacement du four gaz			H.T.
SFE 001	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,3 kW)*	250 €	
SFCT 001	1 four à convection forcée + grill (2,4 kW)*	500 €	
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)			
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm			H.T.
DSA 1000	Dossieret inox 1000	170 €	

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.

CG 1051 B			
À spécifier lors de la commande			
PUISSANCE TOTALE < 20 KW			H.T.
SBP	Brûleurs 2 x1,5 kW, 2 x 3 kW, 1 x 5 kW. 1 four électrique statique (4,6 kW)	400 €	
TABLE			H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €	
SCF 1050	Plaque coup de feu 400 x 500 au centre avec brûleur de 5 kW	275 €	
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €	
FOUR en remplacement du four gaz			H.T.
SFEB 001	1 four électrique statique géant avec voûte rayonnante + grill (2 x 2,5 kW)*	400 €	
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)			
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm			H.T.
DSA 1000	Dossieret inox 1000	170 €	

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



CG 731L 700 - P 650 - H 900

Fourneau 3 feux vifs, 1 four gaz Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW et 1 brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CG 731H.T. 2 580 €



CG 741L 700 - P 650 - H 900

Fourneau 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CG 741H.T. 2 610 €



CG 731 CFL 700 - P 650 - H 900

Fourneau 2 feux vifs - 1 plaque coup de feu, 1 four gaz Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW et 1 brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CG 731 CFH.T. 2 710 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande		
TABLE		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €
INV	Inversion du brûleur de 5 kW uniquement sur modèles CG 731 et CG 731 CF	230 €
FOUR en remplacement du four gaz		H.T.
SFE 530	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + grill (2,8 kW)*	305 €
SFCT 530	1 four à convection forcée + grill (2,8 kW)*	500 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 700	Dossier inox 700	160 €

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.



CG 1051 GA

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau 5 feux vifs, 1 four gaz Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur central de 5 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- Grilles fonte.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 452 - H 288 mm.
- Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

ARMOIRE NEUTRE

CG 1051 GA

H.T. 3 120 €



CG 1051 GACF

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau avec plaque coup de feu, 4 feux vifs, 1 four gaz Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- Brûleurs à sécurité par thermocouple.
- 2 brûleurs de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW.
- 1 plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm sur brûleur de 5 kW.
- Grilles fonte.

FOUR

Caractéristiques identiques au four du modèle CG 1051 GA.

- Equipement standard : 1 grille fil.

ARMOIRE NEUTRE

CG 1051 GACF

H.T. 3 220 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande		
TABLE		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs	190 €
FOUR en remplacement du four gaz		H.T.
SFE 530	1 four électrique statique avec voûte rayonnante + gril (2,8 kW)*	305 €
SFCT 530	1 four à convection forcée + gril (2,8 kW)*	500 €
ET 001	Placard aménagé en étuve chauffante (950 W - 230V)	345 €
ECH 400	Echelles supports pour armoire 400, permettant le rangement de platerie gastronorme 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dosseret est de 700 mm		H.T.
DSA 1000	Dosseret inox 1000	170 €

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.





CE 641 E L 600 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 plaques électriques
1 four électrique

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 9,3 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € HT).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 €.H.T.

TABLE
• Dimensions : 600 x 650 mm.
• 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
• 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 mm.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 414 - P 482 - H 291 mm.
• Puissance des éléments chauffants : 2,3 kW.
• Thermostat.
• Equipement standard : 1 grille fil.

CE 641 E H.T. 2 550 €



CE 841 E L 800 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 plaques électriques
1 four électrique 620 x 400

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 11,7 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € HT).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 €.H.T.

TABLE
• Dimensions : 800 x 650 mm.
• 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
• 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
• 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145 mm.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
• Puissance des éléments chauffants : Sole + voûte : 3,6 kW - Gril : 2,95 kW.
• Thermostat.
• Equipement standard : 1 grille fil.

CE 841 E H.T. 2 890 €



CE 841 VTR L 800 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 foyers radiants
1 four électrique 620 x 400

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 12,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € HT).

TABLE
• 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
• 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
• 1 foyer rond de 2,1 kW, Ø 210 mm.
• 1 foyer double de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.

FOUR
• Dimensions intérieures : L 620 - P 455 - H 305 mm.
• Puissance des éléments chauffants : Sole + voûte : 3,6 kW - Gril : 2,95 kW.
• Thermostat.
• Equipement standard : 1 grille fil.

CE 841 VTR H.T. 3 820 €



CE 841 IXS L 800 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 foyers induction
1 four électrique Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 9,8 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € HT).

TABLE
• 4 foyers carrés 2,1kW, 220x180 mm.
• Puissance totale : 7 kW.
• 9 niveaux de puissance.
• Fonction "Booster" de 3,5kW.
• Fonction Maintien en température (~70°C).
• Fonction "Bridge", couplage des deux foyers.
• Bandeau de commande avec affichage et manette en façade.
• Affichage digital de la puissance (1-9).

FOUR
• Four électrique multifonction, statique, convection forcée, gril.
• Dimensions intérieures : L 550 - P 434 - H 291 mm.
• Puissance des éléments chauffants : 2,8 kW.

CE 841 IXS H.T. 7 290 €

OPTIONS

CE 641 E		
À spécifier lors de la commande		
FOUR	en remplacement du four statique	H.T.
SFCT 001	1 four à convection forcée + gril (2,4 kW)*	500 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dosseret est de 700 mm		
DSA 600	Dosseret inox 600	150 €

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.

COMMUNES CE 841 E, CE 841 VTR et CE 841 IXS		
À spécifier lors de la commande		
FOUR	en remplacement du four statique	H.T.
SFCT 801	1 four à convection forcée + gril (2,95 kW)*	565 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dosseret est de 700 mm		
DSA 800	Dosseret inox 800	160 €

*Alimentation 230 V, commutable en Tri 400 V+N+T.

NOUVEAU	EVOLUTION INDUCTEURS		ANCIENNE VERSION	NOUVELLE VERSION
	MAINTENANCE	Durabilité	★★★★ Durée de vie ++	★★★★ Durée de vie +++
		En cas de pb. réseau	★★★★ Disjonction -> intervention obligatoire	★★★★ Mise en sécurité -> simple redémarrage
		Installation	★★★★ Alim. triphasé 400 V + N uniquement	★★★★ Alim. triphasé 400 V + N ou double 230 V
		Réparabilité	★★★★ Diagnostic complexe (multi composant)	★★★★ Pas besoin de diagnostic (1 composant)
	ERGONOMIE	Praticité	★★★★ Commande tactile	★★★★ Commande par manette
		Accessibilité	★★★★ Commande four déportée	★★★★ Commande four intégrée
	FONCTIONNALITE	Performance boost	★★★★ Boost 3kW	★★★★ Boost 3,5 kW
		Performance combinée	★★★★ 3kW par inducteur	★★★★ 3,5 kW répartis par inducteur
		Fonctions additionnelles		★★★★ Bridge 4 foyers/Maintien au chaud

Evolution transversale sur tous les modèles 800 (fourneaux, modules et snacks).



CE 1051 B

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 5 plaques électriques
1 four électrique 900 x 450

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 14,6 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 € H.T.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 900 - P 455 - H 305 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2 x 2,5 kW - Gril : 2 x 2,65 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CE 1051 B

H.T. 3 620 €



CE 1052 P

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 5 plaques électriques
2 fours électriques

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 14,2 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 € H.T.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 414 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,3 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CE 1052 P

H.T. 3 620 €



CE 1052 VTR

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 5 foyers radiants,
2 fours électriques

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 16,5 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : 414 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,3 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CE 1052 VTR

H.T. 4 720 €

OPTIONS

CE 1051 B		
À spécifier lors de la commande		
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 1000	Dossieret inox 1000	170 €

COMMUNES CE 1052 P et CE 1052 VTR		
À spécifier lors de la commande		
FOUR	en remplacement du four statique	H.T.
SFCT 001	1 four à convection forcée + grill 2,4 kW (*400 V + N + T uniquement)	500 €
SFEB 001	1 four électrique géant de 900 mm à la place des 2 fours statiques uniquement sur CE 1052 VTR	400 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 1000	Dossieret inox 1000	170 €

* Impossible en alimentation Tri 400 sans neutre.



CE 741 E

L 700 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 plaques électriques
1 four électrique Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 9,8 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 € H.T.

TABLE

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,8 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CE 741 E

H.T. 2 770 €



CE 741 VTR

L 700 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 4 foyers radiants
1 four électrique Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 11,2 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).

TABLE

- Dimensions : 700 x 650 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,8 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

CE 741 VTR

H.T. 3 280 €



CE 1051 E

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 5 plaques électriques
1 four électrique Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 12,4 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).
- Tri 400 V sans neutre en option - Supplément : 250 € H.T.

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW : Ø 145 mm et Ø 180 mm.
- 2 plaques de 2 kW : Ø 180 mm et Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,8 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

ARMOIRE NEUTRE

CE 1051 E

H.T. 3 480 €



CE 1051 VTR

L 1000 - P 650 - H 900

Fourneau électrique - 5 foyers radiants
1 four électrique Gastronorme 1/1

- Habillage et façade inox.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.
- Puissance totale : 14,7 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T. Option : 2 x 230 V monophasé (150 € H.T.).

TABLE

- Dimensions : 1000 x 650 mm.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4 / 2,1 kW, Ø 210 mm.

FOUR

- Dimensions intérieures : L 550 - P 482 - H 291 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 2,8 kW.
- Thermostat.
- Equipement standard : 1 grille fil.

ARMOIRE NEUTRE

CE 1051 VTR

H.T. 4 560 €

OPTIONS

COMMUNES CE 741 E et CE 741 VTR			
À spécifier lors de la commande			
FOUR	en remplacement du four statique		H.T.
SFCT 530	1 four à convection forcée + grill (2.8 kW)*	500 €	
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)			
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm			
DSA 700	Dossier inox 700	160 €	

* Impossible en alimentation Tri 400 sans neutre.

COMMUNES CE 1051 E et CE 1051 VTR			
À spécifier lors de la commande			
FOUR	en remplacement du four statique		H.T.
SFCT 530	1 four à convection forcée + grill (2.8 kW)*	500 €	
ET 001	Placard aménagé en étuve chauffante (950 W)	345 €	
ECH 400	Echelles supports pour armoire 400, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €	
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)			
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm			
DSA 1000	Dossier inox 1000	170 €	

* Impossible en alimentation Tri 400 sans neutre.

Les modules sur armoire peuvent être utilisés seuls comme éléments indépendants ou être juxtaposés, permettant ainsi de réaliser des lignes de cuisson complètes.

Il est important lors du choix des équipements de cuisson de tenir compte entre autres critères, du type de restauration et de la capacité de production prévus, de l'énergie et de l'espace disponibles sur le site, de l'accessibilité au local. C'est pourquoi, Ambassade de Bourgogne propose une grande variété de modules (plans de travail, foyers, grils, friteuses, etc).

Conçus pour une utilisation intensive, ces appareils sont dotés de composants de grande qualité, testés et éprouvés, choisis pour leur robustesse et leur fiabilité.

Des vérins réglables en hauteur permettent d'ajuster le niveau des modules lorsque ceux-ci doivent être assemblés. Les armoires avec baie libre peuvent être, en option, équipées de portes ou aménagées en étuves pour servir, soit de chauffe-assiettes, soit d'enceinte de maintien en température.

Grâce aux échelles disponibles en option, ces armoires permettent de loger la platerie gastronomique.





CE



CE



CE



CE

CMA 400 P L 400 - P 650 - H 900

- Armoire de rangement
- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.
 - Baie libre - Livré sans échelles.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 400 P H.T. 990 €



CE

CMA 403 P L 400 - P 650 - H 900

- Meuble 3 tiroirs sur plan neutre 400
- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.
 - Soubassement 3 tiroirs aux dimensions GN1/1 hauteur 125 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 403 P H.T. 1 690 €

CMA 600 P L 600 - P 650 - H 900

- Armoire de rangement
- Dessus neutre inox 600 x 650 mm.
 - Baie libre - Livré sans échelles.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 600 P H.T. 1 190 €

CMA 1200 P L 1200 - P 650 - H 900

- Armoire de rangement
- Dessus neutre inox 1200 x 650 mm.
 - Baie libre - Livré sans échelles.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 1200 P H.T. 2 190 €

Grâce aux échelles, les armoires peuvent loger la platerie gastronomique.



CMA 800 P L 800 - P 650 - H 900

- Armoire de rangement
- Plan de travail inox 800 x 650 mm.
 - Baie libre - Livré sans échelles.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 800 P H.T. 1 390 €

CMA 801 BCFG L 800 - P 650 - H 900

- Bac du chef
- Bac à gauche.
 - Dimensions du bac : 400 x 400 mm. Profondeur : 250 mm.
 - Ecoulement : Ø 1"5.
 - Portes.
 - Siphon avec diamètre Ø 1"5.
 - Livré sans robinetterie.
 - Diamètre fixation robinetterie Ø 50 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 801 BCFG H.T. 1 990 €

CMA 801 BCDF L 800 - P 650 - H 900

- Bac du chef
- Bac à droite.
 - Dimensions du bac : 400 x 400 mm. Profondeur : 250 mm.
 - Ecoulement : Ø 1"5.
 - Portes.
 - Siphon avec diamètre Ø 1"5.
 - Livré sans robinetterie.
 - Diamètre fixation robinetterie Ø 50 mm.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMA 801 BCDF H.T. 1 990 €

COMMUNES CMA 81 BCFG et CMA 801 BCDF

À spécifier lors de la commande

ROBINETTERIE		H.T.
OR 001	Robinet mélangeur tête céramique pour bac du chef.	400 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande)	205 €
CPM 600	Porte pour armoire 600 ferrage à droite (à gauche sur demande)	260 €
CPM 800	Portes pour armoire 800	375 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossier inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossier inox pour armoire 600	150 €
DSA 800	Dossier inox pour armoire 800	160 €
NOUVEAU		
DSA 1200	Dossier inox pour armoire 1200	190 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €
ECH 804	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 2/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	245 €
ECH 808	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 8 (2 x 4) niveaux avec espacement de 100 mm	305 €



CE

CMG 410 UR L 400 - P 650 - H 900

1 feu vif 5 kW

- 1 brûleur de 5 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

CMG 410 UR H.T. 1 250 €



CE

CMG 420 R L 400 - P 650 - H 900

2 feux vifs 4 kW

- 2 brûleurs de 4 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Allumage électrique en option.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

CMG 420 R H.T. 1 350 €



CE

CMG 840 L 800 - P 650 - H 900

4 feux vifs

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 2 brûleurs de 4 kW.
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Allumage électrique en option.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

CMG 840 H.T. 2 130 €



CE

CMG 830 L 800 - P 650 - H 900

1 feu vif 5 kW et 2 feux vifs 3 kW

- 1 brûleur de 5 kW.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Allumage électrique en option.
- Inversion du brûleur 5 kW : 230 €.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 830 H.T. 1 990 €



CE

CMG 830 CF L 800 - P 650 - H 900

2 feux vifs et plaque coup de feu

- Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.
- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs.
- Allumage électrique en option.
- Inversion de la plaque coup de feu : 230 €.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 830 CF H.T. 2 320 €

CMG 410 XR L 400 - P 650 - H 900

1 feu vif 7 kW

- 1 brûleur de 7 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple et allumage électrique.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

CMG 410 XR H.T. 1 450 €



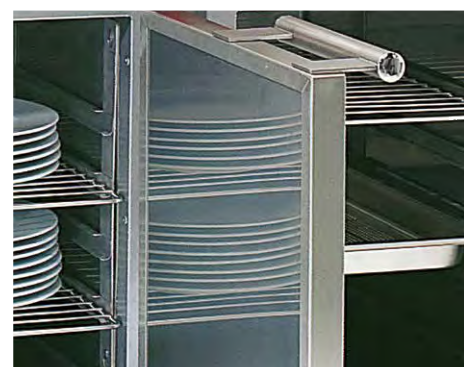
CE

CMG 410 CF L 400 - P 650 - H 900

Plaque coup de feu

- Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.
- Brûleur de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

CMG 410 CF H.T. 1 350 €



Les foyers sur armoire peuvent être équipés d'une porte en option et de parois échelles permettant le logement de platerie gastronomique.

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande)	205 €
CPM 800	Portes pour armoire 800	375 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossier inox pour armoire 400	140 €
DSA 800	Dossier inox pour armoire 800	160 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €
ECH 804	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 2/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	245 €
ECH 808	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 8 (2 x 4) niveaux avec espacement de 100 mm	305 €

ARMOIRE CHAUFFANTE		H.T.
OAC 400	Pour module 400. Échelles et deux grilles GN 1/1. Porte avec contre porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 950 W - 230 V. Non disponible sur CMG 410 XR	390 €
OAC 800	Pour module 800. Échelles et deux grilles GN 2/1. Porte avec contre porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 1,9 kW. Non disponible sur CMG 830 XR et CMG 820 GCF	750 €
BRÛLEURS		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs. D'origine sur CMG 830 XR	190 €



CE

CME 420 E L 400 - P 650 - H 900

2 plaques électriques

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- Puissance totale : 4 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option. Supplément : 150 €.H.T.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 420 E H.T. 1 250 €

CME 423 E L 400 - P 650 - H 900

2 plaques électriques

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2 kW, Ø180 mm.
- Puissance totale : 4,6 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option. Supplément : 150 €.H.T.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 423 E H.T. 1 320 €



CE

CME 840 E L 800 - P 650 - H 900

4 plaques électriques

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 mm.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145 mm.
- Puissance totale 8.1 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option. Supplément : 150 €.H.T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 150 € HT.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 840 E H.T. 2 090 €



CE

CME 420 VTR L 400 - P 650 - H 900

2 foyers radiants

- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 4,2 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 420 VTR H.T. 1 660 €

CME 423 VTR L 400 - P 650 - H 900

2 foyers radiants

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- Puissance totale : 4,7 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 423 VTR H.T. 1 840 €



CE

CME 840 VTR L 800 - P 650 - H 900

4 foyers radiants

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- 1 foyer rond de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- 1 foyer double de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 8,9 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 V+N+T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 150 € HT.
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 840 VTR H.T. 3 080 €



CE

CME 423 IX L 400 - P 650 - H 900

2 foyers induction de 3 kW

- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 195 mm.
- Puissance totale : 6 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- 9 niveaux de puissance.
- Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 423 IX H.T. 3 390 €



CE

CME 840 IXS L 800 - P 650 - H 900

4 foyers induction

- 4 foyers carrés 2,1kW, 220x180 mm.
- Puissance totale : 7 kW.
- Alimentation Tri 400 V + N + T ou 230 V monophasé.
- Option 2 x 230 V monophasé : 150 € H.T.
- 9 niveaux de puissance.
- Fonction "Booster" de 3,5 kW.
- Fonction Maintien en température (~70°C).
- Fonction "Bridge", couplage des deux foyers.
- Bandeau de commande avec affichage et manette en façade.
- Affichage digital de la puissance (1-9).
- Baie libre - Livré sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 840 IXS H.T. 5 490 €

NOUVEAU

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande)	205 €
CPM 800	Portes pour armoire 800	375 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossier inox pour armoire 400	140 €
DSA 800	Dossier inox pour armoire 800	160 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €
ECH 804	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 2/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	245 €
ECH 808	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 8 (2 x 4) niveaux avec espacement de 100 mm	305 €

ARMOIRE CHAUFFANTE		H.T.
OAC 400	Pour module 400. Échelles et deux grilles GN 1/1. Porte avec contre porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 950 W - 230 V *	390 €
OAC 800	Pour module 800. Échelles et deux grilles GN 2/1. Porte avec contre porte isolée. Puissance de l'élément chauffant : 1,9 kW *	750 €

* Option OAC non disponible sur les modules induction.



Cuve de bain-marie emboutie à angles rayonnés
Sur CME 410 et CME 810.

Pour visualiser les combinaisons de bacs gastronorme pour bain-marie, se reporter à la page accessoires (page 85).

Grâce aux échelles, les armoires peuvent loger la platerie gastronorme.



CE

CME 401 CA L 400 - P 650 - H 900

Chauffe assiettes

- Thermostat 30/110°.
- Conçu pour recevoir la platerie gastronorme 1/1 sur 4 niveaux.
- Puissance de l'élément chauffant : 950 W.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 2 grilles.
- Porte avec contre-porte isolée ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Capacité 60 assiettes Ø 24 cm.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 401 CA H.T. 1 350 €



CE

CME 801 CA L 800 - P 650 - H 900

Chauffe assiettes

- Armoire calorifugée à 5 niveaux au pas de 68 mm.
- Thermostat 30/110°.
- Conçue spécialement pour recevoir la platerie GN 2/1.
- Puissance de l'élément chauffant : 1,9 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 2 grilles GN 2/1.
- Portes avec contres-porte isolées.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 801 CA H.T. 2 090 €



CE

CME 410 M L 400 - P 650 - H 900

Bain-marie GN 1/1

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 1/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 1 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre - Livré sans bacs et sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 410 M H.T. 1 540 €

CME 410 MCA L 400 - P 650 - H 900

Bain-marie GN 1/1 et Chauffe assiettes

Modèle identique au modèle CME 410 M mais avec une armoire chauffe-assiettes pouvant aussi recevoir la platerie gastronorme 1/1.

- Puissance totale : 2 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Livré avec échelles.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Livré avec 2 grilles.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 410 MCA H.T. 1 820 €



CE

CME 810 M L 800 - P 650 - H 900

Bain-marie GN 2/1

Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 2/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.

- Thermostat 30/110°.
- Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond.
- Puissance totale : 2 kW.
- Alimentation 230 V mono.
- Baie libre - Livré sans bacs, sans portes et sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 810 M H.T. 2 190 €

CME 810 MCA L 800 - P 650 - H 900

Bain-marie GN 2/1 et Chauffe assiettes

Modèle identique au modèle CME 810 M mais avec une armoire étuve GN 2/1.

- 5 niveaux au pas de 68 mm.
- Puissance totale : 3,9 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Portes avec contre-portes isolées.
- Livré avec 2 grilles GN 2/1.
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 810 MCA H.T. 3 040 €



CE

CME 410 CP L 400 - P 650 - H 900

Cuiseur à pâtes électrique, polycuiseur

Ce module cuiseur à pâtes permet aussi la cuisson à l'anglaise, la cuisson vapeur et la fonction bain-marie avec les accessoires adaptés.

Conçu pour recevoir 1 bac perforé gastronorme 2/3 ou toute composition de sous multiples en profondeur de 100 mm à 150 mm.

- Thermostat 30/110° C.
- Cuve inox AISI emboutie à angles rayonnés.
- Vanne de vidange.
- Grille de fond support paniers à pâtes.
- Egouttoir amovible.
- Résistance immergée en acier inox "spécial" cuiseur pâtes, pivotante (90°).
- Alimentation d'eau par électrovanne calibrée.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Thermostat de sécurité de manque d'eau à ré-enclenchement manuel.
- Alimentation 230 V mono.
- Livré avec 4 paniers à pâtes perforés GN1/6 avec poignées isolantes.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Pieds inox avec vérins réglables.
- Hauteur : 155/180 mm.

CME 410 CP H.T. 3 290 €

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 800	Dossieret inox pour armoire 800	160 €
ECHELLES		
		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400, permettant le rangement de platerie gastronorme 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €

ECH 804	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronorme 2/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	245 €
ECH 808	Echelles supports pour armoires 800, permettant le rangement de platerie gastronorme 1/1 sur 8 (2 x 4) niveaux avec espacement de 100 mm	305 €
PANIER À PÂTES PERFORÉS		
		H.T.
PPGN 2/3		240 €
PPGN 1/3		190 €

Ambassade de Bourgogne propose une gamme étendue de grils électriques et gaz performants, robustes et simples à utiliser.

- Les grils nervurés ou les grils à pierres de lave permettent de réaliser des cuissons de grillades homogènes et quadrillées.

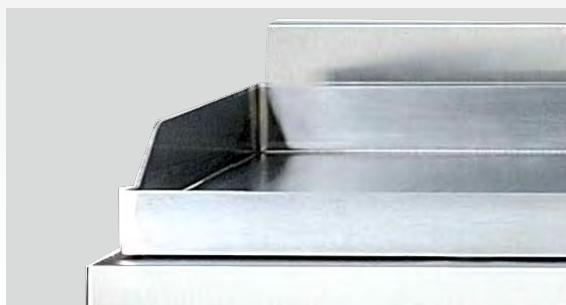
- Les grils lisses permettent de cuire par contact et de manière régulière. Ils sont recommandés pour la cuisson des filets de poissons, des crustacés, des steaks hachés, des légumes émincés et des pièces de viande.

- Les grils "chrome dur" lisses ou nervurés, électriques ou gaz dénommés ainsi en raison de leur revêtement de surface réalisé avec un chrome dur et de forte épaisseur (30 microns) sont dotés d'une régulation thermostatique.

Ces grils génèrent un faible rayonnement. Ils sont particulièrement faciles à utiliser et à entretenir.



Goulotte de récupération des jus de cuisson intégrée à l'avant de la plaque avec trou d'évacuation. Bac de récupération amovible, capacité 1,5 litre.



Pare-éclaboussure inox, soudée en périphérie (SLK, SLR et SRK) ou amovible (GL, GR).



CMG 410 CKG

L 400 - P 650 - H 900

Gril Gaz à pierres de lave

- Surface de cuisson : 260 x 470 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 6 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 410 CKG

H.T. 2 140 €



CMG 620 CKG

L 600 - P 650 - H 900

Gril Gaz à pierres de lave

- Surface de cuisson : 490 x 410 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 12 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 620 CKG

H.T. 2 910 €



CMG 410 GR

L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée nervurée gaz

- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 410 GR

H.T. 1 790 €

CME 410 GR

L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée nervurée électrique

Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 GR, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CME 410 GR

H.T. 1 790 €



CMG 410 GL

L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée lisse gaz

- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 410 GL

H.T. 1 790 €

CME 410 GL

L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée lisse électrique

Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 GL, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CME 410 GL

H.T. 1 790 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande)	205 €
CPM 600	Porte pour armoire 600 ferrage à droite (à gauche sur demande)	260 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossieret inox pour armoire 600	150 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €

**CMG 620 PL**

L 600 - P 650 - H 900

Plancha fonte gaz

- Plancha fonte gaz 8,5 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée : 500 x 460 mm.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 620 PL

H.T. 2 410 €

CME 620 PL

L 600 - P 650 - H 900

Plancha fonte électrique

Caractéristiques identiques au modèle CMG 620 PL, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CME 620 PL

H.T. 2 410 €

OPTIONS*À spécifier lors de la commande*

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande)	205 €
CPM 600	Porte pour armoire 600 ferrage à droite (à gauche sur demande)	260 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		H.T.
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		
DSA 400	Dossier inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossier inox pour armoire 600	150 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €

**CMG 410 SLK**

L 400 - P 650 - H 900

Gril acier lisse gaz/plancha

- Plaque en acier lisse, épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 410 SLK

H.T. 2 190 €

CME 410 SLK

L 400 - P 650 - H 900

Gril acier lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CME 410 SLK

H.T. 2 190 €

CMG 410 SLKC

L 400 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse gaz/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CMG 410 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CMG 410 SLKC

H.T. 2 690 €

CME 410 SLKC

L 400 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CME 410 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CME 410 SLKC

H.T. 2 590 €

**CMG 610 SLK**

L 600 - P 650 - H 900

Gril acier lisse gaz/plancha

- Plaque en acier lisse, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
- Puissance gaz totale: 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans échelles - Baie libre.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 610 SLK

H.T. 3 080 €

CME 610 SLK

L 600 - P 650 - H 900

Gril acier lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CME 610 SLK

H.T. 3 080 €

CMG 610 SLKC

L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse gaz/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CMG 610 SLKC

H.T. 3 580 €

CME 610 SLKC

L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CME 610 SLKC

H.T. 3 480 €



CMG 610 SRK L 600 - P 650 - H 900

- Gril acier nervuré gaz
- Plaque en acier nervuré, épaisseur 15 mm.
 - Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
 - Puissance gaz totale: 8,5 kW.
 - 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
 - Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
 - Alimentation 230 V.
 - Livré sans échelles - Baie libre.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 610 SRK H.T. 3 080 €

CME 610 SRK L 600 - P 650 - H 900

- Gril acier nervuré électrique
- Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SRK, mais en version électrique.
- Puissance : 4,4kW.
 - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
 - 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CME 610 SRK H.T. 3 080 €

CMG 610 SRKC L 600 - P 650 - H 900

- Gril chrome nervuré gaz
- Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SRK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
 - Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CMG 610 SRKC H.T. 3 580 €

CME 610 SRKC L 600 - P 650 - H 900

- Gril chrome nervuré électrique
- Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SRK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
 - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CME 610 SRKC H.T. 3 480 €



CMG 610 SLR L 600 - P 650 - H 900

- Gril acier demi lisse, demi nervuré, gaz
- Plaque acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré épaisseur 15 mm.
 - Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
 - Puissance gaz totale: 8,5 kW.
 - 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
 - Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
 - Alimentation 230 V.
 - Livré sans échelles - Baie libre.
 - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CMG 610 SLR H.T. 3 180 €

CME 610 SLR L 600 - P 650 - H 900

- Gril acier demi lisse, demi nervuré, électrique
- Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLR, mais en version électrique.
- Puissance : 4,4kW.
 - Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
 - 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CME 610 SLR H.T. 3 180 €

CMG 610 SLRC L 600 - P 650 - H 900

- Gril chrome demi lisse, demi nervuré, gaz
- Caractéristiques identiques au modèle CMG 610 SLR, mais avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
 - Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CMG 610 SLRC H.T. 3 680 €

CME 610 SLRC L 600 - P 650 - H 900

- Gril chrome demi lisse, demi nervuré, électrique
- Caractéristiques identiques au modèle CME 610 SLR, mais avec surface de cuisson en chrome dur.
- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
 - Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CME 610 SLRC H.T. 3 580 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 600	Porte pour armoire 600 ferrage à droite (à gauche sur demande)	260 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		H.T.
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		
DSA 600	Dossier inox pour armoire 600	150 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €



Les 4 critères importants dans le choix d’une friteuse :

- Place disponible.
- Capacité de production horaire souhaitée.
- Puissance électrique disponible sur le site.
- Facilité d’entretien et d’utilisation.

Des caractéristiques techniques qui font la différence :

Performance

Les friteuses Ambassade de Bourgogne sont efficaces et économiques. La surface de chauffe des résistances des friteuses électriques est calibrée afin d’optimiser leur rendement (rapport entre consommation d’énergie et production horaire) et de préserver, après plusieurs utilisations, la qualité de l’huile.

Sécurité

- Toutes les friteuses Ambassade de Bourgogne sont équipées d’un thermostat principal et d’un thermostat de sécurité.

• La zone de foisonnement, située dans la cuve au dessus de l’indication de niveau d’huile, est dimensionnée de façon à ce que l’expansion de l’huile à température de cuisson, ne provoque pas de débordement lors de l’immersion du produit à cuire.

• Les éléments chauffants des friteuses électriques sont automatiquement déconnectés lorsqu’ils sont retirés de la cuve.

Hygiène

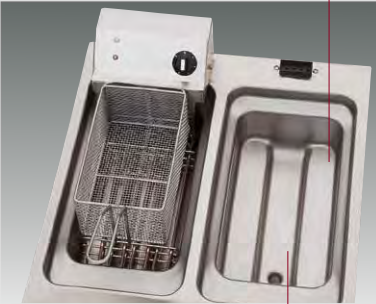
Les friteuses Ambassade de Bourgogne sont équipées d’une vanne de vidange facilement accessible. Le bloc résistance amovible et les cuves à angles rayonnés permettent un entretien facile.

Capacité de production des friteuses électriques (blanchies, puis dorées en continu, thermostat réglé à 180°).
Tests réalisés suivant la norme NFD 40-002

Appareil	Frites surgelées 9/9 mm			Frites surgelées 6/6 mm			Frites fraîches 9/9 mm			Capacité par panier en grammes
	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	Temps de cuisson en mn	Production horaire en kgs	Nombre de rations	
E 413 FR	4'30"	6,5	40	4'00"	7,5	45	4'30"	5,9	36	600
E 415 FR	5'20"	9,0	60	4'20"	10,5	63	6'15"	11,0	66	750
E 416 FR	5'40"	12,0	72	4'30"	14,0	84	5'00"	14,0	80	1000
E 418 FR	5'00"	14,5	85	4'00"	17,0	102	4'30"	16,5	94	1200
E 419 FR	5'45"	18,0	108	4'30"	21,0	126	6'00"	20,0	120	2000
E 434 FR	5'45"	24,0	144	4'30"	28,0	168	4'00"	30,0	180	2500
E 625 FR	5'20"	19,0	115	4'20"	22,0	132	6'15"	22,0	132	750
E 626 FR	5'40"	24,0	144	4'30"	28,0	168	5'00"	28,0	160	1000
E 628 FR	5'00"	29,0	170	4'00"	34,0	204	4'30"	33,0	188	1200



Cuve emboutie à angles rayonnés pour un entretien facile et une meilleure hygiène.



Zone froide importante.
Zone de foisonnement conforme.

Indicateur de température.
Thermostat de sécurité.



Bloc résistance amovible.
Modèles : E 413 FR - E 415 FR - E 416 FR

Nouvelle connexion du bloc résistance amovible.



Bloc résistance amovible.
Modèles : E 418 FR - E 419 FR - E 434 FR



CME 413 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 3 kW

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livrée avec un panier.
- 2 demi-paniers en lieu et place du grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Pieds inox avec vérins réglables.

Hauteur : 155/180 mm.

CME 413 FR H.T. 1 750 €

CME 415 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 4,5 kW

Caractéristiques identiques au modèle CME 413 FR mais avec un élément de 4,5 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.

Supplément : 90 €.H.T.

CME 415 FR H.T. 1 850 €

CME 416 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 6 kW

Caractéristiques identiques au modèle CME 415 FR mais avec un élément de 6 kW.

CME 416 FR H.T. 1 950 €



CME 418 FRI L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 8 litres - 8 kW

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Commutateur marche/arrêt.
- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option.
- Supplément : 90 €.H.T.
- Livrée avec un panier à frites.
- 2 demi-paniers en lieu et place du grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Pieds inox avec vérins réglables.

Hauteur : 155/180 mm.

CME 418 FRI H.T. 2 050 €

CME 419 FRI L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 9 litres - 9 kW

Caractéristiques identiques au modèle CME 418 FRI mais avec un élément de 9 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 2 demi-paniers en lieu et place du grand panier. Supplément : 260 €.H.T.

CME 419 FRI H.T. 2 150 €

CME 434 FRI L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 12 litres - 12 kW

Caractéristiques identiques au modèle CME 418 FRI mais avec un élément de 12 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 2 demi-paniers en lieu et place du grand panier. Supplément : 130 €.H.T.

CME 434 FRI H.T. 2 250 €



CME 625 FR L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 6 litres (2 x 4,5 kW)

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation Tri 400 V.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livrée avec deux grands paniers.
- 2 demi-paniers en lieu et place d'un grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Pieds inox avec vérins réglables.

Hauteur : 155/180 mm.

CME 625 FR H.T. 2 990 €

CME 626 FR L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 6 litres (2 x 6 kW)

Caractéristiques identiques au modèle CME 625 FR mais avec deux éléments de 6 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.

CME 626 FR H.T. 3 140 €



CME 628 FRI L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 8 litres (2 x 8 kW)

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation Tri 400 V.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livrée avec deux grands paniers.
- 2 demi-paniers en lieu et place d'un grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livrée sans bac récupérateur.
- Porte avec contre-porte isolée. Ferrage à droite (à gauche sur demande).
- Pieds inox avec vérins réglables.

Hauteur : 155/180 mm.

CME 628 FRI H.T. 3 390 €



CME 410 RF L 400 - P 650 - H 900

Réserve à frites

- Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge 0,75 kW.
- Vanne de vidange.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Baie libre - Livrée sans échelles.
- Pieds inox avec vérins réglables.

Hauteur : 155/180 mm.

CME 410 RF H.T. 1 590 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

PORTES		H.T.
CPM 400	Porte pour armoire 400 ferrage à droite (à gauche sur demande) Pour CME 410 RF uniquement	205 €
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		H.T.
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		
DSA 400	Dossier inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossier inox pour armoire 600	150 €
ECHELLES		H.T.
ECH 400	Echelles supports pour armoires 400 et 600, permettant le rangement de platerie gastronomique 1/1 sur 4 niveaux avec espacement de 100 mm	130 €

A fonction équivalente, les modules présentent les mêmes caractéristiques techniques et les mêmes performances que les modules sur armoires. Ils sont conçus pour être posés sur des supports adaptés en tube inox, mais ils peuvent aussi être installés sur des plans en inox, tables, meubles réfrigérés.

Complétés par les dosserets inox DSA leur profondeur est de 700 mm (voir page 83).





CSA 400 P

L 400 - P 650 - H 900

Plan de travail inox

- Dessus neutre inox 400 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

CSA 400 P

H.T. 750 €

CSA 600 P

L 600 - P 650 - H 900

Plan de travail inox

- Dessus neutre inox 600 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

CSA 600 P

H.T. 810 €

CSA 800 P

L 800 - P 650 - H 900

Plan de travail inox

- Dessus neutre inox 800 x 650 mm.
- Livré sans support (voir page 50).

CSA 800 P

H.T. 970 €

CSG 410 UR

L 400 - P 650 - H 900

1 feu vif 5 kW

- 1 brûleur de 5 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. supplément : 170 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 UR

H.T. 1 120 €

CSG 410 XR

L 400 - P 650 - H 900

1 feu vif 7 kW

- 1 brûleur de 7 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple et allumage électrique.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 XR

H.T. 1 320 €

CSG 420 R

L 400 - P 650 - H 900

2 feux vifs 4 kW

- 2 brûleurs de 4 kW sous grille fonte.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique en option. supplément : 170 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 420 R

H.T. 1 220 €

CSG 410 CF

L 400 - P 650 - H 900

Plaque coup de feu

- Plaque fonte de 400 x 500 mm avec tampon amovible.
- Brûleur de 5 kW.
- Allumage électrique en option. Supplément : 170 €.H.T.
- Sécurité par thermocouple.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 CF

H.T. 1 200 €

Supports en tube inox pour les modules.

Tous les supports, réalisés en tube inox de Ø 60 mm, sont équipés d'une étagère inox en soubassement et de pieds réglables en hauteur : 155/180 mm.



Réf.	Dimensions	PRIX H.T.
SSK 400	L 400 - P 540 - H 600	500 €
SSK 600	L 600 - P 540 - H 600	500 €
SSK 700	L 700 - P 540 - H 600	500 €
SSK 800	L 800 - P 540 - H 600	500 €
SSK 1000	L 1000 - P 540 - H 600	620 €
SSK 1100	L 1100 - P 540 - H 600	620 €
SSK 1200	L 1200 - P 540 - H 600	620 €
SSK 1300	L 1300 - P 540 - H 600	620 €
SSK 1400	L 1400 - P 540 - H 600	680 €
SSK 1500	L 1500 - P 540 - H 600	680 €
SSK 1600	L 1600 - P 540 - H 600	680 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande		
DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossieret inox pour armoire 400	150 €
DSA 800	Dossieret inox pour armoire 800	160 €
BRÛLEURS		H.T.
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW) sur CSG 420 R	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs. Sauf XR.	190 €



CSG 640 L 600 - P 650 - H 900

- Table gaz 4 feux
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 640 H.T. 1 580 €



CSG 730 L 700 - P 650 - H 900

- Table gaz 3 feux
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur central de 5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Inversion du brûleur de 5 kW : 230 €.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 730 H.T. 1 550 €



CSG 740 L 700 - P 650 - H 900

- Table gaz 4 feux
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 740 H.T. 1 660 €



CSG 730 CF L 700 - P 650 - H 900

- Table gaz 2 feux vifs, 1 plaque coup de feu
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm, sur brûleur de 5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Inversion de la plaque coupe feu : 230 €.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 730 CF H.T. 1 650 €



CSG 1050 L 1000 - P 650 - H 900

- Table gaz 5 feux
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur central de 5 kW.
 - 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 1050 H.T. 1 790 €



CSG 1050 CF L 1000 - P 650 - H 900

- Table gaz 4 feux vifs, une plaque coup de feu
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur central de 5 kW.
 - 1 brûleur de 4 kW et 1 brûleur de 1,5 kW.
 - Plaque coup de feu fonte de 400 x 500 mm sur brûleur de 5 kW.
 - Sécurité par thermocouple.
 - Allumage électrique en option.
 - Livré sans support (voir page 50).

CSG 1050 CF H.T. 1 990 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 600	Dossieret inox pour armoire 400	150 €
DSA 800	Dossieret inox pour armoire 800	160 €
DSA 1000	Dossieret inox pour armoire 1000	170 €
BRÛLEURS		
OMB 001	Modification de puissance d'un brûleur (1,5 kW, 3 kW, 4 kW)	130 €
SAE	Allumage électrique sur tous les brûleurs.	190 €



CSE 420 E L 400 - P 650 - H 900

Table 2 plaques électriques

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- Puissance totale : 4 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 420 E H.T. 890 €



CSE 640 E L 600 - P 650 - H 900

Table 4 plaques électriques

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 7 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 640 E H.T. 1 240 €



CSE 840 E L 800 - P 650 - H 900

Table 4 plaques électriques

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 8,1 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 + N + T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 840 E H.T. 1 510 €



CSE 420 VTR L 400 - P 650 - H 900

Table électrique 2 foyers radiants

- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 4,2 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 +N + T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 420 VTR H.T. 1 340 €



CSE 740 VTR L 700 - P 650 - H 900

Table électrique 4 foyers radiants

- Table vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- 2 foyers doubles de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 8,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 + N + T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 740 VTR H.T. 2 030 €

CSE 423 E L 400 - P 650 - H 900

Table 2 plaques électriques

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 1 plaque de 2 kW, Ø180 mm.
- Puissance totale : 4,6 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 423 E H.T. 930 €

CSE 740 E L 700 - P 650 - H 900

Table 4 plaques électriques

- 2 plaques de 2 kW, Ø180 mm.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 7 kW.
- Alimentation 230 V mono ou Tri 400 + N + T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 740 E H.T. 1 330 €



CSE 1050 E L 1000 - P 650 - H 900

Table 5 plaques électriques

- 1 plaque de 2,6 kW, Ø 220 mm.
- 2 plaques de 2 kW, Ø 180 et Ø 220.
- 2 plaques de 1,5 kW, Ø 145 et Ø 180.
- Puissance totale : 9,6 kW.
- Alimentation : Tri 400 + N + T.
- Tri 400 V sans neutre en option.
- Supplément : 150 €.H.T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 1050 E H.T. 1 920 €

CSE 423 VTR L 400 - P 650 - H 900

Table électrique 2 foyers radiants

- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 1 foyer rond de 1,2 kW, Ø 140 mm.
- Puissance totale : 4,7 kW.
- Alimentation 230 V mono/ Tri 400 +N + T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 423 VTR H.T. 1 540 €



CSE 1050 VTR L 1000 - P 650 - H 900

Table électrique 5 foyers radiants

- Table vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur.
- 1 foyer carré de 3,5 kW, 300 x 300 mm.
- 2 foyers doubles de 1,4/2,1 kW, Ø 210 mm.
- 2 foyers ronds de 2,1 kW, Ø 210 mm.
- Puissance totale : 11,9 kW.
- Alimentation Tri 400+N+T.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 1050 VTR H.T. 2 890 €

ACCESSOIRES

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossieret inox pour armoire 600	150 €
DSA 800	Dossieret inox pour armoire 800	160 €
DSA 1000	Dossieret inox pour armoire 1000	170 €

Modules - Foyers électriques

Modules - Bains-marie



CSE 423 IX L 400 - P 650 - H 900

- Table électrique 2 foyers induction
- 2 foyers ronds de 3 kW, Ø 196 mm.
 - Puissance totale : 6 kW.
 - Alimentation 230 V mono.
 - 9 niveaux de puissance.
 - Bandeau de commande à touches tactiles en façade.
 - Affichage digital de la puissance (1-9).
 - Livré sans support (voir page 50).

CSE 423 IX H.T. 2 990 €

CSE 840 IXS L 800 - P 650 - H 900

- Table électrique 4 foyers induction
- 4 foyers carrés 2,1kW, 220x180 mm.
 - Puissance totale : 7 kW.
 - Alimentation Tri 400 V + N + T ou 230 V monophasé.
 - Option 2 x 230 V monophasé : 150 € H.T.
 - 9 niveaux de puissance.
 - Fonction "Booster" de 3,5 kW.
 - Fonction Maintien en température (~70°C).
 - Fonction "Bridge", couplage des deux foyers.
 - Bandeau de commande avec affichage et manette en façade.
 - Affichage digital de la puissance (1-9).
 - Livré sans support (voir page 50).

CSE 840 IXS H.T. 4 990 €



CSE 410 M L 400 - P 650 - H 900

- Bain-marie GN 1/1
- Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 1/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.
- Thermostat 30/110°.
 - Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
 - Vanne de vidange.
 - Grille de fond.
 - Puissance totale : 1 kW.
 - Alimentation 230 V mono.
 - Livré sans bac.
 - Combinaison de bacs gastronormes (p 85).
 - Livré sans support (voir page 50).

CSE 410 M H.T. 1 290 €



CSE 810 M L 800 - P 650 - H 900

- Bain-marie GN 2/1
- Conçu pour recevoir 1 bac gastronorme 2/1 ou toute composition de sous multiples en profondeur maximum 150 mm.
- Thermostat 30/110°.
 - Cuve inox emboutie à angles rayonnés.
 - Vanne de vidange.
 - Grille de fond.
 - Puissance totale : 2 kW.
 - Alimentation 230 V mono.
 - Livré sans bac.
 - Combinaison de bacs gastronormes (p 85).
 - Livré sans support (voir page 50).

CSE 810 M H.T. 1 690 €

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 800	Dossieret inox pour armoire 800	160 €

ACCESSOIRES





CSG 410 CKG L 400 - P 650 - H 900

Gril Gaz à pierres de lave

- Surface de cuisson : 260 x 470 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 6 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 3 kg de pierres de lave.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 CKG H.T. 1 790 €



CSG 620 CKG L 600 - P 650 - H 900

Gril Gaz à pierres de lave

- Surface de cuisson : 490 x 410 mm.
- Puissance du brûleur gaz : 12 kW.
- Allumage électrique - Alimentation 230 V.
- Sécurité par thermocouple.
- Grille de cuisson à barreaux plats, amovible.
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 620 CKG H.T. 2 490 €



CSG 620 PL L 600 - P 650 - H 900

Plancha fonte gaz

- Plancha fonte gaz 8,5 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée : 500 x 460 mm.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 620 PL H.T. 2 090 €

CSE 620 PL L 600 - P 650 - H 900

Plancha fonte électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSG 620 PL, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CSE 620 PL H.T. 2090 €



CSG 410 GR L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée nervurée gaz

- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 GR H.T. 1 420 €

CSE 410 GR L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée nervurée électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 GR, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CSE 410 GR H.T. 1 420 €



CSG 410 GL L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée lisse gaz

- Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 GL H.T. 1 480 €

CSE 410 GL L 400 - P 650 - H 900

Gril fonte émaillée lisse électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 GL, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CSE 410 GL H.T. 1 480 €

ACCESSOIRES

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dossier est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dossieret inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dossieret inox pour armoire 600	150 €



CSG 410 SLK L 400 - P 650 - H 900

Gril acier lisse gaz/plancha

- Plaque en acier lisse, épaisseur 12 mm.
- Surface de cuisson : 367 x 495 mm (18 dm²).
- Puissance gaz totale: 6 kW.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 410 SLK H.T. 1 890 €

CSE 410 SLK L 400 - P 650 - H 900

Gril acier lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 3,3 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- Régulation par doseur d'énergie.

CSE 410 SLK H.T. 1 890 €

CSG 410 SLKC L 400 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse gaz/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSG 410 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CSG 410 SLKC H.T. 2 540 €

CSE 410 SLKC L 400 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSE 410 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CSE 410 SLKC H.T. 2 490 €



CSG 610 SLK L 600 - P 650 - H 900

Gril acier lisse gaz/plancha

- Plaque en acier lisse, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
- Puissance gaz totale: 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 610 SLK H.T. 2 590 €

CSE 610 SLK L 600 - P 650 - H 900

Gril acier lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLK, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CSE 610 SLK H.T. 2 590 €

CSG 610 SLKC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse gaz/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CSG 610 SLKC H.T. 3 150 €

CSE 610 SLKC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome lisse électrique/plancha

Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SLK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CSE 610 SLKC H.T. 2 990 €



CSG 610 SRK L 600 - P 650 - H 900

Gril acier nervuré gaz

- Plaque en acier nervuré, épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
- Puissance gaz totale: 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 610 SRK H.T. 2 590 €

CSE 610 SRK L 600 - P 650 - H 900

Gril acier nervuré électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SRK, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CSE 610 SRK H.T. 2 590 €

CSG 610 SRKC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome nervuré gaz

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SRK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CSG 610 SRKC H.T. 3 150 €

CSE 610 SRKC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome nervuré électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SRK, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CSE 610 SRKC H.T. 2 990 €



CSG 610 SLR L 600 - P 650 - H 900

Gril acier demi lisse, demi nervuré, gaz

- Plaque acier 1/2 lisse, 1/2 nervuré épaisseur 15 mm.
- Surface de cuisson : 567 x 495 mm (28 dm²).
- Puissance gaz totale: 8,5 kW.
- 2 zones de chauffe modulées par 2 brûleurs indépendants.
- Robinet gaz débit nominal et débit réduit.
- Sécurité par thermocouple.
- Allumage électrique par poussoir sur bandeau.
- Alimentation 230 V.
- Livré sans support (voir page 50).

CSG 610 SLR H.T. 2 590 €

CSE 610 SLR L 600 - P 650 - H 900

Gril acier demi lisse, demi nervuré, électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLR, mais en version électrique.

- Puissance : 4,4 kW.
- Alimentation 230 V mono ou 400 V 3 + N + T.
- 2 zones de chauffe indépendantes modulées par doseur d'énergie.

CSE 610 SLR H.T. 2 550 €

CSG 610 SLRC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome demi lisse, demi nervuré, gaz

Caractéristiques identiques au modèle CSG 610 SLR, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation thermostatique 100°- 300°C.

CSG 610 SLRC H.T. 3 150 €

CSE 610 SLRC L 600 - P 650 - H 900

Gril chrome demi lisse, demi nervuré, électrique

Caractéristiques identiques au modèle CSE 610 SLR, mais avec surface de cuisson en chrome dur.

- Revêtement chrome dur, épaisseur 30 microns.
- Régulation par doseur d'énergie et limitation automatique de la température à 300°C.

CSE 610 SLRC H.T. 2 990 €



CSE 413 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 3 kW

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livrée avec un grand panier.
- 2 demi-paniers en lieu et place du grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 413 FR H.T. 1 420 €

CSE 415 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 4,5 kW

Caractéristiques identiques au modèle CSE 413 FR mais avec un élément de 4,5 kW.

- Alimentation Tri 400 V.
- 230 V monophasé en option. Supplément : 90 €.H.T.

CSE 415 FR H.T. 1 520 €

CSE 416 FR L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 6 litres - 6 kW

Caractéristiques identiques au modèle CSE 415 FR mais avec un élément de 6 kW.

CSE 416 FR H.T. 1 620 €

CSE 418 FRI L 400 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 8 litres - 8 kW

Caractéristiques identiques au modèle CSE 416 FR mais avec un élément de 8 kW.

CSE 418 FRI H.T. 1 720 €



CSE 625 FR L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 6 litres (2 x 4,5 kW)

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation Tri 400 V.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livrée avec deux grands paniers.
- 2 demi-paniers en lieu et place d'un grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 625 FR H.T. 2 590 €



CSE 626 FR L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 6 litres (2 x 6 kW)

- Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.
- Vanne de vidange.
- Thermostat 60/180°.
- Thermostat de sécurité.
- Bloc résistance amovible.
- Alimentation Tri 400 V.
- Option 2 x 230 V monophasé : 180 € HT.
- Livrée avec deux grands paniers.
- 2 demi-paniers en lieu et place d'un grand panier. Supplément : 240 €.H.T.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 626 FR H.T. 2 740 €

CSE 628 FRI L 600 - P 650 - H 900

Friteuse électrique 2 x 8 litres (2 x 7,5 kW)

Caractéristiques identiques au modèle CSE 626 FR mais avec deux éléments de 7,5 kW.

CSE 628 FRI H.T. 2 990 €



CSE 410 FR L 400 - P 650 - H 900

Réserve à frites

- Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge 0,75 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livré sans support (voir page 50).

CSE 410 FR H.T. 1 290 €

ACCESSOIRES

DOSSERET (livré séparément, voir page 83)		
La profondeur de l'appareil équipé du dosseret est de 700 mm		H.T.
DSA 400	Dosseret inox pour armoire 400	140 €
DSA 600	Dosseret inox pour armoire 600	150 €

Ambassade de Bourgogne propose deux types de fours électriques à poser : les fours à convection forcée et les fours à convection vapeur.

Les fours à convection forcée

Le fonctionnement des fours à convection forcée se caractérise par la circulation d'air chaud, produite à l'intérieur du four par une turbine entourée d'éléments chauffants.

Cette technique de cuisson a de nombreux avantages : rapidité de montée en température, économie d'énergie (par rapport à un four statique), homogénéité des cuissons sur plusieurs niveaux.

Pratiques avec leur porte à hublot double verre, leur régulation électromécanique et leur très haute isolation thermique, les fours à convection forcée Ambassade de Bourgogne sont fiables, robustes et performants.

Les fours convection forcée/vapeur

Le four convection vapeur associe aux capacités des fours à convection forcée, la possibilité de cuire à la vapeur.

Ce four appelé aussi "four mixte" peut être utilisé alternativement selon trois modes de cuisson : convection forcée seule , convection forcée et vapeur , que l'on appelle "mixte", idéale pour les viandes blanches, les gratins de légumes, les terrines, et vapeur , plus spécialement indiquée pour la cuisson des légumes, des poissons.



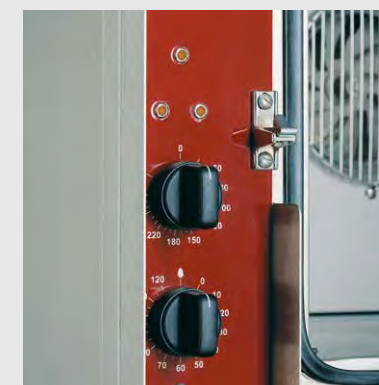
Four CFE 706 CT sur son support.



Support pour four avec échelles support de platerie aux dimensions GN 1/1.



Sur les fours CFE 606, 706 CT et mixtes, une commande de sécurité permet l'arrêt de la chauffe et de la ventilation à l'ouverture de la porte.



Voyants témoins de fonction, tableau de commande clair, programmation simple.



Enceinte construite en acier inoxydable à angles rayonnés assurant une très bonne circulation de l'air chaud, une grande régularité des cuissons et un entretien aisé. Moufle de four étanche.





CFE 505 CT L 500 - P 650 - H 670

Four électrique à convection forcée 5 niveaux au pas de 60 mm

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Parois à bossages.
- Porte à hublot double verre.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 150 €.H.T.
- Puissance 2,5 kW – Fonction grill ventilé 2,4 kW.
- Thermostat et voyant de contrôle, minuterie électrique.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : L.400 – P.400 – H.370 mm.
- Livré avec 2 grilles fil.

CFE 505 CT H.T. 1 990 €

CSE 505 L 500 - P 650 - H 900

Etuve pour four CFE 505 CT

- Livrée seule ou comme support du four CFE 505 CT.
- 3 niveaux avec espacement de 100 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 950 W.
- Thermostat 30/110°.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : L 400 x P 530 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 150 €.H.T.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CSE 505 H.T. 1 490 €

Fonction four 3500 W



CFE 706 CT L 750 - P 725 - H 600

Four électrique à convection forcée 5 niveaux GN 1/1

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Dimensions intérieures : L 530 - P 410 - H 420 mm.
- Échelles amovibles.
- Hauteur entre niveaux : 65 mm.
- Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur.
- Puissance des éléments chauffants : 6 kW.
- Thermostat.
- Minuterie électrique.
- Alimentation 230 V monophasé / Tri 400 V + N + T.
- 400 V sans neutre en option. Supplément : 190 €.H.T.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 265 €.H.T.
- Option humidificateur séquentiel : 260 €.H.T.
- Option grill sur voûte : 100 H.T.
- Livré avec 1 grille fil.

CFE 706 CT H.T. 2 890 €

CES 708 CT L 750 - P 700 - H 900

Etuve à convection forcée 8 niveaux GN1/1

- Livrée seule ou comme support du four CFE 706 CT.
- 8 niveaux Gastronorme GN1/1 au pas de 78 mm.
- haute puissance (3500W) pour une montée en chauffe ultra rapide.
- Thermostat 30/250°.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
- Plan de dépose et de travail inox L.750 – P. 650 mm.
- Dossieret P 50 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 180 €.H.T.
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 155/180 mm.

CES 708 CT H.T. 2 690 €

Capacités de production des fours à convection forcée.

CFE 505 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette Ø 70	180	100	20	5
Croissants	200	27	9	3
Bouchées à la reine Ø 70	200	60	20	3
Quiche Ø 70	180	54	18	3
Génoise	170	3	1	3
Poulet 4/4	180	6	3	2
Rosbeef	240	8 kg	4 kg	2
Rôtis de porc ou de veau	180	8 kg	4 kg	2
Tomates farcies	180	36	12	3

CFE 706 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette Ø 70	180	140	28	5
Croissants	200	45	9	5
Bouchées à la reine Ø 70	200	84	28	3
Quiche Ø 70	180	100	20	5
Génoise	170	5	1	5
Poulet 4/4	180	15	5	3
Rosbeef	240	24 kg	8 kg	3
Rôtis de porc ou de veau	180	24 kg	8 kg	3
Tomates farcies	180	75	25	3

ACCESSOIRES

CFE 505 CT		
SUPPORT FOUR L 500 - P 625 - H 900		H.T.
SF 500	Support four réalisé en tube inox de 40 x 40 avec pieds réglables en hauteur. Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles	720 €
ECHELLES		H.T.
ECH 500	Echelles pour support. 8 niveaux avec espacement de 65 mm	250 €

CFE 706 CT		
SUPPORT FOUR L 750 - P 650 - H 900		H.T.
SF 706	Support four réalisé en tube inox rond, Ø 60 mm, avec pieds réglables en hauteur. Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles	780 €
NOUVEAU		
CSFS 706	Support superposition 2 x CFE 706 CT	1260 €
ECHELLES		H.T.
ECH 700	Echelles pour support. 6 niveaux avec espacement de 80 mm	360 €

Four mixte électromécanique 6 niveaux

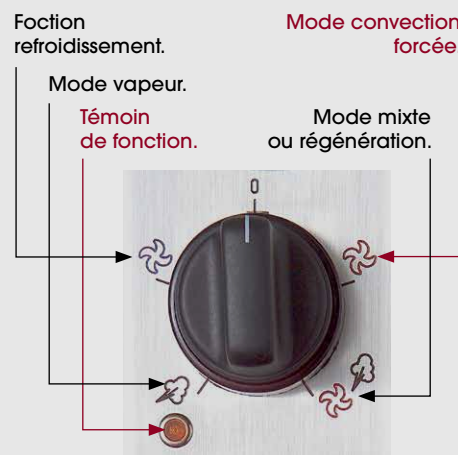
Ambassade de Bourgogne propose un four de cuisson électrique mixte qui associe convection forcée et vapeur. Son fonctionnement et sa régulation sont entièrement électromécaniques, assurant ainsi performance, fiabilité, simplicité d'utilisation, facilité d'entretien et de maintenance.

1 OURA

Clapet d'orifice réglable manuellement permettant l'évacuation et le dosage de vapeur souhaitée dans la cavité du four.

2 SELECTEUR DE MODE

3 modes de cuisson, convection forcée, vapeur, convection forcée + vapeur et fonction refroidissement accéléré.



Cuisson convection forcée ✚ :

Cuisson de 50 à 300°C, l'air chaud est distribué uniformément à l'intérieur du four à l'aide d'une turbine et déflecteur d'aspiration et de soufflage de l'air.

Cuisson convection forcée + vapeur ✚☁ :

La cuisson combinée qui réduit les temps de cuisson et la perte de poids des produits. La régénération est possible avec ce mode de fonctionnement grâce à un contrôle de la température et du débit d'eau. Elle permet le réchauffage des produits préparés à l'avance. Par exemple, l'assiette dressée peut être régénérée juste avant l'envoi, ceci sans dessèchement des produits ni excès d'humidité.

Cuisson vapeur ☁ :

La cuisson vapeur est possible à faible température (60 à 100°C) avec débit d'eau calibré. La vapeur est produite par injection directe d'eau sur un diffuseur positionné sur l'axe de la turbine. L'eau est "brumisée" avant d'arriver en contact avec les éléments chauffants pour obtenir une vaporisation instantanée.

Refroidissement rapide de la cavité ✚ :

Pour un refroidissement accéléré de l'intérieur du four, une injection d'eau est réalisée à l'intérieur du four pour absorber et évacuer la chaleur. Ceci permet d'enchaîner plus rapidement des cuissons à des températures différentes. Une sécurité interne empêche la réalisation de cette fonction si le oura permettant l'évacuation de la production de vapeur n'est pas ouvert. La sortie de oura évite la surpression dans la cavité du four.

3 MINUTERIE

Une minuterie motorisée permet d'établir des temps précis de cuisson (10 à 120 min.), interrompt la fonction en fin de durée et actionne un avertisseur sonore. Une position fixe permet un fonctionnement continu.

Refroidissement des condensats d'évacuation :

Un débit d'eau calibré est injecté dans le tube d'évacuation. Il permet d'entraîner les résidus de cuisson et d'humidifier le tube d'écoulement pour limiter l'adhérence des graisses. Le diamètre du tube d'évacuation (30,5/33,7 mm) évite aussi le risque de bouchage. La mise à l'air libre de la vidange est assurée par liaison avec le tube d'évacuation.

Sécurité de porte:

Elle assure l'arrêt de toute fonction (sauf éclairage intérieur du four) et de la rotation de la turbine lorsque la porte est ouverte. La porte à hublot est équipée d'une vitre supplémentaire athermique articulée afin de faciliter le nettoyage. Elle dispose d'un traitement spécial qui permet de renvoyer une partie du rayonnement de l'intérieur du four. Ceci permet de réduire sensiblement la température extérieure du hublot de porte et d'améliorer la répartition de température lors des cuissons. Les échelles sont positionnées de manière à être enlevées très facilement (1 vis de fixation à enlèvement manuel), la cavité est très vite facilement nettoyable.

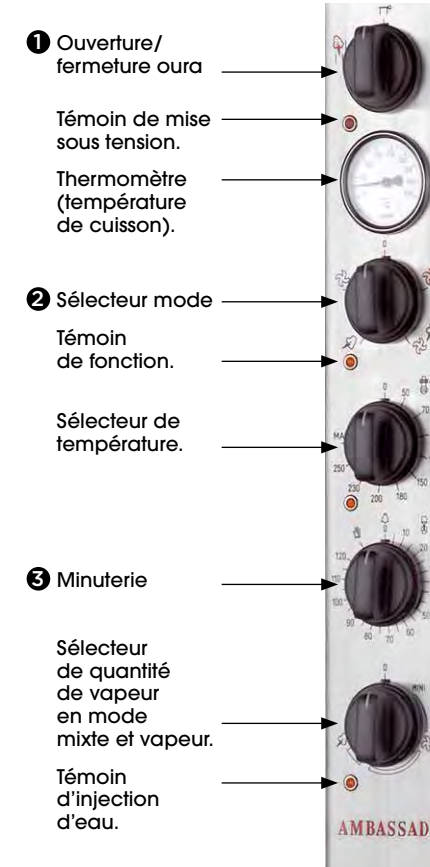
Alimentation électrique :

Commutable par le biais de ponts sur le bornier d'alimentation en Tri 400 V, Tri 230 V ou mono 230 V.



Deux fours CFE 806 CV peuvent être superposés et constituent ainsi un ensemble compact rassemblant deux enceintes de cuisson indépendantes (voir options p 69).

Bandeau de commande



CFE 806 CV

L 800 - P 760 - H 700

Four électrique, à convection vapeur, 6 niveaux gastronorme au pas de 65 mm

- Capacité : 6 bacs GN 1/1 en profondeur de 40 mm.
- Dimensions intérieures : L 550 - P 345 - 428 mm.
- Puissance totale : 7,3 kW.
- Projection de vapeur à injection directe d'eau.
- Habillage et moufle intérieur inox.
- Porte à hublot et vitre supplémentaire athermique articulée.
- Alimentation 230 V mono + T triphasé 230 V + T - triphasé 400 V+N+T.
- Thermostat 0° C / 300° C.
- Thermostat de sécurité.
- Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
- Fonction vapeur - air pulsé, mixte (vapeur + air pulsé).
- Cuisson vapeur base température (50 - 100°C).
- Mode régénération (remise en température rapide d'assiettes dressées).
- Fonction refroidissement rapide de la cavité (réduction du temps entre 2 cycles).
- Gouttière de récupération des condensats.
- Refroidissement des condensats d'évacuation.
- Oura d'évacuation des buées, réglable.
- Mise à l'air libre de la vidange.
- Eclairage intérieur.
- Echelles support de platerie amovible.
- Dotation : 2 grilles GN 1/1 - 1 plat inox perforé gastronorme 1/1, profondeur 40 mm.
- Inversion du sens d'ouverture de porte. Supplément : 265 €.H.T.

CFE 806 CV

H.T. 5 190 €

ACCESSOIRES

SUPPORT FOUR L 800 - P 635 - H 900		H.T.
SF 806 CV	Support four réalisé en tube inox rond, Ø 60 mm, avec pieds réglables en hauteur. Livré avec les échelles support pour 6 grilles.	1250 €
KIT		H.T.
KSCV	Kit de superposition pour deux fours CFE 806 CV. Support et pièce intermédiaire.	1090 €
ADOUCISSEUR		H.T.
AD 806 CV	Adoucisseur d'alimentation d'eau.	1090 €
DOUCHETTE		H.T.
DCH 806 CV		460 €

Votre cuisine en toute liberté

Préparation, cuisson, remise ou maintien en température, avec les modules mobiles “MobiChef”, la cuisine s’installe là où vous voulez. Compact, maniable, performant, chaque module mobile peut être utilisé seul ou en combinaison avec d’autres pour créer une ligne complète. Un système d’arrimage simple et précis assure un assemblage parfait, en toute sécurité.



CTE 720 PL L 700 - P 650 - H 950

- Plancha électrique fonte 3,6 kW
- Surface de cuisson en fonte émaillée : 580 x 460 mm.
 - Bac de récupération des jus de cuisson amovible GN1/6 (Capacité : 1,5 L).
 - 2 zones de chauffe indépendantes.
 - Puissance totale : 3,6 kW.
 - Alimentation 230 V + N + T.
 - Cordon d’alimentation 16 A.
 - Commandes rotatives en façade.
 - Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTE 720 PL H.T. 2 790 €

CTE 720 PLS L 700 - P 650 - H 950

- Plancha électrique fonte 4,4 kW
- Caractéristiques identiques au modèle CTE 720 PL.
- 2 zones de chauffe indépendantes.
 - Puissance totale : 4,4 kW.
 - Alimentation 230 V + N + T -20 A.
 - Livré sans cordon d’alimentation.

CTE 720 PLS H.T. 2 790 €

OPTIONS

À spécifier lors de la commande		
ACCESSOIRE pages 76 et 77		H.T.
CBG	Cache bouteille avec parois ajourées.	400 €
ECHELLE		H.T.
ECH 350	Echelle suspendue Gastro 1/1, 5 niveaux, en soubassement.	520 €



CE



CE



CE



CE

CTG 420 R L 400 - P 650 - H 950

Table de cuisson gaz 2 feux

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Table, parois et structure en acier inoxydable.
- Logement d'une bouteille gaz (jusqu'à 13 kg) possible en soubassement.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomes 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Livré sans les grilles.

CTG 420 R H.T. 2 150 €

CTG 410 UR L 400 - P 650 - H 900

Table de cuisson gaz 1 feu

- 1 brûleur de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur le brûleur.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Table, parois et structure en acier inoxydable.
- Logement d'une bouteille gaz (jusqu'à 13 kg) possible en soubassement.
- Echelles amovibles 4 niveaux permettant le rangement de plateries aux dimensions Gastronomes 1/1.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Livré sans les grilles.

CTG 410 UR H.T. 2 100 €

CTG 730 L 700 - P 650 - H 950

Table de cuisson gaz 3 feux

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Inversion du brûleur de 5 kW : 230 €.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

CTG 730 H.T. 2 530 €

CTG 1050 L 1200 - P 650 - H 900

Table de cuisson gaz 5 feux

- 2 brûleurs de 3 kW.
- 1 brûleur central de 5 kW.
- 1 brûleur de 4 kW.
- 1 brûleur de 1.5 kW.
- Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

Modèle présenté avec option échelle suspendue (voir page 76)

CTG 1050 H.T. 3 190 €

CTG 720 PL L 700 - P 650 - H 950

Plancha gaz

- Plancha fonte gaz 6 kW, deux zones de chauffe.
- Surface de cuisson en fonte émaillée : 500 x 460 mm.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/4 (Capacité : 1,2 L).
- Allumage électrique par batterie.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.
- Tablette inférieure avec découpe (x1), dimensions : 510 x 320 mm.

CTG 720 PL H.T. 2 790 €

CTG 720 CK L 700 - P 650 - H 950

Gril gaz à pierres de lave

- Surface de cuisson : 520 x 470 mm.
- Puissance: 12 kW.
- Grilles à barreaux en acier inoxydable.
- Système de récupération des jus de cuisson avec collecteur amovible et bac GN1/9 (capacité : 0,5 L).
- Réglage de hauteur sur support arrière.
- Allumage électrique par batterie.
- Sécurité par thermocouple.
- Raccord gaz fileté G1/2.
- Châssis en acier inoxydable sur piètement tubulaire inox Ø 60 mm.
- Poignées latérales soudées sur châssis.
- 4 roulettes Ø125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape inox.
- Livré avec un sachet de 6 kg de pierres de lave.

CTG 720 CK H.T. 3 990 €



CTG 1050

CE



CTA 701 CT L 700 - P 650 - H 950

- Four à convection forcée
- Plan de travail inox (L.700 - P.650).
 - Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1.
 - Hauteur entre niveaux : 68 mm.
 - Fonctions cuisson et maintien en température.
 - Thermostat : 50 - 210°.
 - Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
 - Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
 - Alimentation 230 V mono + N + T.
 - Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
 - Bac de récupération des condensats.
 - Plan de travail inox (L 700 - P 650).
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTA 701 CT H.T. 3 750 €



CTG 731 CT L 700 - P 650 - H 950

- Table de cuisson gaz 3 feux sur four à convection forcée
- 2 brûleurs de 3 kW.
 - 1 brûleur central de 5 kW.
 - Sécurité par thermocouple sur les brûleurs.
 - Inversion du brûleur de 5 kW : 230 €.
 - Allumage électrique.
 - Raccord rapide (M/F) pour raccordement gaz sur paroi latérale droite, compatible avec raccord souple Tubogaz (voir accessoires).
 - Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN1/1.
 - Hauteur entre niveaux : 68 mm.
 - Fonctions cuisson et maintien en température.
 - Thermostat : 50 - 210°.
 - Thermomètre indicateur de la température de cuisson.
 - Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
 - Alimentation 230 V mono + N + T.
 - Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
 - Bac de récupération des condensats.
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTG 731 CT H.T. 4 450 €



CTFE 708 CTE L 700 - P 650 - H 950

- Etuve électrique à convection forcée, 8 niveaux GN 1/1
- Capacité : 8 niveaux GN 1/1. Hauteur entre niveaux : 78 mm.
 - Thermostat : 50 - 210°.
 - Indicateur de la température en façade.
 - Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
 - Alimentation 230 V mono + N + T.
 - Possibilité de passer en mode Four (210°C).
 - Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
 - Bac de récupération des condensats.
 - Porte à ouverture latérale.
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTFE 708 CTE H.T. 3 490 €

CTFE 1020 CTE / CTFE 1010 CTE L 1220 - P 650 - H 1100

- Etuves électriques à convection forcée
- Hauteur entre niveaux : 78 mm.
 - Thermostat : 40 - 110°.
 - Indicateur de la température en façade.
 - Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
 - Alimentation 230 V mono + N + T.
 - Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
 - Bac de récupération des condensats.
 - Porte à ouverture latérale.
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTFE 1020 CTE-GN1

- Etuve électrique à convection forcée, 20 niveaux GN 1/1

CTFE 1020 CTE-GN1 H.T. 4 190 €

CTFE 1010 CTE-GN2

- Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux GN 2/1

CTFE 1010 CTE-GN2 H.T. 4 190 €

CTFE 1010 CTE-EUR

- Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux 600 x 400

CTFE 1010 CTE-EUR H.T. 4 190 €



Best Seller

CTFE 710 CTE L 700 - P 650 - H 1100

- Etuve électrique à convection forcée, 10 niveaux GN 1/1
- Capacité : 10 niveaux GN 1/1. Hauteur entre niveaux : 78 mm.
 - Thermostat : 50 - 210°.
 - Indicateur de la température en façade.
 - Puissance des éléments chauffants : 3500 W.
 - Alimentation 230 V mono + N + T.
 - Possibilité de passer en mode Four (210°C).
 - Livré avec un cordon d'alimentation 16 A.
 - Bac de récupération des condensats.
 - Porte à ouverture latérale.
 - Poignées latérales soudées sur châssis.
 - 4 roulettes Ø 125 mm, dont deux avec frein de blocage, chape Inox.

CTFE 710 CTE H.T. 3 690 €



CTFE 1020 CTE / CTFE 1010 CTE



Echelle suspendue Gastronomie 1/1, 5 niveaux

Cette échelle permet le rangement de la platerie GN1/1 et des tablettes de dépose. Elle est proposée en option sur certains modules.
Hauteur entre niveaux : 75 mm.

ECH 350 H.T. **520 €**



Cache bouteille avec parois ajourées

Réalisé en acier inoxydable cet équipement se positionne sur la découpe de la tablette inférieure.

L 314 - P 400 - H 480

CBG H.T. **400 €**



Tablette de dépose latérale

Réalisée en acier inoxydable, cette tablette peut être positionnée à droite ou à gauche du module mobile. Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue ECH 350.

L 310 - P 610 - H 40

TDL 320 H.T. **260 €**



Tablette de dépose intermédiaire

Cette tablette permet de solidariser deux modules et sert de surface de dépose. Sa largeur hors tout permet un rangement sur l'échelle suspendue ECH 350

L 310 - P 610 - H 40

TDI 350 H.T. **260 €**

L 700 - P 610 - H 40

TDI 700 H.T. **310 €**



Module support avec cache bouteille.

L 600 - P 610 - H 750

CTS 400 CB H.T. **1350 €**



Tuyau flexible

Tuyau flexible vissé pour gaz butane et propane.
Pas de vis normalisé G1/2" Gaz.
A utiliser après détendeur basse pression.
Conforme à la norme NF D36 - 125.

RS 100 LPG H.T. **135 €**

RS 150 LPG H.T. **160 €**



Protection anti-choc

Cet équipement, disponible en option, est fixé sur les quatre angles inférieurs du châssis des modules mobiles.

PAC H.T. **80 €**



Couronne brise-vent

Cet accessoire permet de limiter l'effet du vent sur le fonctionnement du brûleur lors par exemple d'une utilisation à l'extérieur.

CBV H.T. **95 €**

Réchauds

Les réchauds sont l'appoint parfait pour augmenter à façon la puissance de chauffe. Ils sont facilement transportables. En deux versions, gaz ou électrique et deux configurations, leur faible encombrement permet une installation aisée et rapide, sur n'importe quel plan de travail.



CRE 020 F L 580 - P 385 - H 200

Réchaud 2 plaques électriques

- 1 plaque de 2 kW, Ø 180.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.

CRE 020 F H.T. 560 €



CRG 023 F L 580 - P 385 - H 200

Réchaud 2 feux gaz

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple.

PRIX H.T.

CRG 023 F H.T. 590 €



CRE 020 P L 385 - P 580 - H 200

Réchaud 2 plaques électriques

- 1 plaque de 2 kW, Ø 180.
- 1 plaque de 1,5 kW, Ø 145.
- Puissance totale : 3,5 kW.
- Alimentation 230 V monophasé.

CRE 020 P H.T. 560 €



CRG 023 P L 385 - P 580 - H 200

Réchaud 2 feux gaz

- 2 brûleurs de 3 kW.
- Sécurité par thermocouple.

PRIX H.T.

CRG 023 P H.T. 590 €

Spécialement conçue pour être installée au-dessus d'une table de cuisson ou d'un fourneau, la hotte aspirante doit être raccordée sur une évacuation extérieure, en prise directe (2 x Ø 125 mm), ou grâce au kit de raccordement prévu à cet effet sur un conduit de Ø 150 mm (KH 1002).

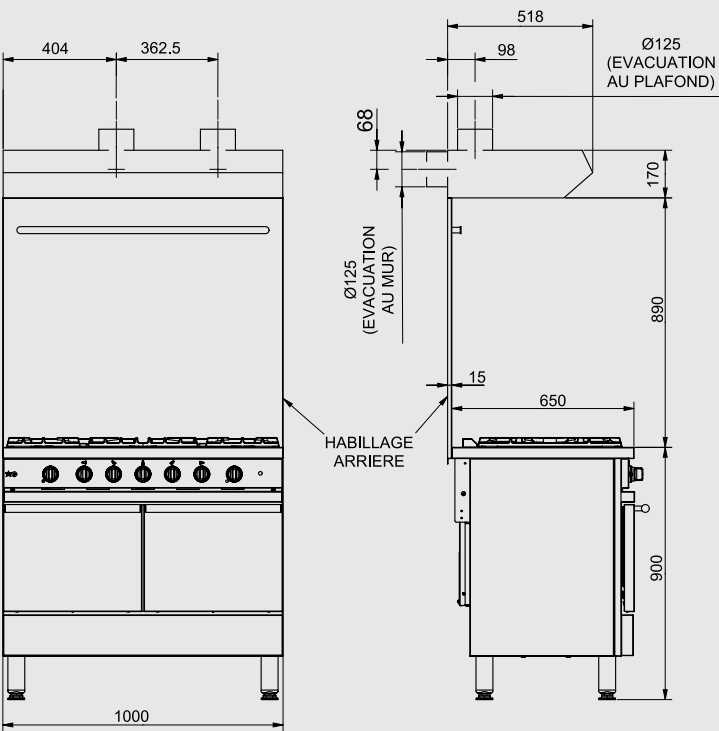
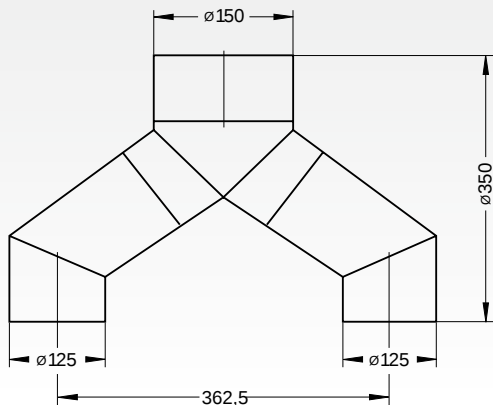


Schéma d'implantation, fourneau, hotte et habillage



Kit de raccordement (Dimensions)

Hotte aspirante



H 1002 L 1000 - P 520 - H 170

Hotte aspirante

- Présentation inox.
- Filtrés à graisse amovibles.
- Débit effectif 700 m³/heure.
- 2 turbines.
- Puissance 205 W.
- 3 vitesses.
- Eclairage en façade.
- 2 sorties dessus et arrière.
- Alimentation 230 V mono.

H 1002 H.T. 1 580 €

KH 1002

Kit de raccordement

Kit de raccordement des deux sorties de turbine en sortie unique comprenant 1 culotte, 2 coudes 1/8 et 1 collier de serrage.

KH 1002 H.T. 195 €

CR 1002

Habillage arrière inox avec support ustensiles

Panneau en acier inoxydable constituant une protection à l'arrière du fourneau.

CR 1002 H.T. 470€

Pour concevoir un ensemble de cuisson personnalisé, afin d'optimiser l'ergonomie et offrir une alternative esthétique et fonctionnelle, des options et des accessoires spécialement conçus et adaptés sont proposés.



BARRE D'APPUI



BAP 400	H.T. 390 €
BAP 600	H.T. 410 €
BAP 700	H.T. 410 €
BAP 800	H.T. 440 €
BAP 1000	H.T. 460 €
BAP 1200	H.T. 520 €

FINITION INOX ET CHROME

Bandeau d'aération inox et collerettes chromées.



CFI 400	H.T. 50 €
CFI 600/700	H.T. 90 €
CFI 800/1000/1200	H.T. 135 €

TABLETTE DE DRESSAGE

Cette tablette de dressage en acier inoxydable se positionne sur la barre d'appui (Dim : L.390 - P.200 - H.40 mm).



TAB 400	H.T. 120 €
---------	------------



DOSSERETS

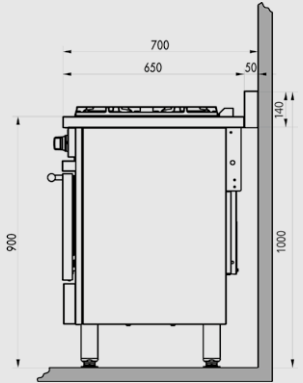
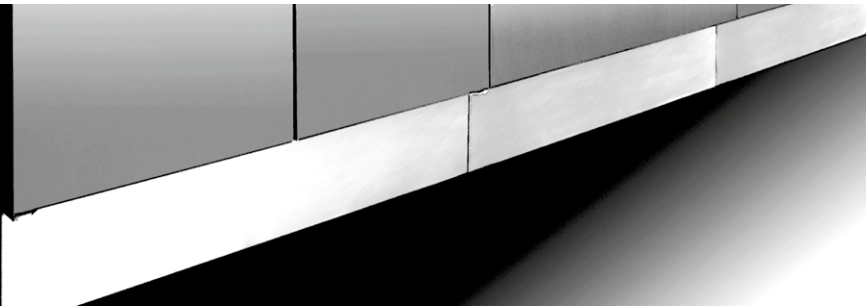
Les dossierets se fixent à l'arrière des fourneaux et modules. Réalisés en acier inoxydable à la dimension de chaque unité, ils distancent l'appareil du mur de 50 mm et améliorent ainsi le confort de fonctionnement des composants. Ils facilitent aussi le passage des fluides à l'arrière des appareils. Avec ce dossieret, la profondeur des ensembles fourneaux et modules est de 700 mm.



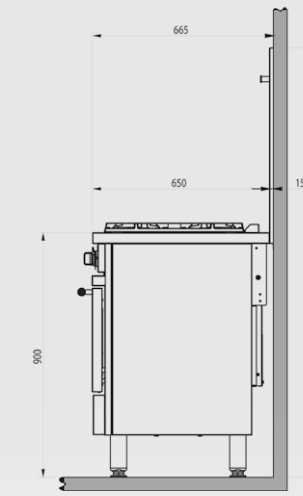
HABILLAGES ARRIÈRES



PLINTHES



DSA 400	L 400 mm	H.T. 140 €
DSA 600	L 600 mm	H.T. 150 €
DSA 700	L 700 mm	H.T. 160 €
DSA 800	L 800 mm	H.T. 160 €
DSA 1000	L 1000 mm	H.T. 170 €
NOUVEAU		
DSA 1200	L 1200 mm	H.T. 190 €



CRD 400	L 400 - H 720 mm	H.T. 260 €
CRD 600	L 600 - H 720 mm	H.T. 275 €
CRD 700	L 700 - H 720 mm	H.T. 285 €
CRD 800	L 800 - H 720 mm	H.T. 310 €
CRD 1000	L 1000 - H 720 mm	H.T. 360 €
NOUVEAU		
CRD 1200	L 1200 - H 720 mm	H.T. 480 €

Plinthes frontales (hauteur 100 mm) pour fourneaux et armoires.

PF 400	L 400 - H 100 mm	H.T. 110 €
PF 600	L 600 - H 100 mm	H.T. 120 €
PF 700	L 700 - H 100 mm	H.T. 130 €
PF 800	L 800 - H 100 mm	H.T. 140 €
PF 1000	L 1000 - H 100 mm	H.T. 160 €
PF 1200	L 1200 - H 100 mm	H.T. 210 €

Ensemble de deux plinthes latérales pour fourneaux et armoires.

PL	H.T. 210 €
----	------------



GR 2

L 260 - P 500

Plaquette grillade nervurée

Les plaques grillades nervurées se posent au dessus de 2 feux vifs. Elles permettent d'augmenter les possibilités d'utilisation des modules CSG 730, 740, 1050 et CRG 023.

GR 2

H.T. 240 €

PM

L 260 - P 510

Plaquette de mijotage

Cette plaque en fonte émaillée se pose sur une des grilles latérales. Elle permet d'obtenir un gradient de température pour mijoter, pour tenir au chaud, en jouant sur le régime des 2 feux vifs.

PM

H.T. 195 €

GL 2

L 260 - P 500

Plaquette grillade lisse

Les plaques grillades lisses se posent au dessus de 2 feux vifs. Elles permettent d'augmenter les possibilités d'utilisation des modules CSG 730, 740, 1050 et CRG 023.

GL 2

H.T. 290 €



CRG

Réducteur

Le réducteur placé sur les feux de 3 et 4 kW, est utilisé pour les casseroles de faible diamètre : poêle à blinis, casseroles.

CRG

H.T. 30 €

WK

Support pour ustensile à fond sphérique

Ce support permet de positionner au-dessus des feux vifs, des poêles et des sauteuses à fond arrondi.

WK

H.T. 110 €

CPCF

Couvercle plaque coup de feu

Ce couvercle en inox se pose sur la plaque coup de feu des modèles CG 831 CT, CG 731 CF, CG 1052 CF, CG 1051 GACF, CMG 830 CF.

CPCF

H.T. 220 €

ATTENTION : Nous vous rappelons que toute facturation inférieure à 580 € sera majorée d'un forfait de 30 € pour frais de préparation, emballage et transport. Expédition contre remboursement pour un montant inférieur à 185 €.

PLATERIES

	GRILLE FIL		GRILLE FIL		TÔLE LÊCHEFRITES		BAC PERFORÉ	
	plate		coudée					
FOURNEAUX	H.T.		H.T.		H.T.		H.T.	
641/1052			GFD 400	32 €	PLF 400	60 €		
731/741/CE 831-841 IX	GFI 530	35 €	GFD 530	36 €	PLF 530	110 €		
1051 GA/E/VTR/Four	GFI 530	35 €	GFD 530	36 €	PLF 530	110 €		
1051 GA/E/VTR/Armoire	GFI 530	35 €	GFD 530	36 €				
831/841			GFD 620	40 €	PLF 620	100 €		
1051 B	GFI 900	85 €			PLF 800	225 €		
FOURS + ETUVES FOURS	H.T.		H.T.		H.T.		H.T.	
CFE 505 CT/CES 505			GFD 400	32 €	PLF 400	60 €		
CFE 706 CT/CES 706	GFI 530	35 €			PLF 530	110 €		
CFE 806 CV	GFI 530	35 €					BPGN 1/1-40	70 €
MODULES ARMOIRES	H.T.		H.T.		H.T.		H.T.	
400	GFI 530	35 €						
600	GFI 530	35 €						
800	GFI 650	52 €						
ETUVES ELECTRIQUES	H.T.		H.T.		H.T.		H.T.	
CTFE 708/710/1020 GN1	GFI 530	35 €						
CTFE 1010 GN2	GFI 650	52 €						
CTFE 1010 EUR	GFI 600	48 €						

Combinaisons de bacs inox gastronorme pour bain-marie avec couvercle (P 100 mm)



	BGN1C	BGN2C	BGN4C
H.T.	160 €	170 €	200 €

Conditions générales de vente

Applicables à compter du 1^{er} mars 2026

Article 1 – Champ d’application

Les présentes Conditions générales de vente sont établies conformément au principe de transparence qui préside aux relations entre « A.S.C - Alirol Service Commercialisation » et ses Acheteurs pour les produits vendus sous marque « Lacanche », « Ambassade de Bourgogne », « Open’Cook » et « Air’T ». Ces Conditions générales de vente constituent, en vertu des dispositions de l’article L.441-6 du Code du commerce, le « socle de la négociation commerciale » entre les parties et le cadre de leur relation commerciale.

Le destinataire de la commande est ci-après nommé « Fournisseur » tandis que l’auteur de la commande est nommé ci-après « Acheteur ».

Les présentes Conditions générales de vente s’appliquent à toutes les ventes conclues par la société « ASC » avec les Acheteurs, qu’ils soient clients finaux, revendeurs ou revendeurs agréés, et concernant les produits de marque Lacanche.

Conformément à l’article L.442-6 du Code de commerce, l’Acheteur s’interdit d’exiger du Fournisseur des avantages qui ne correspondraient à aucun service commercial rendu ou manifestement disproportionnés au regard de la valeur du service rendu, telle une demande d’alignement de ses conditions commerciales obtenues par d’autres clients.

Article 2 – Formation du contrat

2.1 Il appartient toujours à l’Acheteur de s’assurer que les caractéristiques du matériel proposé correspondent bien à ses besoins, tant sur le plan des performances qu’en ce qui concerne les possibilités de mise en œuvre.

Tous les documents, catalogues, notices et prospectus, spécifications techniques ou autres, remis avant la prise de commande à l’Acheteur sont fournis à titre indicatif. Le Fournisseur se réserve toujours la faculté d’apporter toute modification de disposition, de forme, de dimensions, de poids et de matière, à ses appareils, machines ou éléments de machines, dont les gravures et descriptions paraissent sur les documents commerciaux.

2.2 La commande de l’Acheteur potentiel est une offre de contracter.

Toute commande doit être écrite et signée par l’Acheteur ou son représentant dûment habilité. Elle doit mentionner avec exactitude la spécification du matériel avec toutes les précisions nécessaires, notamment la nature et la tension du courant électrique, la nature du gaz, l’adresse de livraison souhaitée. Des informations incomplètes ou erronées risqueraient d’entraîner des erreurs dans l’exécution qui ne pourraient être imputées au Fournisseur.

La vente n’est formée que par l’acceptation de la commande par le Fournisseur. Le Fournisseur exprime son consentement par un accusé de réception qui rappelle les détails de la commande. Sauf cautionnement bancaire ou garantie de crédibilité équivalente, aucune commande pouvant entraîner un encours supérieur à 15.000 € ne sera acceptée. L’Acheteur doit vérifier soigneusement cet accusé de réception et signaler toute erreur éventuelle dans les 48 heures de sa réception, aucune contestation ne pouvant être acceptée ultérieurement.

Article 3 – Facturation et paiement du Prix

3.1 La facturation est faite sur la base des prix figurant au Tarif Fournisseur en vigueur à la date de la commande. Le Tarif contient des prix hors taxes, hors frais logistique et hors frais de livraison éventuels, que le Fournisseur se réserve le droit d’ajouter au moment de la confirmation de commande.

3.2 Les factures émises par le Fournisseur sont payables :
- Par virement bancaire à trente (30) jours nets

date de facture, valeur en la banque du Fournisseur, sans escompte, étant précisé que les factures sont émises le jour de l’expédition des produits depuis les entrepôts du Fournisseur.

- Par Lettre de Change Automatique à trente (30) jours nets date de facture, sans escompte, étant précisé que les factures sont émises le jour de l’expédition des produits depuis les entrepôts du Fournisseur.

3.3 Lors de la passation de la commande, pour l’ensemble des fourneaux de longueur supérieure à 1 mètre, un acompte correspondant à 30% du prix total HT de la commande sera demandé. Le solde du prix est payable en totalité au comptant, au jour de la livraison, dans les conditions définies ci-dessus.

3.4 Pour une première vente, un règlement de la totalité du montant de la commande est exigé dès l’acceptation de la commande par le Fournisseur, quel que soit son montant, par virement ou par chèque. Hors pièces détachées, un escompte de 2% est accordé dans ce cas.

3.5 Tout retard de paiement tel que défini à l’article 3.2 ci-dessus entraîne la déchéance du terme de la totalité des créances en cours. En cas de paiement échelonné, le non-paiement d’une seule échéance entraîne la déchéance du terme pour tout le crédit accordé.

Le Fournisseur se réserve le droit de réclamer le règlement immédiat de toutes les échéances restant à recouvrir et se réserve de suspendre toute livraison jusqu’au complet règlement de toutes les factures en cours ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de l’exercice de toute voie de droit.

Le non-paiement de toute somme par le Fournisseur à la date d’échéance entraîne l’exigibilité de plein droit et sans mise en demeure préalable, d’une majoration calculée sur la base du taux de refinancement de la BCE majoré de 10 points, par jour de retard en règlement des intérêts légaux et frais judiciaires éventuels ainsi que la facturation d’une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement d’un montant de quarante (40) euros. Le Fournisseur se réserve le droit d’exiger une indemnité complémentaire dans l’hypothèse où les frais de recouvrement s’avèreraient supérieurs au montant de l’indemnité forfaitaire précitée.

En outre, le Fournisseur se réserve le droit d’exiger une indemnité complémentaire dans l’hypothèse où les frais de recouvrement s’avèreraient supérieurs au montant de l’indemnité forfaitaire précitée.

3.6 En tout état de cause, dans l’hypothèse où l’Acheteur présenterait des garanties de paiement insuffisantes ou en cas détérioration du crédit de l’Acheteur C, le Fournisseur se réserve le droit d’exiger toutes garanties de paiement qu’il jugera nécessaires. A défaut de pouvoir obtenir de telles garanties, pour quelque cause que ce soit, le Fournisseur se réserve le droit de ne pas honorer les commandes et/ou de résilier les commandes en cours, sans préjudice de la mise en œuvre des clauses 3.5, 3.6, 7 et 10.

Article 4 - Remises sur le prix des produits de la marque Lacanche

Les Acheteurs de produits Lacanche bénéficient selon les contreparties et/ou prestations spécifiques qu’ils offrent au Fournisseur, de réductions de prix sur les produits de la marque Lacanche.

Article 5 – Livraison – Installation

5.1 Le Fournisseur s’engage à faire ses meilleurs efforts pour que le délai de livraison soit bref.

Lorsqu’un délai est stipulé, il l’est à titre indicatif s’agissant de produits sur mesure ou comportant des options. Les délais sont également susceptibles de varier en fonction des conditions d’approvisionnement du Fournisseur.

Si un évènement imprévisible se produisait, de nature à allonger de plus de trois mois le délai de livraison, l’Acheteur en serait informé immédiatement.

Le Fournisseur est dégagé de plein droit de tout engagement relatif aux délais de livraison :

- Dans le cas où les conditions de paiement stipulées à l’article 3 ne sont pas respectées par l’Acheteur.

- Dans le cas où l’Acheteur n’aurait pas fourni en temps voulu les renseignements nécessaires à l’exécution de la commande, tels que demandés par le Fournisseur.

- En cas de force majeure ou d’évènements tels que grèves, lock-out, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l’un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l’un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l’outillage de fabrication.

La livraison sera effectuée à l’adresse de l’Acheteur spécifiée la confirmation de commande du Fournisseur. Sauf mentions particulières, la livraison sera effectuée par messagerie, colis déposé sur le « pas de porte », ou dans la mesure du possible dans la boîte aux lettres pour les pièces détachées ou accessoires.

5.2

Sauf avis contraire de l’acheteur, les produits sont expédiés à la date stipulée sur l’accusé de réception ou dès leurs disponibilités en cas de retard de production.

Le Fournisseur assure gratuitement le stockage dans un délai de soixante jours à compter de la date de disponibilité du ou des produit(s). A l’expiration de ce délai, et après notification écrite du fournisseur, des frais de stockage comprenant une part fixe de gestion et une part variable liée à la durée de stockage seront facturés à l’Acheteur.

5.3

L’Acheteur s’engage à réceptionner les produits commandés. A défaut, le Fournisseur se réserve le droit de refuser toute commande ultérieure de l’Acheteur.

5.4

L’Acheteur s’engage à installer ou à faire installer les appareils conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d’installation, aux normes, aux règles de l’art de la profession, aux prescriptions techniques du Fournisseur contenues dans les fiches techniques matériels. A défaut, le Fournisseur s’autorise à refuser les commandes ultérieures de l’Acheteur. L’installation consiste dans un branchement électrique et/ou gaz et/ou d’eau, et selon les cas, dans la pose d’un système de ventilation.

5.5

Le Fournisseur décline toutes garanties et responsabilités en cas d’installation non conforme à la réglementation en vigueur dans le pays d’installation, aux normes, aux règles de l’art de la profession, ou encore aux prescriptions techniques constructeurs contenues dans les fiches techniques matériels.

Article 6 -Emballages - Transport

6.1 Les matériels sont livrés emballés par le Fournisseur.

6.2 Pour les produits dont le prix ne comprend pas les frais de ports, le Fournisseur propose une prestation de transport pour les livraisons en France métropolitaine qui sera :

• Soit facturée en fonction du poids, du volume du produit et de l’adresse de livraison, selon une grille tarifaire annexée aux présentes conditions générales de vente, pouvant être mise à jour en fonction de l’évolution des coûts liés au transport et aux emballages.

• Soit facturée en fonction du choix de transport demandé par l’Acheteur (express, avion, etc...). Le coût de la prestation de transport lui sera refacturé intégralement.

Dans les deux cas, l’Acheteur doit s’assurer de la conformité de la livraison et de l’état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d’en prendre livraison et d’en donner décharge. Il devra exercer tout recours, réclamation ou réserves, en cas de manquants ou d’avaries, par lettre recommandée au transporteur dans les 48 heures de l’arrivée de la marchandise et adresser une copie de cette lettre au Fournisseur.

Les moyens de déchargement et de manutention devront toujours être fournis par le destinataire.

L’Acheteur doit s’assurer de la conformité de la livraison et de l’état des colis qui lui sont présentés par le transporteur avant d’en prendre livraison et d’en donner décharge.

Il est ainsi rappelé que l’acheteur doit vérifier les marchandises à la livraison, ce contrôle devant notamment porter sur la qualité, les quantités et les références des marchandises. En cas de produits manquant, ou d’avaries, les réserves doivent être datées et formulées précisément sur les documents de livraison et confirmées par écrit dans les deux jours francs suivant la réception des produits.

En l’absence de réserves et confirmation, la livraison sers considérée comme conforme.

Article 7 - Transfert de propriété - Transfert de risques

Le transfert de propriété des produits du Fournisseur au profit de l’Acheteur ne sera réalisé qu’au paiement ou à la livraison complète de la commande, selon l’évènement des deux qui survient le plus tard.

En revanche, le transfert des risques de perte et détérioration des produits du Fournisseur sera réalisé dès la remise des produits à l’Acheteur.

Article 8 – Responsabilité du Fournisseur - Garantie

8.1

La garantie octroyée par le Fournisseur est de :

- Deux (2) ans pour les produits vendus sous marque « Lacanche » ;

- Deux (2) ans pour les produits vendus sous marque « Open’Cook » ;

- Un (1) an pour les produits vendus sous marque « Ambassade de Bourgogne » ;

- Un (1) an pour les produits vendus sous marque « Air’T » ;

- Six (6) mois pour les pièces détachées ; à compter de la date de livraison des produits par le Fournisseur.

Pendant ce délai, le Fournisseur s’engage à fournir gratuitement les pièces de rechange en remplacement des pièces défectueuses de ses produits pour la durée de la garantie. L’Acheteur s’engage à prendre en charge les frais de main d’œuvre et de déplacement dans le cadre de cette garantie.

8.2

La garantie octroyée par le Fournisseur ne vaut qu’à condition que le défaut prétendu soit signalé par l’Acheteur par lettre recommandée avec accusé de réception, envoyée au Fournisseur dans les huit (8) jours de l’apparition du défaut. Il appartient à l’Acheteur de prouver l’existence du défaut au jour de la livraison.

8.3

Aucun matériel ne doit être retourné au Fournisseur par l’Acheteur, pour reprise ou échange sans l’accord du Fournisseur.

Des frais de gestion et de retour pourront être appliqués dans le cas d’un accord de reprise.

8.4

La responsabilité du Fournisseur ne peut être recherchée pour tout éventuel dommage indirect. Notamment, le Fournisseur ne pourra en aucun cas voir sa responsabilité engagée pour les dommages indirects tels que la perte

de revenus qui seraient la conséquence d’un défaut de ses produits.

8.5

Aucune garantie n’est due par le Fournisseur, aucune responsabilité n’est encourue par le Fournisseur si les produits contractuels n’ont pas été installés conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d’installation, aux normes, aux règles de l’art de la profession, aux prescriptions techniques du constructeur contenues dans les fiches techniques matériels.

La garantie est également exclue pour tout dommage résultant d’un cas de force majeure, de l’usure normale, d’une utilisation inappropriée, ainsi que pour tous les dommages dus aux accidents, négligences, réparations effectuées par l’acheteur ou par un tiers en contravention avec les prescriptions techniques applicables ou résultant de conditions de stockage incompatibles avec la nature des produits.

Article 9 - Propriété intellectuelle image de marque

9.1

Sauf autorisation expresse du Fournisseur, l’Acheteur s’interdit de reproduire ou faire reproduire, en totalité ou en partie, les marques, photos, dessins et modèles ou tout autre droit de propriété industrielle dont le Fournisseur est titulaire, sous peine de poursuites. L’Acheteur s’interdit de transmettre à des tiers toute information de quelque nature que ce soit permettant la reproduction totale ou partielle de l’un quelconque des droits de propriété intellectuelle dont le Fournisseur est titulaire.

9.2

L’utilisation des signes distinctifs (marques, nom commercial), des modèles du Fournisseur et de ses outils commerciaux (documentation, brochures publicitaires...) est interdite sur tout support de communication visuel, auditif ou audiovisuel de n’importe quelle sorte (Internet, téléphone, support de presse quelconque, etc..) sauf accord écrit du Fournisseur.

9.3

Toute méconnaissance des obligations applicables en matière d’exportation et de réexportation, y compris les sanctions et les mesures restrictives adoptées notamment par les Nations unies, l’Union européenne et les États-Unis. En particulier, l’Acheteur s’engage, reconnaît et accepte expressément de ne pas exporter ou réexporter les biens et technologies visés par le règlement européen (UE) 833/2014 du 31 juillet 2014 et le règlement européen (UE) 765/2006 du 18 mai 2006.

Article 10 – Résolution du Contrat

10.1 – Cas de résolution du contrat

10.1.1

Le contrat est formé sous condition résolutoire de la survenance d’un arrêt de la fabrication par le constructeur des produits commandés pour quelque cause que ce soit, ou d’une modification de la réglementation affectant la possibilité d’importer.

10.1.2

Si l’Acheteur venait à manquer à l’une quelconque de ses obligations découlant des présentes Conditions Générales de Vente et n’y portait pas remède dans les huit (8) jours après la première présentation d’une lettre de mise en demeure adressée par lettre recommandée avec accusé de réception, le contrat sera résolu de plein droit.

10.1.3

Le Fournisseur a le droit de résoudre le contrat sans préavis, par lettre recommandée avec accusé de réception :

- Dans le cas d’une modification défavorable dans la situation financière ou commerciale de l’Acheteur risquant de déboucher sur un défaut de paiement.

- En cas de force majeure, ou d’évènements tels que grèves, émeutes, guerre, complications internationales, réquisition, incendie des locaux du Fournisseur ou de l’un de ses propres fournisseurs, inondation se produisant dans

les locaux du Fournisseur ou dans les locaux de l’un de ses fournisseurs, interruption ou retard de transports, incident important dans l’outillage de fabrication.

10.2 – Conséquences de la résolution

En cas de résolution ou toute autre raison pour le retour des produits, les produits déjà livrés seront retournés au Fournisseur aux frais de l’Acheteur dans leur emballage d’origine avec tous leurs accessoires et pièces d’origine. Des frais de traitement du dossier de 15% de la valeur du produit seront facturés à l’Acheteur. Il est entendu entre les parties qu’aucune reprise au choix de l’Acheteur ne sera acceptée par le Fournisseur.

En cas de non-conformité du ou des produit(s) retournés au(x) produit(s) livrés, une indemnité sera prélevée sur les sommes déjà versées, et à défaut, sera demandée à l’Acheteur. Cette indemnité sera égale à 50% du prix unitaire net de la marchandise qui aurait du être restitué au Fournisseur.

Article 11 – Conformité

Le Fournisseur exige de ses clients, représentants, partenaires, sous-traitants qu’ils respectent les dispositions légales et réglementaires applicables dans l’exercice de leurs activités en matière commerciale, sociale, environnementale, de lutte contre la corruption, et de sanctions internationales. A ce titre, l’Acheteur s’engage spécifiquement à :

a) être vigilant, et mettre en place les mesures nécessaires pour prévenir les risques liés au non-respect des droits humains fondamentaux, à la sécurité et la sûreté et à l’environnement dans le cadre de ses activités et tout au long de la chaîne de valeur. En cas de non-conformité ou de risque avéré, il devra informer le Fournisseur des mesures prises pour réduire ces risques.

b) respecter toutes les lois et réglementations applicables en matière d’exportation et de réexportation, y compris les sanctions et les mesures restrictives adoptées notamment par les Nations unies, l’Union européenne et les États-Unis. En particulier, l’Acheteur s’engage, reconnaît et accepte expressément de ne pas exporter ou réexporter les biens et technologies visés par le règlement européen (UE) 833/2014 du 31 juillet 2014 et le règlement européen (UE) 765/2006 du 18 mai 2006.

L’Acheteur s’engage à prendre toutes les mesures nécessaires pour garantir le respect des réglementations applicables dans le pays de commercialisation.

Article 12 – Litiges

De convention expresse entre les parties, tous litiges découlant des opérations visées par les présentes conditions générales de vente seront soumis au Tribunal de commerce de Dijon.

Article 13 – Droit applicable

Toutes les clauses figurant dans les présentes conditions générales de vente ainsi que toutes les opérations d’achat et de vente qui y sont visées, sont soumises au droit français.

Article 14 – Acceptation de l’Acheteur

Toute commande de l’Acheteur implique l’acceptation sans réserve des présentes conditions générales de vente en vigueur à date de la commande par l’Acheteur qui déclare et reconnaît en avoir une parfaite connaissance, et renonce, de ce fait, à se prévaloir de tout document contradictoire et notamment, ses propres conditions générales d’achat.