

Du 15 Décembre 2011 au 15 Février 2012

DANS LA HOTTE DU PERE NOEL : CUNY PRO"MO" !

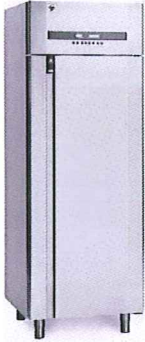
Armoire réfrigérée GN 2/1

AVANTAGES :

- ISOLATION DES PAROIS PLUS IMPORTANT 75 MM = moins de consommation d'énergie - compresseur plus petit et plus silencieux
- ALARME VISUELLE ET SONORE TEMPERATURE ET PORTE
- PANNneau A L'AVANT OUVRANT POUR FACILITER L'ENTRETIEN = gain de temps
- HAUTEUR DES PIEDS = 150 cm
- DISTRIBUTION DE L'ARMOIRE PAR UNE GAINTE TECHNIQUE A L'ARRIERE DE L'ENCEINTE ASSURANT UNE HOMOGENEITE DE LA TEMPERATURE

Caractéristiques principales :

Surfaces intérieures et extérieures en inox AISI 304
Fluides de réfrigération TN = R134a/BT = R404A
3 paires guides en inox avec 3 grilles inox renforcées
Pieds en acier 150 mm, réglables en hauteur
Dégivrage automatique par gaz chaud
Portes avec charnières auto-fermantes
Serrure standard
Evaporateur hors compartiment réfrigéré et ventilation forcée



S1 70 : 700 x 630 x 2060 mm

Température 0/+10°C

Modèle S1 70 TN = 1 490,00 € HT*

Modèle S1 140 TN = 2 490,00 € HT*

Température -18/-22°C

Modèle S1 70 BT = 1 690,00 € HT*

Modèle S1 140 BT = 2 690,00 € HT*



S1 140 : 1400 x 630 x 2060 mm

Evaporateur au plafond = 20% de gain de place

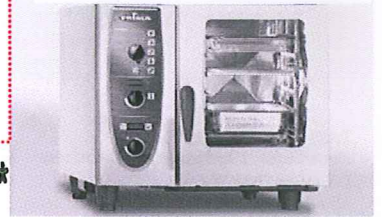
Four mixte 6 niveaux GN 1/1



NOUVEAU MODELE

Les Plus :

- Prise USB = HACCP
- ➔ Cuisson basse température
- 50 programmes
- Turbine 5 vitesses
- Sonde 2 points de mesure



4.490,00 € NET*



OFFERT
Douchette rétractable

Capacité : 6 x GN 1/1

- Indicateur de fonction et de défauts, manque d'eau
- Affichage numérique de la température
- Minuterie numérique (0 à 24 heures avec affichage permanent)
- Thermostat de sécurité
- Porte à double vitrage rétroventilé et vitre intérieure pivotante
- Fermeture de porte de sécurité
- Chargement GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8
- Mode de cuisson :**
- Vapeur (100°C) - Air chaud (de 30° à 300°C) - Mixte (de 30° à 300°C)
- Basse température (Vapeur de 30° à 99°C) - Finishing
- Puissance totale : 10 kW
- Dimensions : L 847 x P 771 x H 757 mm
- Equipement :** sonde de température à cœur, poignée de nettoyage manuel, dispositif automatique self clean pour générateur vapeur
- OPTION : SUPPORT INOX STANDARD = 380,00 € HT**

L'incontournable

Chariot à débarrasser

Construction soudée en acier inoxydable
3 plateaux 800 x 530 mm emboutis avec bords écrasés, insonorisés
4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein, avec pare-chocs annulaires
Marque NF-Hygiène Alimentaire
Dimensions : L 895 x P 625 x H 960 mm
Passage entre plateaux : 260 mm



TOURNUS
EQUIPEMENT

190,00 € NET*



Fourneau gaz 4 feux sur four gaz GN 2/1

Dimensions : L 800 x P 835 x H 900 mm
4 grilles en fonte de 40x32cm
Puissance à partir de 6,3Kw par brûleur
Entraxe des feux : Profondeur 32cm - Largeur 40cm
Veilleuses de série - Sécurité par thermocouple
Nez et dosseret en inox 304 épaisseur 20/10
Cuvettes de propreté embouties en inox 304 épaisseur 10/10
Tiroir de propreté en inox
Four gaz
Puissance 8,5Kw
Dimensions intérieures : Gastro 2/1 53x65x29cm
Sole en acier épaisseur 4mm
Calorifugeage en laine de roche
Porte traditionnelle à ressorts.

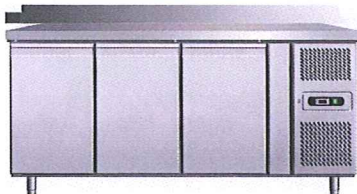


2.690,00 € NET*

Existe également avec 2 feux, 1 plaque de mijotage



Tour réfrigéré 3 portes GN 1/1



Carrosserie acier inox AISI 304
Très bonne répartition du froid VENTILÉ
Tableau de commande digital avec régulation
Lampe témoin de contrôle - Interrupteur général ON/OFF
Dégivrage automatique - Groupe logé hermétique
1 clayette plastifiée Gastro GN 1/1 par porte
Alimentation 220 V
3 portes - Capacité : 440 L
Dimensions : L 1795 x P 700 x H 850 mm

1.714,00 € NET*



Froid ventilé = fini les corvées de dégivrage

Armoire négative ventilée

Marque : LIEBHERR
Type : GGV5010
Dimensions : L 750 x P 750 x H 1864 mm
Carrosserie blanche
Température -28/-14°C
Capacité : 478 L
Puissance raccordée : 350 W
Dégivrage entièrement automatique
Régulation électronique de la température
Alarmes porte et température
Verrouillage des touches
Fonctionnement en ambiance de +10° à +43°C
Alimentation 230V (mono) - 50 Hz



NOUVEAUTE
2011

Extérieur blanc = 1 590,00 € HT*

Extérieur inox = 1 850,00 € HT*



*Prix unitaire HT, TVA 19.6%. Photos non contractuelles
Matériel garanti 1 an pièces, main d'œuvre et déplacement

Matériel rendu et installé sur fluides en attente (sur une distance de 100 km de CUNY) - PROMO 07

Vitrine comptoir électrique chauffante - A poser

**GRANDE
SURFACE
D'EXPO**



**Prix exceptionnel
299,00 € NET***

Type : MASTER 7408

Dimensions : L 850 x P 400 x H 510 mm

Puissance 1000 W

Alimentation 230 V

Bac d'évaporation pour humidification

Thermostat de contrôle de température 0/90°C

(fonction ON/OFF)

Châssis et tablette de service inox

Etagère intermédiaire eau verre trempé

Portes coulissantes en verre trempé

AVANTAGES

Idéale pour le maintien au chaud des viennoiseries,

pizzas, quiches et autres sandwichs chauds

Etagère en verre

Facile d'utilisation avec ses 2 grandes portes

coulissantes

- 6 articles en stock

Cellule de refroidissement



Cellule de refroidissement et
congélation rapide
Inox intérieur / extérieur
3 ou 5 niveaux gastronorm GN 1/1 ou
600 x 400

Pas crémaillère 70 mm

Groupe tropicalisé ambiance 43°C

Sonde à cœur

Alarme de fin de cycle

3 niveaux

Capacité refroidissement :

14 kg en 90 min

Capacité congélation :

11 kg en 270 min

5 niveaux

Capacité refroidissement :

20 kg en 90 min

Capacité congélation :

15 kg en 270 min

3 niveaux

750 x 740 x 750 = 1 690.00 € HT*

5 niveaux

750 x 740 x 880 = 1 990.00 € HT*

Table centrale ou adossée



Exemple de prix

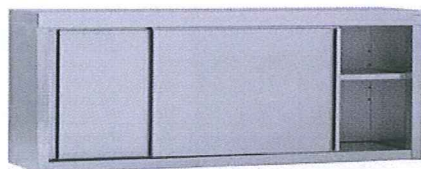
Table centrale / étagère

1400 x 700 x 850 = 415.00 € HT*

Table adossée / étagère

1200 x 700 x 850 = 419.00 € HT*

Meuble mural



Exemple de prix

Meuble 1400 x 400 x 660 = 490.00 € HT*

Etagère murale



Exemple de prix

1400 x 400 = 125.00 € HT*

Trancheur Ø300 + extracteur de lame

DELCOUPE

Entraînement par courroie
Lame : Ø 300 mm
Coupe : 250 x 210 mm
Épaisseur de coupe : 0 à 15 mm
Puissance : 220 W



OFFERT

Housse de protection lavable
conforme HACCP



Fuseau dégr
Grand confort d

Système SBR
conforme
HACCP

990,00 € NET*



Extraction de la lame sécurisée



Nettoyage intégral

Le démontage de la lame permet à tout intervenant
de nettoyer intégralement la machine en toute sécurité.

Lave verres

komel



1.290,00 € NET*



OFFERT
Kit produit
Lavage/rinçage



Dimensions : L 460 x P 530 x H 700 mm
Tableau de commande totalement étanche
Résistance cuve et surchauffeur en Incoloy
800

Cuve autovidangeable

Bras de lavage et rinçage rotatifs

supérieurs et inférieurs en acier inox

Puissance résistance cuve/surchauffeur :
1.3/3 kW

Capacité cuve/surchauffeur : 11 L/4.5 L

Consommation eau de rinçage : 2.5 L

Hauteur utile : 260 mm

Alimentation 230V+N+T

Capacité : 600 verres / heure

Dotation : 2 paniers carrés Ø400 mm

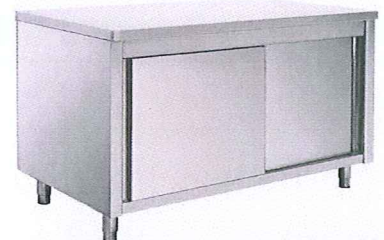
Option : double paroi et hauteur

320 : 1 390.00 € HT*

INOX EN "VRAC" = UN STOCK A PRIX CASSES

Selon stock disponible

Meuble bas fermé



Exemple de prix

Meuble 2 portes

1200 x 700 x 850 = 730.00 € HT*