

Link inox
for your self

CATALOGUE
JUILLET 2023



**Notre signature,
c'est l'alliage
entre tradition
et modernité.**

Une histoire de famille

Fidèles aux valeurs qui sont les nôtres - esprit familial, proximité et écoute, réactivité, service sur-mesure, fabrication irréprochable et pièces sélectionnées pour leur fiabilité – nous répondons plus que jamais à vos attentes en vous proposant des produits de grande qualité aux prix les plus compétitifs du marché.

Philippe et Stéphane Migozzi



www.linkinox.com

Le Bon Sens [92] Mise en service en octobre 2016, le buffet central bi température est monumental. Pierre chaude et pierre réfrigérées cohabitent sur ce « fameux 3 mâts ».

sommaire

6 Descriptif général

9 **Self standard**

10-16 Gamme neutre

- 10 Meuble plateaux, pain, couverts et verres
- 11 Meuble mixte, meuble en forme de « U », meuble d'angle, meuble neutre sur baie libre ou sur placard, élément de façade, rampe de circulation
- 14 Meuble neutre d'animation, meuble caisse
- 16 Options gamme neutre

17-25 Gamme froid

- 17 Meuble réfrigéré statique sur baie libre
- 18 Meuble réfrigéré statique sur réserve réfrigérée
- 19 Meuble réfrigéré ventilé sur baie libre
- 20 Meuble réfrigéré ventilé sur réserve réfrigérée
- 21 Vitrine réfrigérée boissons / sandwiches, gondole réfrigérée boissons / sandwiches
- 22 Vitrine à poser et vitrine à clapet
- 23 Salad'bar rectangulaire et salad'bar octogonal
- 24 Options gamme froid

26-31 Gamme chaud

- 26 Vitrine chaude vitrocéramique
- 27 Table chaude vitrocéramique ou inox sur baie libre ou sur étuve
- 28 Meuble bain-marie à eau sur baie libre et sur étuve
- 29 Meuble bain-marie à air chaud ventilé sur baie libre et sur étuve
- 30 Options gamme chaud

32-33 Rampe à plateaux, habillage et assemblage

- 32 Rampe à plateaux inox et décor
- 33 Habillage du mobilier et assemblage des meubles

34 **Self encastrable**

- 35 Cuve H.O.D réfrigérée statique, cuve boissons réfrigérée statique
- 36 Cuve réfrigérée ventilée, vitrine réfrigérée ventilée
- 37 Plaque vitrocéramique ou inox, vitrine chaude
- 38 Bain-marie air chaud, Bain-marie à eau
- 39 Présentoirs de cuve chaude ou froide
- 40 Options self encastrable

41 Self sur-mesure

42 Self enfants

43-46 Gamme neutre

- 43 Meuble plateaux, pain, couverts et verres
- 44 Meuble mixte, meuble d'angle, meuble neutre sur baie libre, élément de façade, rampe de circulation
- 46 Options gamme neutre

47-50 Gamme froid

- 47 Meuble réfrigéré statique sur baie libre
- 48 Meuble réfrigéré statique sur réserve réfrigérée
- 49 Salad'bar rectangulaire
- 50 Options gamme froid

51-54 Gamme chaud

- 51 Table chaude vitrocéramique ou inox sur baie libre ou sur étuve
- 52 Meuble bain-marie à eau sur baie libre ou sur étuve
- 53 Meuble bain-marie à air chaud ventilé sur baie libre ou sur étuve
- 54 Options gamme chaud

55 Mobilier de vente à emporter

- 56 Vitrine réfrigérée ventilée
- 57 Vitrine neutre ou chaude, vitrine neutre boulangerie, meuble neutre d'encaissement

58 Conditions Générales de Vente



*Vous souhaitez recevoir
notre catalogue ?
Envoyez nous un mail
sur contact@linkinox.com*

Descriptif général *self standard*^{1/2}

épaisseur

L'ensemble des meubles est fabriqué avec de l'inox AISI 304. L'épaisseur utilisée varie : ép. 2 mm pour tous les dessus, longeron de vitrine, étagère de meubles et bandeau de renfort support de rampe, ép. 1,5 mm pour toutes les étagères basses, renfort de sous-face, bandeau longitudinal de soubassement et profilé de protection basse des habillages, ép. 1 mm pour tout le reste.

polissage

Le polissage est généralement du grain 320. Seuls les dessus sont vibrés orbital car en contact constant avec des assiettes ou bacs. La finition est un poli miroir que l'on retrouve sur le rayon périphérique de 15 mm des plans de travail, des étagères hautes inox, ainsi que sur les profilés d'angles verticaux inox des habillages. L'ajustement entre les différentes parties d'un meuble respecte scrupuleusement le guide réglementaire de l'AFNOR.

cuves

Toutes les cuves, qu'elles soient « froides » ou « chaudes » sont rayonnées et multiprésentation. Elles sont donc prévues pour s'adapter à des dimensions gastronomes : 1/1 ou 2/1. Les cuves réfrigérées ou isothermes, ainsi que celles du bain-marie sont pentées (1cm/Ml) vers la vidange. Les dessus et étagères basses « neutres » sont renforcés par des omégas insonorisants en sous-face.

CUVES FROIDES

Les cuves sont pentées de 10 à 40 mm pour les hors d'œuvres et de 70 à 90 mm pour les boissons. La réfrigération dite « statique » est obtenue grâce à un circuit de tube cuivre d'un seul tenant couvrant toute la surface de la cuve et plaqué en sous-face par un tissu isolant. L'ensemble est isolé par une mousse polyuréthane injectée de densité 45 K/m³.

La réfrigération dite « ventilée » est obtenue par deux éléments : une batterie à ailettes de géométrie 300 x 130 (18 tubes sur 3 nappes), traitée anti-corrosion, mise en pression par capotage inox et une « batterie » de ventilateurs hélicoïdaux. Cuve ventilée pour bacs prof. 100 mm maxi, livrée avec tôle de réhausse GNI/1 amovible.

CUVES CHAUDES

La chauffe et son fonctionnement diffèrent en fonction du matériel choisi. Le bain-marie à eau est chauffé par « conduction » grâce à une plaque d'aluminium ép. 4 mm placée sous la cuve, et à des résistances fixées dessus, en inox diam. 8 mm de 1000 W/bac. La table chaude de maintien est, quant à elle, chauffée par « échange thermique », entre une plaque vitrocéramique de 6 mm ou une plaque inox de 5 mm et des tapis chauffants en tissu de verre siliconé nappés d'un fil chauffant en nickel chrome de 600 W.

Enfin, le bain-marie à air ventilé fonctionne par « air chaud pulsé », composé de 4 résistances à ailettes inox, d'une puissance variable en fonction de la longueur du meuble (1250 W à 1750 W), et de plusieurs moto-turbines centrifuges spécialement conçues pour les ambiances très élevées (supérieur à 300°C).

habillage

L'habillage décoratif, de 600 mm de hauteur (débutant à 130 mm du sol) est d'un seul tenant sur la longueur du meuble. Il est composé d'un panneau d'aggloméré hydrofuge ép. 16 mm contre-balancé par une plaque de stratifié blanche. Le stratifié côté client reste au choix de l'utilisateur à déterminer dans la gamme EGGER (+ de 200 coloris). L'habillage est protégé sur les chants, par des cornières inox rayonnées & polies miroir. Habillage à 20 mm du sol en option.

isolation

L'isolation générale des parois et des zones en contact, est en polyuréthane d'épaisseur 30 à 60 mm pour les meubles froids, et en panneau de laine de roche de 20 à 60 mm pour les meubles chauds. Les étagères hautes « chauffantes » sont isolées par plaque feutre de verre.

superstructures

Elles sont composées de 2 colonnettes verticales en tube inox diam. 48 mm poli miroir avec embase tulipe, de pièces de jonction en pvc thermomoulé, et d'une partie horizontale différente en fonction du type de meuble.

MEUBLE FROID

- Longeron largeur 125 mm en inox ép. 2 mm supportant des glaces sécurit ép. 6 mm bombées à l'avant formant un pare-haleine. Possibilité de mettre un éclairage en sous-face (option).
- Étagère inox ép. 2 mm, largeur 515 mm, profil de retenue d'eau sur les 4 côtés, réfrigération statique par serpentin 1/4. Isolation par mousse injectée, vidange dans un angle. Pare-haleine en pvc clair largeur 50 mm.
- Les vitrines traditionnelles ont une réfrigération de type ventilée. Les parois latérales sont composées d'un double vitrage inséré dans un parclose alu, lui-même fixé sur un entourage tube inox. Fermeture arrière par portes coulissantes sécurit ép. 8 mm montées sur rail alu. Fermeture avant par rideau thermique micro aéré. Éclairage intérieur. Rangement intérieur gastronomique pour grilles ou bacs 1/1 ou 2/1 sur 5 niveaux maxi. Pare-haleine en façade. L'ensemble est amovible.

- Les vitrines panoramiques ventilées ont des parois latérales double vitrage 4/8/4 de forme carrées ou galbées. Leur rangement intérieur se compose de 2 ou 3 niveaux d'étagères en verre sécurit ép. 10 mm réglable en hauteur.

MEUBLE CHAUD

Plateau inox largeur 300 mm avec pare-haleine sécurit ép. 6 mm largeur 150 mm en façade. Possibilité de mettre un éclairage étanche en sous-face ou des halogènes 120 W chauffants et éclairants, maintenus sur plaques inox démontables.



Descriptif général *self standard* ^{2/2}

rampe

La rampe à plateaux est constituée de 3 lisses en tube inox diam. 30 mm poli miroir, d'un seul tenant dans le cas de plusieurs meubles en ligne. Cette rampe est maintenue sur le meuble par des supports perpendiculaires (1 tous les 900 mm environ), également en tube diam. 30 mm. La jonction entre ces 2 parties est assurée par une pièce en pvc noir qui se clipse. Ces supports, amovibles pour la livraison, s'emboîtent dans un manchon de forte épaisseur, traversant et soudé sur un bandeau inox fixé sur le meuble côté client. La hauteur de la rampe est de 800 mm par rapport au sol, respectant ainsi la réglementation PMR.

soubassements

La réserve froide est réfrigérée par un évaporateur ventilé traité anti-corrosion carrossé inox. Elle comporte de 1 à 3 portes et est munie de 2 supports latéraux amovibles en fil inox D8 mm par porte, prévus pour recevoir 5 niveaux de grilles ou bacs gastronorme 1/1 ou 2/1. Les ferrures sont dégonnables, loqueteaux à clés FERMOD.

La réserve chaude est chauffée et ventilée par un ventilateur tangentiel et une résistance de 1000 W placés dans un caisson central inox, avec sécurité de chauffe par cliksen bloqué à 105°C. La fermeture se fait par portes coulissantes suspendues ou battantes en fonction de la longueur du meuble, avec poignée athermique encastrée.

Les parties électriques (voyants, thermostats numériques, interrupteurs)

Elles sont protégées des chocs, car placées en retrait de la façade dans un panneau technique ABS thermomoulé. Derrière ce dernier, les protections électriques sont placées dans un tableau isolé et monté sur coulisse. L'ensemble est conforme aux préconisations CE.

Les groupes compresseurs U.H.

sont à condensation par air au gaz R452a, munis de voyant, filtre, détenteur(s), électrovanne(s), et pressostat HP/BP. L'ensemble est monté sur tiroir coulissant télescopique forte charge. La ventilation est assurée par des grilles amovibles en inox coté service et détournée dans l'habillage coté client (en fonction de la puissance).

Tous nos meubles sont montés sur vérins réglables (+/- 30 mm) en inox diam. 50 mm ou sur roulettes (option) diam. 125 mm dont 2 à freins à bandage non marquant, chape et roulement à billes en inox. La charge possible par roulette est de 150 kg.



Self stan- dard

- Une esthétique dans l'air du temps
- Un matériel fiable et robuste conçu pour résister à l'épreuve du temps
- Un nettoyage aisé et des plats servis à bonne température dans le respect des normes NF hygiène alimentaire
- Un mobilier ergonomique et performant
- Une capacité de stockage optimisée
- Une installation rapide et une maintenance facilitée

Retrouvez notre documentation
sur www.linkinox.com

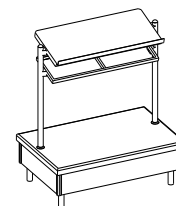
Self standard *gamme neutre*

MEUBLE PLATEAUX

pain | couverts

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- l'habillage stratifié sur 4 faces
- la superstructure 2 niveaux, pour la présentation du pain et des couverts



MEUBLE PLATEAUX pain et couverts

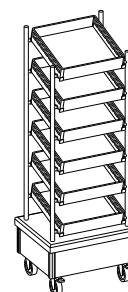
| | |
|----|------------------------------------|
| 08 | 780 x 840 x 1 440 mm [150 pers.] |
| 10 | 960 x 840 x 1 440 mm [250 pers.] |
| 11 | 1 310 x 840 x 1 440 mm [400 pers.] |
| 12 | 1 660 x 840 x 1 440 mm [500 pers.] |

MEUBLE À VERRES

panier laverie / 36 verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- l'habillage stratifié du meuble sur 3 faces
- la superstructure 6 niveaux verres
- paniers laverie 500x500 mm, de capacité **216 verres** diam. 70 mm [paniers PVC fournis]



MEUBLE avec paniers laverie de 36 verres

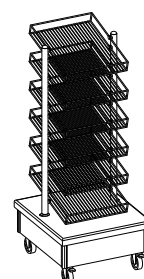
| | |
|----|----------------------|
| 21 | 700 x 560 x 1 900 mm |
|----|----------------------|

MEUBLE À VERRES

panier laverie / 63 verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- l'habillage stratifié du meuble sur 3 faces
- la superstructure 6 niveaux verres
- paniers en fil inox 650x530 mm, de capacité **378 verres** diam. 70 mm [paniers inox fournis]



MEUBLE avec paniers inox de 63 verres

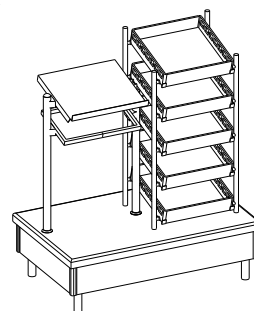
| | |
|----|----------------------|
| 22 | 730 x 840 x 1 885 mm |
|----|----------------------|

MEUBLE MIXTE

plateaux | pain | couverts | verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- l'habillage stratifié sur 4 faces
- la superstructure composée de 2 parties :
 - sur un côté : soit des niveaux verres inclinés, panier en fil inox GN2/1 650x530 mm [paniers fournis], soit des cornières pour paniers laverie 500x500 mm [paniers fournis]
 - sur l'autre : 2 niveaux de présentation : 1 bac GN2/1 pour le pain et 3 ou 4 bacs GN1/3 pour les couverts [bacs non fournis]



MEUBLE MIXTE plateaux, pain, couverts et verres

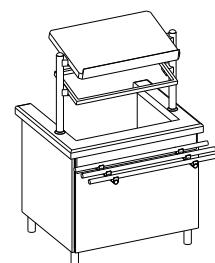
| | |
|----|--|
| 29 | 780 x 840 x 1 440 mm avec 1 panier inox et 3 bacs à couverts |
| 30 | 1 550 x 840 x 1 700 mm avec 5 paniers inox et 4 bacs à couverts |
| 31 | 1 550 x 840 x 1 900 mm avec 6 paniers lav. et 4 bacs à couverts |
| 32 | 1 370 x 840 x 1 900 mm avec 5 paniers lav. et 3 bacs à couverts |
| 33 | 1 370 x 840 x 1 700 mm avec 4 paniers inox et 3 bacs à couverts |

MEUBLE EN FORME DE « U »

pour loger 1 ou 2 chariots à niveau constant

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox
diam. 30 mm
- 1 bras latéral de chaque côté
- chariots à NC non fournis



MEUBLE NEUTRE sans superstructure

| | |
|----|----------------------|
| 34 | 1 000 x 840 x 900 mm |
| 35 | 1 600 x 840 x 900 mm |

MEUBLE NEUTRE avec présentoir 1 niveau pain ou couvert

| | |
|------|------------------------|
| 34NI | 1 000 x 840 x 1 260 mm |
| 35NI | 1 600 x 840 x 1 260 mm |

MEUBLE NEUTRE avec présentoir 2 niveaux pain et/ou couvert

| | |
|------|------------------------|
| 34N2 | 1 000 x 840 x 1 466 mm |
| 35N2 | 1 600 x 840 x 1 466 mm |

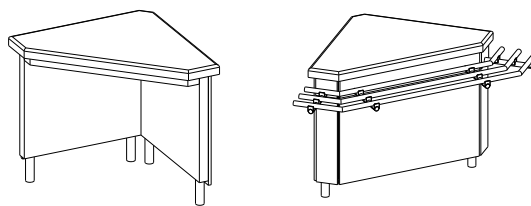
MEUBLE D'ANGLE

intérieur ou extérieur

Le meuble neutre d'angle intérieur est suivant descriptif général.
Le meuble neutre d'angle extérieur est suivant descriptif général, comprend:

- l'habillage stratifié
- la rampe à plateau

La tablette d'angle ne comprend que le dessus du meuble.

**MEUBLE NEUTRE D'ANGLE INTÉRIEUR à 45° ou 90°**

50 906 x 906 x 900 mm

50T Tablette d'angle intérieur à 45° ou 90°

MEUBLE NEUTRE D'ANGLE EXTÉRIEUR à 45° ou 90°

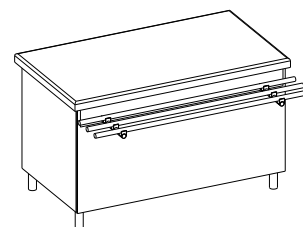
51 906 x 906 x 900 mm

MEUBLE NEUTRE

sur baie libre

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm

**MEUBLE NEUTRE sans présentoir**

59 800 x 840 x 900 mm

60 1 000 x 840 x 900 mm

61 1 500 x 840 x 900 mm

62 2 000 x 840 x 900 mm

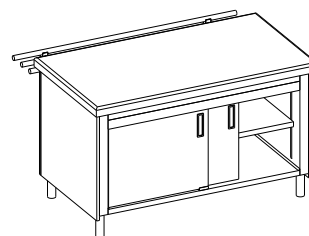
63 2 660 x 840 x 900 mm

MEUBLE NEUTRE

sur placard

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables,
- l'habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm
- un plancher et une étagère intermédiaire réglable en hauteur dans le placard

**MEUBLE NEUTRE sans présentoir**

69 800 x 840 x 900 mm

70 1 000 x 840 x 900 mm

71 1 500 x 840 x 900 mm

72 2 000 x 840 x 900 mm

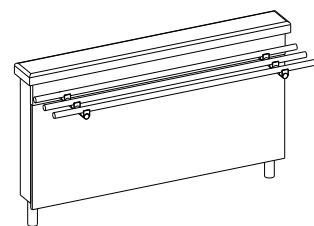
73 2 660 x 840 x 900 mm

ÉLÉMENT DE FAÇADE

continuité de façade

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- l'habillage stratifié 1 couleur au choix en façade
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm



ÉLÉMENT de façade

40 500 x 175 x 900 mm

41 750 x 175 x 900 mm

42 1 300 x 175 x 900 mm

43 1 500 x 175 x 900 mm

44 Élément de façade sur-mesure, au-delà de 1 500 mm

Rajouter les habillages latéraux sur les meubles adjacents à l'élément de façade !

BRAS DE RETOUR latéral pour élément de façade

BRL 840 x 175 x 900 mm

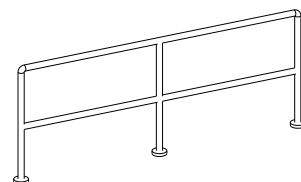
Rajouter 175 mm de longueur à l'élément de façade choisi.

RAMPE DE CIRCULATION

ou de guidage

Rampe de circulation tout inox 18.10 avec lisses supérieures et intermédiaires en tube diam. 48 mm.

- montants en tube diam. 48 mm
- 2 pieds aux extrémités, aux angles et tous les 1 250 mm environ



RAMPE de circulation

100 Rampe guide file au mètre linéaire

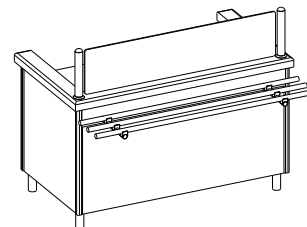
Ensemble fixé au sol par platine circulaire inox diam. 100 mm ép. 16 mm pré-percé et cache platine inox.

MEUBLE NEUTRE D'ANIMATION

sur baie libre ou réserve réfrigérée

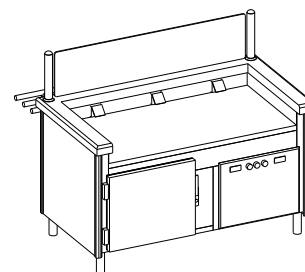
Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables,
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm
- décaissé de 150 mm de hauteur sur le dessus avec bandeau de prises électriques 230V+T côté service
- écran de protection vertical h=300 mm monté sur 2 colonnettes diam. 48 mm
- la réserve réfrigérée comprend 1, 2 ou 3 portes à 5 niveaux GN 2/1
- groupe R452a sur glissières télescopiques fourni

**MEUBLE NEUTRE d'animation sur baie libre**

| | |
|----|----------------------------------|
| 90 | 1 000 x 840 x 1 260 mm avec 2 PC |
| 91 | 1 500 x 840 x 1 260 mm avec 3 PC |
| 92 | 2 000 x 840 x 1 260 mm avec 4 PC |
| 93 | 2 660 x 840 x 1 260 mm avec 5 PC |

Pour calculer la surface utile de dépose des éléments de préparation mobiles dans le décaissé, prendre la longueur du meuble et déduire 220 mm.

**MEUBLE NEUTRE d'animation sur réserve réfrigérée**

| | |
|-----|----------------------------------|
| 91R | 1 500 x 840 x 1 260 mm avec 3 PC |
| 92R | 2 000 x 840 x 1 260 mm avec 4 PC |
| 93R | 2 660 x 840 x 1 260 mm avec 5 PC |

Option d'animation

| | |
|------|--|
| 028 | Tableau de protection électrique logé en soubassement pour baie libre uniquement |
| 0205 | 1 support assiette rond en granit noir/blanc épaisseur 20 mm et diamètre 200 mm |

MEUBLE CAISSE

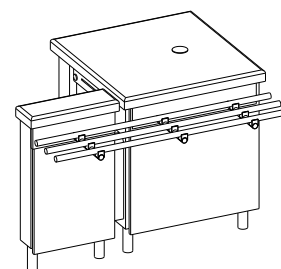
simple ou double poste

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 5 pieds à vérins réglables
- l'habillage stratifié 1 couleur au choix
- la rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- une prise 220 V
- un tapis repose-pieds en partie basse
- un tiroir à monnaie
- une étagère informatique
- un passe-câbles diam. 80 mm

Bras de façade longueur 530 mm.

Cet équipement est double dans le cas du poste double caisse avec rampe et habillage sur 3 côtés, et également sur le poste simple poste double flux.



MEUBLE CAISSE simple poste

| | |
|----|--|
| 80 | 1 350 x 840 x 900 mm avec 1 bras latéral |
| 81 | 825 x 840 x 900 mm sans bras latéral |
| 86 | 2 000 x 840 x 900 mm avec 1 bras latéral |
| 87 | 1 350 x 1 000 x 900 mm avec 2 bras latéraux (double flux) |

MEUBLE CAISSE double poste

| | |
|----|--|
| 88 | 1 350 x 1 700 x 900 mm avec 2 bras latéraux |
| 84 | 2 000 x 1 700 x 900 mm avec 2 bras latéraux |

Option caisse

| | |
|----------|---|
| 0203NP | 1 PC 220V non protégé complémentaire |
| 0203RJ | 1 prise RJ45 sur la caisse |
| 0203B5PC | 1 barette 5 PC + 2 RJ45 + USB |

OPTIONS gamme neutre**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|------|---|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O11 | 6 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins (<i>si L > 2 000 mm</i>) |
| O12 | Plinthe inox 20/10° en retrait de l'habillage de façade |
| O13 | Superstructure 2 niveaux: 4GN1/3 et 1GN2/1 pour couverts et pain |
| O14 | Superstructure inclinée 3 bacs GN 1/3 à couverts (<i>bacs non fournis</i>) |
| O15 | Superstructure inclinée 1 bac GN 2/1 à pain (<i>bac non fourni</i>) |
| O23A | Superstructure 2 paniers inox de 650x530 mm, soit 126 verres |
| O23B | Superstructure 3 paniers inox de 650x530 mm, soit 189 verres |
| O23C | Superstructure 4 paniers inox de 650x530 mm, soit 252 verres |
| O16 | Découpe sur le dessus neutre pour encastrement de bacs |
| O18 | Décaissé incliné soudé/effacé dans dessus neutre pour bac à pain |
| O19 | Passe-câbles inox diam. 80 mm (<i>réserve passage fluide</i>) |
| O17 | 4 coins pare-chocs caoutchouc gris de 90x90x25 mm |
| O20 | Moins-value 1 niveau de panier inox de 700x760 ou 650x530 mm |
| O21 | Moins-value 1 niveau de panier laverie de 500x500 mm |
| O27 | Guides verres pour 1 panier inox 2/1 format 6 rangées de 9 verres |
| O24 | Encastrement d'un élévateur à niveau constant pour paniers à verres de 500x500 mm, capacité 10 paniers h 75 mm (<i>paniers non fournis</i>) |
| O22 | Encastrement d'un élévateur à niveau constant chauffant pour une pile de 60 assiettes diam. 280 mm maxi, boîtier de commande déporté |
| O81 | 1 portillon type « Western » |
| O82 | 3 gobelets diam. 100 mm encastrés en rappel couverts |
| O83 | Rampe rabattable avec bras |

ÉTAGÈRE BASSE FIXE pour meuble neutre

| | |
|------|---|
| OB60 | pour meuble de 800 ou de 1 000 mm de long |
| OB61 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OB62 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OB63 | pour meuble de 2 660 mm de long |

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE réglable en hauteur

| | |
|------|---|
| OI60 | pour meuble de 800 ou de 1 000 mm de long |
| OI61 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OI62 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OI63 | pour meuble de 2 660 mm de long |

Self standard *gamme froid*

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ STATIQUE SUR BAIE LIBRE

cuve h.d'œuvres ou cuve boissons

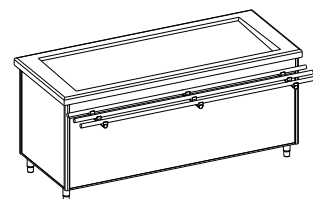
Les meubles cuve H.O.D. et cuve boissons sont au même prix, seuls leurs n° de référence changent.

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni.

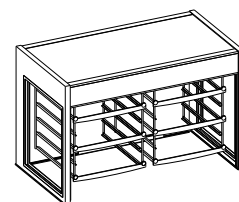
La cuve H.d'œuvres (format GN2/i) est pentée de 10 à 40 mm.

La cuve Boissons (format GN1/i) est pentée de 70 à 90 mm avec escalier multiprésentation.



MEUBLE FROID sans superstructure

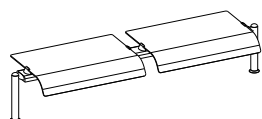
| | | |
|-----|-----|----------------------|
| 110 | 120 | 1 500 x 840 x 900 mm |
| 111 | 121 | 2 000 x 840 x 900 mm |
| 112 | 122 | 2 660 x 840 x 900 mm |



Avec vitrine ventilée traditionnelle 3 niveaux de grilles

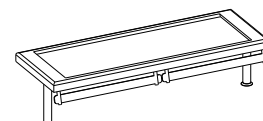
| | | |
|-------|-------|------------------------|
| 110E1 | 120E1 | 1 500 x 840 x 1 835 mm |
| 111E2 | 121E2 | 2 000 x 840 x 1 835 mm |
| 112E3 | 122E3 | 2 660 x 840 x 1 835 mm |

3 grilles inox GN2/1 dans les vitrines par colonne



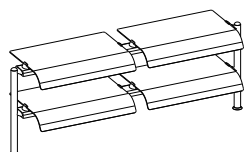
Avec 1 niveau de verre galbé

| | | |
|-------|-------|------------------------|
| 110A1 | 120A1 | 1 500 x 840 x 1 260 mm |
| 111A2 | 121A2 | 2 000 x 840 x 1 260 mm |
| 112A3 | 122A3 | 2 660 x 840 x 1 260 mm |



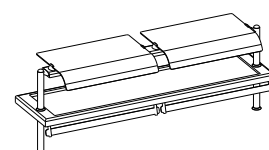
Avec 1 niveau réfrigéré

| | | |
|-------|-------|------------------------|
| 110C1 | 120C1 | 1 500 x 840 x 1 260 mm |
| 111C2 | 121C2 | 2 000 x 840 x 1 260 mm |
| 112C3 | 122C3 | 2 660 x 840 x 1 260 mm |



Avec 2 niveaux de verre galbés

| | | |
|-------|-------|------------------------|
| 110B1 | 120B1 | 1 500 x 840 x 1 530 mm |
| 111B2 | 121B2 | 2 000 x 840 x 1 530 mm |
| 112B3 | 122B3 | 2 660 x 840 x 1 530 mm |



Avec 1 niveau réfrigéré + 1 niveau verre

| | | |
|-------|-------|------------------------|
| 110D1 | 120D1 | 1 500 x 840 x 1 530 mm |
| 111D2 | 121D2 | 2 000 x 840 x 1 530 mm |
| 112D3 | 122D3 | 2 660 x 840 x 1 530 mm |

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ STATIQUE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

cuve h.d'œuvres ou cuve boissons

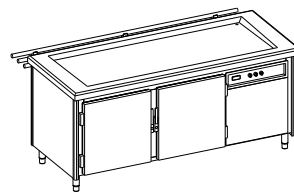
Les meubles cuve H.O.D. et cuve boissons sont au même prix, seuls leurs n° de référence changent.

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni
- la réserve réfrigérée comprend 1, 2 ou 3 portes à 5 niveaux GN 2/1

La cuve H.d'œuvres (format GN2/1) est pentée de 10 à 40 mm.

La cuve Boissons (format GN1/1) est pentée de 70 à 90 mm avec escalier multiprésentation.

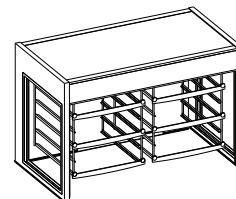


MEUBLE FROID sans superstructure

110R 120R 1 500 x 840 x 900 mm

111R 121R 2 000 x 840 x 900 mm

112R 122R 2 660 x 840 x 900 mm



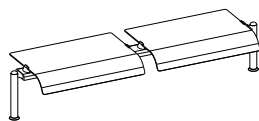
Avec vitrine ventilée traditionnelle 3 niveaux de grilles

110RE1 120RE1 1 500 x 840 x 1 835 mm

111RE2 121RE2 2 000 x 840 x 1 835 mm

112RE3 122RE3 2 660 x 840 x 1 835 mm

3 grilles inox GN2/1 dans les vitrines par colonne

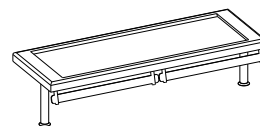


Avec 1 niveau de verre galbé

110RA1 120RA1 1 500 x 840 x 1 260 mm

111RA2 121RA2 2 000 x 840 x 1 260 mm

112RA3 122RA3 2 660 x 840 x 1 260 mm

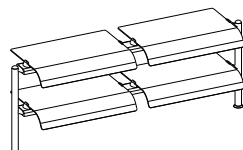


Avec 1 niveau réfrigéré

110RC1 120RC1 1 500 x 840 x 1 260 mm

111RC2 121RC2 2 000 x 840 x 1 260 mm

112RC3 122RC3 2 660 x 840 x 1 260 mm

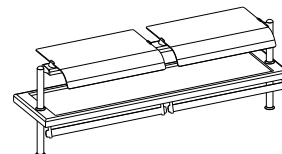


Avec 2 niveaux de verre galbés

110RB1 120RB1 1 500 x 840 x 1 530 mm

111RB2 121RB2 2 000 x 840 x 1 530 mm

112RB3 122RB3 2 660 x 840 x 1 530 mm



Avec 1 niveau réfrigéré + 1 niveau verre

110RD1 120RD1 1 500 x 840 x 1 530 mm

111RD2 121RD2 2 000 x 840 x 1 530 mm

112RD3 122RD3 2 660 x 840 x 1 530 mm

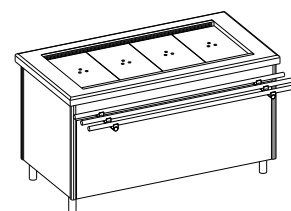
MEUBLE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ SUR BAIE LIBRE

cuve affleurante ou en décaissé

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- cuve ventilée pour bac GN1/1 prof.100 mm maxi, livré avec plaques inox affleurantes en base
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni
- vitrine à 2 ou 3 niveaux d'étagère en verre sécurit ép.10 mm réglable
- rideau de nuit à l'avant, éclairage Led en hauteur, portes coulissantes double parois à l'arrière

Vitrine de forme galbée ou carrée au même prix.



MEUBLE FROID sans superstructure

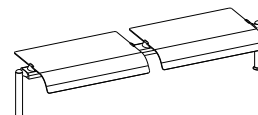
| | | |
|-----|--------------------|--------|
| 160 | 950 x 840 x 900 mm | 2GN1/1 |
|-----|--------------------|--------|

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 161 | 1 275 x 840 x 900 mm | 3GN1/1 |
|-----|----------------------|--------|

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 162 | 1 600 x 840 x 900 mm | 4GN1/1 |
|-----|----------------------|--------|

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 163 | 1 925 x 840 x 900 mm | 5GN1/1 |
|-----|----------------------|--------|

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 164 | 2 250 x 840 x 900 mm | 6GN1/1 |
|-----|----------------------|--------|



Avec 1 niveau de verre galbé

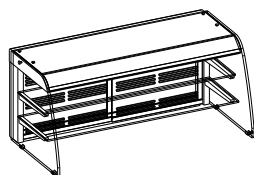
| | | |
|-------|----------------------|--------|
| 160A4 | 950 x 840 x 1 260 mm | 2GN1/1 |
|-------|----------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 161A5 | 1 275 x 840 x 1 260 mm | 3GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 162A6 | 1 600 x 840 x 1 260 mm | 4GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 163A7 | 1 925 x 840 x 1 260 mm | 5GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 164A8 | 2 250 x 840 x 1 260 mm | 6GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|



Avec vitrine panoramique à 2 niveaux de verre

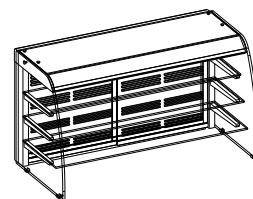
| | | |
|-------|----------------------|--------|
| 150G1 | 950 x 840 x 1 535 mm | 2GN1/1 |
|-------|----------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 151G2 | 1 275 x 840 x 1 535 mm | 3GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 152G3 | 1 600 x 840 x 1 535 mm | 4GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 153G4 | 1 925 x 840 x 1 535 mm | 5GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 154G5 | 2 250 x 840 x 1 535 mm | 6GN1/1 |
|-------|------------------------|--------|



Avec vitrine panoramique à 3 niveaux de verre

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 150 | 950 x 840 x 1 705 mm | 2GN1/1 |
|-----|----------------------|--------|

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| 151 | 1 275 x 840 x 1 705 mm | 3GN1/1 |
|-----|------------------------|--------|

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| 152 | 1 600 x 840 x 1 705 mm | 4GN1/1 |
|-----|------------------------|--------|

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| 153 | 1 925 x 840 x 1 705 mm | 5GN1/1 |
|-----|------------------------|--------|

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| 154 | 2 250 x 840 x 1 705 mm | 6GN1/1 |
|-----|------------------------|--------|

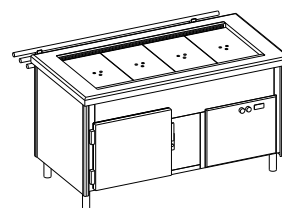
MEUBLE RÉFRIGÉRÉ VENTILÉ SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

cuve affleurante ou en décaissé

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- cuve ventilée pour bac GN1/1 prof.100 mm maxi, livré avec plaques inox affleurantes en base
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques
- réserve réfrigérée en soubassement à 4 niveaux GN2/1 par porte
- vitrine à 2 ou 3 niveaux d'étagère en verre sécurité ép.10 mm réglable
- rideau de nuit à l'avant, éclairage Led en hauteur, portes coulissantes double parois à l'arrière

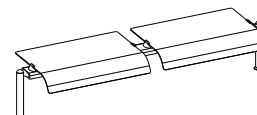
Vitrine de forme galbée ou carrée au même prix.

**MEUBLE FROID sans superstructure**

162R 1 600 x 840 x 900 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 4GN1/1

163R 1 925 x 840 x 900 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 5GN1/1

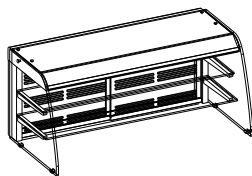
164R 2 250 x 840 x 900 mm
avec 2 portes GN2 / 1 en réserve 6GN1/1

**Avec 1 niveau de verre galbé**

162RA6 1 600 x 840 x 1 260 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 4GN1/1

163RA7 1 925 x 840 x 1 260 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 5GN1/1

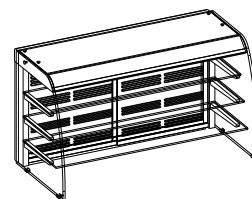
164RA8 2 250 x 840 x 1 260 mm
avec 2 portes GN2 / 1 en réserve 6GN1/1

**Avec vitrine panoramique à 2 niveaux de verre**

152RG3 1 600 x 840 x 1 535 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 4GN1/1

153RG4 1 925 x 840 x 1 535 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 5GN1/1

154RG5 2 250 x 840 x 1 535 mm
avec 2 portes GN2 / 1 en réserve 6GN1/1

**Avec vitrine panoramique à 3 niveaux de verre**

152R 1 600 x 840 x 1 705 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 4GN1/1

153R 1 925 x 840 x 1 705 mm
avec 1 porte GN2 / 1 en réserve 5GN1/1

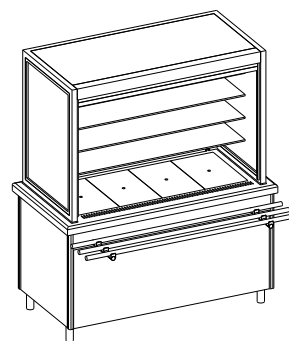
154R 2 250 x 840 x 1 705 mm
avec 2 portes GN2 / 1 en réserve 6GN1/1

VITRINE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS/SANDWICHS

seule ou dans la ligne de self

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- groupe tropicalisé au R452a fourni
- cuve ventilée pour bac GNI/1 prof.100 mm maxi, livré avec plaques inox en base
- vitrine avec armature tubulaire de 40x40 mm comprenant 4 niveaux d'étagère en verre sécurité réglables en hauteur
- rideau de nuit rigide à latte à clé, éclairage Led en partie haute, fond inox avec contre fond perforé en plexi alimentaire
- meuble sur baie libre



MEUBLE FROID vitrine à 4 niveaux verre réglables

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 160V1 | 950 x 840 x 1 895 mm | 2GNI/1 |
| 161V2 | 1 275 x 840 x 1 895 mm | 3GNI/1 |
| 162V3 | 1 600 x 840 x 1 895 mm | 4GNI/1 |
| 163V4 | 1 925 x 840 x 1 895 mm | 5GNI/1 |
| 164V5 | 2 250 x 840 x 1 895 mm | 6GNI/1 |

GONDOLE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS/SANDWICHS

seule ou devant un élément de façade

Vitrine murale libre service.

Température entre 0° et 4°C.

Froid ventilé.

Groupe fourni.

Éclairage intérieur.

Acier inox.

4 niveaux d'étagères et cuve.

Fermeture à clé par rideau rigide à lattes.

Sur roulettes.

[Bac d'évaporation compris]



GONDOLE FROIDE à 4 niveaux verre réglables

— en largeur 740 mm

| | | |
|-----|------------------------|---------------------|
| 170 | 866 x 740 x 1 994 mm | 1,61 m ² |
| 171 | 1 310 x 740 x 1 994 mm | 2,14 m ² |
| 172 | 1 510 x 740 x 1 994 mm | 2,49 m ² |
| 173 | 1 935 x 740 x 1 994 mm | 3,22 m ² |

— en largeur 665 mm (SLIM)*

| | | |
|------|------------------------|---------------------|
| 170S | 866 x 665 x 2 100 mm | 1,61 m ² |
| 171S | 1 310 x 665 x 2 100 mm | 2,14 m ² |
| 172S | 1 510 x 665 x 2 100 mm | 2,49 m ² |
| 173S | 1 935 x 665 x 2 100 mm | 3,22 m ² |

*Le modèle SLIM en largeur 665 est équipé de rideau à relevage électrique en standard

OPTION pour gondole froide

| | |
|-----|---|
| OGL | Éclairage Led des 4 niveaux et plafond quelque soit la longueur |
|-----|---|

VITRINE À POSER

sur meuble existant

La vitrine de base, suivant descriptif général, comprend:

- 3 niveaux de grilles inox GN2/1 réglable sur 5 niveaux possibles
- double vitrage latéral
- rideau de nuit à l'avant, éclairage en partie haute, portes coulissantes en verre sécurit à l'arrière
- livré avec détendeur et buse

**VITRINE 3 niveaux de grilles 2/1 à poser**

E1 1 430 x 790 x 900 mm
soit une capacité de 2 x 3 GN2/1

E2 1 930 x 790 x 900 mm
soit une capacité de 3 x 3 GN2/1

E3 2 590 x 790 x 900 mm
soit une capacité de 4 x 3 GN2/1

Pour calculer le prix d'une vitrine sur mesure, prendre le prix de la vitrine standard de longueur supérieure et ajouter 20% supplémentaire.

OPTION pour vitrine à poser

OGE1 Groupe 1ch pour vitrine 1 430 mm

OGE2 Groupe 1ch 1/8 pour vitrine 1 930 mm

OGE3 Groupe 1ch 1/4 pour vitrine 2 590 mm

Cette OPTION consiste à doter la vitrine à poser de son groupe compresseur logé dans un caisson inox au-dessus de celle-ci. Est compris le tableau de protection électrique avec ses organes de commande en façade et son thermostat numérique.

VITRINE RÉFRIGÉRÉE À CLAPETS

en plus-value

La vitrine à clapets comprend:

- 2, 3 ou 4 x 4 clapets en PPMA translucide h=200 mm en façade côté client
- clapets pivotants avec poignées individuelles

**PLUS-VALUE vitrine à clapets**

0VC15 pour vitrine de 1 500 mm avec 8 clapets

0VC20 pour vitrine de 2 000 mm avec 12 clapets

0VC26 pour vitrine de 2 660 mm avec 16 clapets

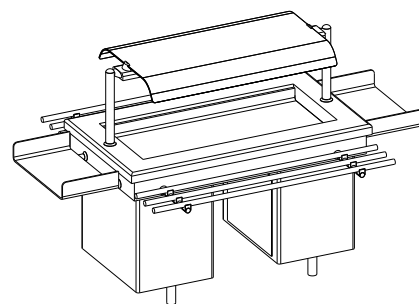
Il s'agit d'une plus-value à rajouter au prix de notre vitrine standard.

SALAD'BAR RECTANGULAIRE

cuve réfrigérée statique ou ventilée

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- le présentoir 1 niveau en verre sécurit galbé sur 2 faces
- 4 pieds à verins réglables
- l'habillage stratifié sur 1 ou 2 plots
- rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm sur 2 façades
- cuve statique et isotherme sur 2 plots
- cuve ventilée sur 1 plot unique
- groupe tropicalisé au R452a fourni
- 2 dépose-assiettes sur les côtés latéraux

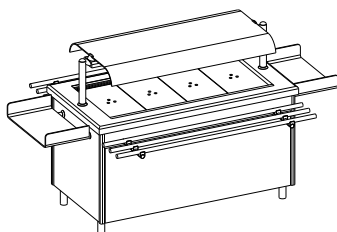


SALAD'BAR cuve statique

| | | |
|--------|------------------------|--------|
| 120SA1 | 1 500 x 840 x 1 360 mm | 3GN1/1 |
| 121SA2 | 2 000 x 840 x 1 360 mm | 5GN1/1 |
| 122SA3 | 2 660 x 840 x 1 360 mm | 7GN1/1 |

SALAD'BAR cuve ventilée

| | | |
|--------|------------------------|--------|
| 161SA5 | 1 275 x 840 x 1 360 mm | 3GN1/1 |
| 162SA6 | 1 600 x 840 x 1 360 mm | 4GN1/1 |
| 163SA7 | 1 925 x 840 x 1 360 mm | 5GN1/1 |
| 164SA8 | 2 250 x 840 x 1 360 mm | 6GN1/1 |



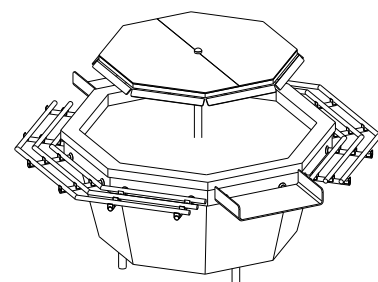
SALAD'BAR OCTOGONAL

cuve réfrigérée statique ou cuve isotherme

Pour présentation en vrac des H.d'œuvres / desserts

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 1 plot tronconique
- le présentoir 1 niveau en verre sécurit octogonal + pare-haleine
- 4 pieds à verins réglables
- habillage stratifié
- rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm sur 6 faces
- 2 dépose-assiettes



SALAD'BAR OCTOGONAL avec groupe incorporé

| | |
|-----|--------------------------|
| 130 | 1 800 x 1 661 x 1 430 mm |
|-----|--------------------------|

SALAD'BAR OCTOGONAL cuve isotherme sans groupe

| | |
|------|--------------------------|
| 130I | 1 800 x 1 661 x 1 430 mm |
|------|--------------------------|

OPTIONS gamme froid**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|-------|---|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O11 | 6 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins (<i>si L > 2 000mm</i>) |
| O12 | Plinthe inox en retrait de l'habillage de façade |
| OHL1 | Habillage de finition latéral stratifié |
| O101 | Bac d'évaporation des eaux de condensation. Puissance 230 W <i>(pour meuble sans vitrine réfrigérée)</i> |
| O119 | Bac d'évaporation des eaux de condensation. Puissance 600 W <i>(pour meuble avec vitrine réfrigérée)</i> |
| O115 | Bac de récupération des eaux de dégivrage <i>(pour meuble avec ou sans vitrine réfrigérée)</i> |
| O103 | Remplacement d'un portillon réfrigéré par 2 tiroirs GN 2/1 prof.200 mm <i>(bacs inox fournis)</i> |
| O104 | Remplacement d'un portillon réfrigéré par 3 tiroirs GN 2/1 prof.100 mm <i>(bacs inox fournis)</i> |
| O110 | 1 tablette latérale en plexi noir dépose-assiettes 600 x 350 mm |
| O111 | 1 tôle fausse masse gastronorme 1/1 en inox perforée |
| O112 | 1 plaque de pierre gastronorme GN 1/1 ép. 12 mm |
| O116 | Remplacement d'une tôle de rehausse inox GN1/1 présente dans la cuve ventilée par une plaque en stratifié compact ep. 8mm de couleur noire ou blanche |
| O113 | 1 plaque inox gastronorme GN 1/1 support 2 saladiers diam.250 mm, présentation inclinée <i>(saladiers diam.250mm non fournis)</i> |
| O114 | 1 tôle fausse masse trapézoïdale en inox perforée pour Octogonal ou support saladiers diam. 250 ou 300 mm <i>(saladiers non fournis)</i> |
| O855 | meuble inversé : réserve, groupe et organes de commande en façade sous la rampe à plateaux (uniquement pour froid statique, froid ventilé nous consulter) |
| O856 | meuble inversé : groupe froid et/ou organes de commande en façade sous la rampe à plateaux (pour froid statique et meubles chauds) |
| OVD | Désolidarisation de la vitrine pour livraison séparée |
| OACSM | Alimentation par cordon spiralé et prise mâle |
| O105 | Remplacement des grilles inox 2/1 par des dalles en verre sécurit dans les vitrines traditionnelles |
| O225F | Double régulation à froid avec affichage numérique |
| O226 | Démarrage différée par horloge des vitrines réfrigérées |

OPTIONS gamme froid

MOINS-VALUE pour non fourniture du groupe froid

OGNF1 lorsqu'il n'y a qu'une cuve réfrigérée statique ou une réserve

OGNF3 cuve statique + une réserve réfrigérée ou une étagère réfrigérée

OGNF4 cuve ventilée seule ou une cuve + une vitrine réfrigérée de 950 ou 1 275 mm

OGNF5 cuve ventilée seule ou une cuve + une vitrine réfrigérée de 1 500 ou 1 600 mm

OGNF6 cuve ventilée seule ou une cuve + une vitrine réfrigérée de 1 925 ou 2 000 mm

OGNF7 cuve ventilée seule ou une cuve + une vitrine réfrigérée de 2 250 ou 2 660 mm

OGNF8 une cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 1 500 ou 1 600 mm

OGNF9 une cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 1 925 ou 2 000 mm

OGNF10 une cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 2 250 ou 2 660 mm

ÉCLAIRAGE LED blanc neutre 4000k en sous face de présentoir

OA1 pour meuble de 950, 1 000, 1 500 ou 1 600 mm de long

OA2 pour meuble de 1 925 ou 2 000 mm de long

OA3 pour meuble de 2 250 ou 2 660 mm de long

OA4 pour salad'bar octogonal

ÉTAGÈRE BASSE FIXE pour meuble neutre

OB110 pour meuble de 950, 1 000, 1 500 ou 1 600 mm de long

OB111 pour meuble de 1 925 ou 2 000 mm de long

OB112 pour meuble de 2 250 ou 2 660 mm de long

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE réglable en hauteur

O1110 pour meuble de 950, 1 000, 1 500 ou 1 600 mm de long

O1111 pour meuble de 1 925 ou 2 000 mm de long

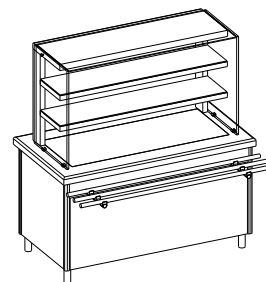
O1112 pour meuble de 2 250 ou 2 660 mm de long

Self standard *gamme chaud*

VITRINE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox
diam. 30mm
- dessus avec plaque vitrocéramique
affleurante
- vitrine chaude à 2 niveaux d'étagère
chaude vitrocéramique
- éclairage Led en partie haute, ouvert
à l'avant et à l'arrière, vitrine de forme
carrée



VITRINE CHAUDE

| | | |
|-----|------------------------|--------|
| VC2 | 950 x 840 x 1 705 mm | 2GN1/1 |
| VC3 | 1 275 x 840 x 1 705 mm | 3GN1/1 |
| VC4 | 1 600 x 840 x 1 705 mm | 4GN1/1 |
| VC5 | 1 925 x 840 x 1 705 mm | 5GN1/1 |
| VC6 | 2 250 x 840 x 1 705 mm | 6GN1/1 |

TABLE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE OU INOX

sur baie libre ou sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm

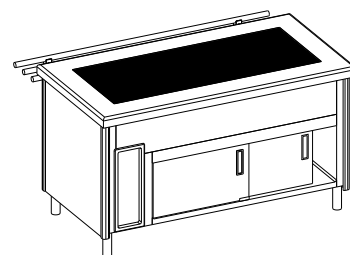
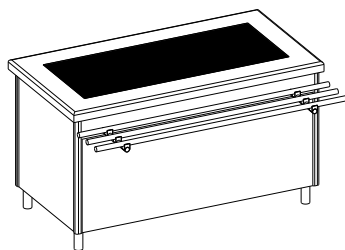
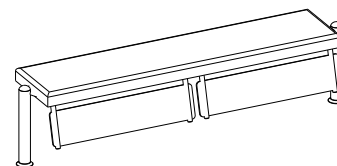
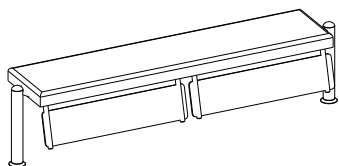


TABLE CHAUDE sur baie libre sans superstructure

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 200 | 950 x 840 x 900 mm | 2GNI/1 |
| 201 | 1 275 x 840 x 900 mm | 3GNI/1 |
| 202 | 1 600 x 840 x 900 mm | 4GNI/1 |
| 203 | 1 925 x 840 x 900 mm | 5GNI/1 |
| 204 | 2 250 x 840 x 900 mm | 6GNI/1 |

TABLE CHAUDE sur étuve sans superstructure

| | | |
|-----|----------------------|--------|
| 210 | 950 x 840 x 900 mm | 2GNI/1 |
| 211 | 1 275 x 840 x 900 mm | 3GNI/1 |
| 212 | 1 600 x 840 x 900 mm | 4GNI/1 |
| 213 | 1 925 x 840 x 900 mm | 5GNI/1 |
| 214 | 2 250 x 840 x 900 mm | 6GNI/1 |

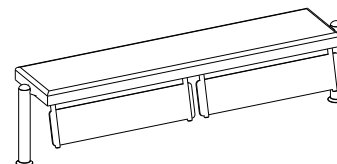
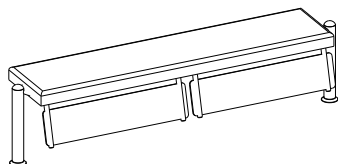


Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 200F | 950 x 840 x 1 260 mm | 2GNI/1 |
| 201F1 | 1 275 x 840 x 1 260 mm | 3GNI/1 |
| 202F2 | 1 600 x 840 x 1 260 mm | 4GNI/1 |
| 203F3 | 1 925 x 840 x 1 260 mm | 5GNI/1 |
| 204F4 | 2 250 x 840 x 1 260 mm | 6GNI/1 |

Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

| | | |
|-------|------------------------|--------|
| 210F | 950 x 840 x 1 260 mm | 2GNI/1 |
| 211F1 | 1 275 x 840 x 1 260 mm | 3GNI/1 |
| 212F2 | 1 600 x 840 x 1 260 mm | 4GNI/1 |
| 213F3 | 1 925 x 840 x 1 260 mm | 5GNI/1 |
| 214F4 | 2 250 x 840 x 1 260 mm | 6GNI/1 |



Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

| | | |
|--------|------------------------|--------|
| 200FH | 950 x 840 x 1 260 mm | 2GNI/1 |
| 201FH1 | 1 275 x 840 x 1 260 mm | 3GNI/1 |
| 202F2H | 1 600 x 840 x 1 260 mm | 4GNI/1 |
| 203F3H | 1 925 x 840 x 1 260 mm | 5GNI/1 |
| 204F4H | 2 250 x 840 x 1 260 mm | 6GNI/1 |

Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

| | | |
|--------|------------------------|--------|
| 210FH | 950 x 840 x 1 260 mm | 2GNI/1 |
| 211FH1 | 1 275 x 840 x 1 260 mm | 3GNI/1 |
| 212F2H | 1 600 x 840 x 1 260 mm | 4GNI/1 |
| 213F3H | 1 925 x 840 x 1 260 mm | 5GNI/1 |
| 214F4H | 2 250 x 840 x 1 260 mm | 6GNI/1 |

MEUBLE BAIN-MARIE À EAU

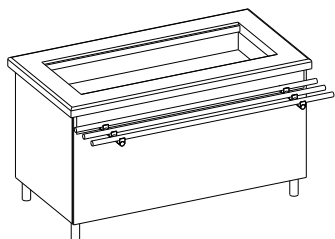
sur baie libre ou sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam. 30 mm

Mise à niveau d'eau automatique avec sécurité de chauffe.

[bacs non fournis]

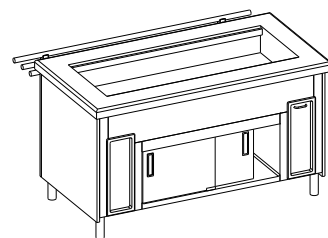
**BAIN-MARIE À EAU sur baie libre sans superstructure**

219 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

220 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

221 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

222 2 250 x 840 x 900 mm (6 bacs)

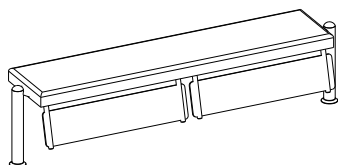
**BAIN-MARIE À EAU sur étuve sans superstructure**

229 1 275 x 840 x 900 mm (3bacs)

230 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

231 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

232 2 250 x 840 x 900 mm (6 bacs)

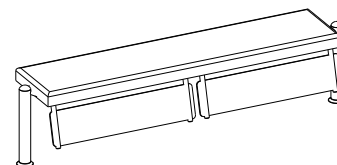
**Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine**

219F1 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

220F2 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

221F3 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

222F4 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)

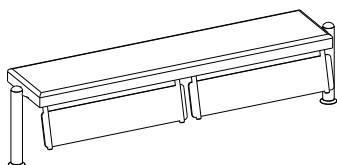
**Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine**

229F1 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

230F2 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

231F3 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

232F4 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)

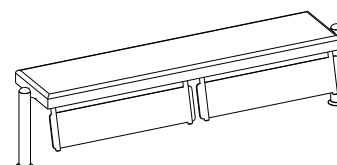
**Avec 1 niveau neutre inox + éclairage étanche**

219F1E 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

220F2E 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

221F3E 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

222F4E 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)

**Avec 1 niveau neutre inox + éclairage étanche**

229F1E 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

230F2E 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

231F3E 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

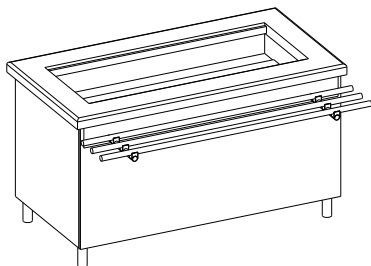
232F4E 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)

MEUBLE BAIN-MARIE À AIR CHAUD VENTILÉ

sur baie libre ou sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm [bacs non fournis]



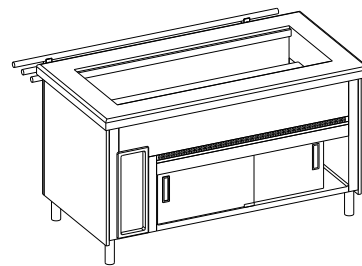
BAIN-MARIE À AIR sur baie libre sans superstructure

239 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

240 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

241 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

242 2 250 x 840 x 900 mm (6 bacs)



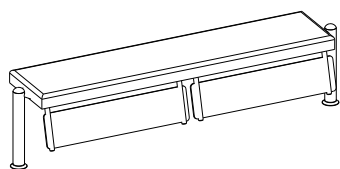
BAIN-MARIE À AIR sur étuve sans superstructure

249 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

250 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

251 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

252 2 250 x 840 x 900 mm (6 bacs)



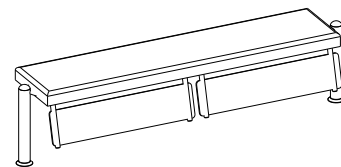
Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

239F1 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

240F2 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

241F3 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

242F4 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)



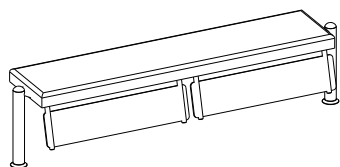
Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

249F1 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

250F2 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

251F3 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

252F4 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)



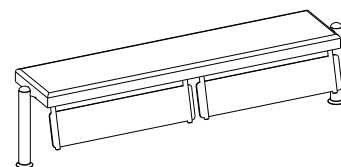
Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

239FIH 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

240F2H 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

241F3H 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

242F4H 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)



Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

249FIH 1 275 x 840 x 1 260 mm (3 bacs)

250F2H 1 600 x 840 x 1 260 mm (4 bacs)

251F3H 1 925 x 840 x 1 260 mm (5 bacs)

252F4H 2 250 x 840 x 1 260 mm (6 bacs)

OPTIONS gamme chaud**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|----------|---|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O12 | Plinthe inox en retrait de l'habillage de façade |
| OHL1 | Habillage de finition latéral stratifié |
| O201 | Supports amovibles en fil inox pour équipement gastronomique à 5 niveaux dans l'étuve |
| O202 | 1 tablette arrière inox de 300 x 300 mm amovible dépose-assiettes |
| O203P | 1 prise PVC électrique 220 V + T encastrée côté service <i>Le premier indique 1 prix de prise non protégée, le second 1 prise protégée</i> |
| O203PI | 1 prise INOX électrique 220 V + T encastrée affleurante <i>Le premier indique 1 prix de prise non protégée, le second 1 prise protégée</i> |
| O203PTRI | 1 prise PVC électrique 400 V + N + T encastrée côté service <i>Le premier indique 1 prix de prise non protégée, le second 1 prise protégée</i> |
| O102 | Canne d'alimentation inox diam. 48 mm par le plafond H = 2 500 mm |
| OACST | Alimentation par cordon spiralé et prise mâle Tri + N + T |
| OVR5 | Régulation indépendante de chaque plaque vitrocéramique 2/1 |
| O204 | Écran de protection vertical H = 300 mm en verre sécurit ép. 8 mm monté sur 2 colonnettes diam. 48 mm |
| O210 | Écran de protection latéral pour présentoir inox |
| O205 | 1 support assiette circulaire GRANIT noir ép. 20 mm diam. 200 mm, emboîté sur colonnette |
| O216 | Décaissé de 50 à 100 mm sur table vitrocéramique, décaissé fermé sur 4 faces |
| O225 | Décaissé de 65 à 150 mm sur table chaude vitrocéramique avec tablette arrière neutre dans le prolongement, largeur 140 mm |
| OPNR | Remplacement de l'étuve chaude par un placard neutre, quelle que soit la longueur du meuble chaud |
| O242 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 2GNI/1 par portes coulissantes en verre |
| O243 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 3GNI/1 par portes coulissantes en verre |
| O244 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 4GNI/1 par portes coulissantes en verre |
| O245 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 5GNI/1 par portes coulissantes en verre |
| O246 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 6GNI/1 par portes coulissantes en verre |
| O252 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 2GNI/1 par miroir isolé |
| O253 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 3GNI/1 par miroir isolé |
| O254 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 4GNI/1 par miroir isolé |
| O255 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 5GNI/1 par miroir isolé |
| O256 | Fermeture arrière de la vitrine chaude 6GNI/1 par miroir isolé |

OPTIONS gamme chaud

CHAUFFAGE PAR RÉSISTANCE sur le dessus du présentoir inox

O217 pour un présentoir de 1 600 mm, puissance 1 200 W

O218 pour un présentoir de 1 925 mm, puissance 1 800 W

O219 pour un présentoir de 2 250 mm, puissance 2 400 W

REMPLACEMENT DU PRÉSENTOIR INOX PAR UN VERRE GALBÉ formant pare-haleine sur 1 face

O230 pour meuble de 950 mm de long

O0231 pour meuble de 1 280 mm de long

O232 pour meuble de 1 600 mm de long

O234 pour meuble de 1 925 mm de long

O235 pour meuble de 2 250 mm de long

Il s'agit d'une plus-value à rajouter.

CADRE DE RÉHAUSSE INOX AMOVIBLE pour bac h.100 mm maxi

O211 cadre de capacité 2 GNI/1

O212 cadre de capacité 3 GNI/1

O213 cadre de capacité 4 GNI/1

O214 cadre de capacité 5 GNI/1

O215 cadre de capacité 6 GNI/1

ÉTAGÈRE basse fixe

OB200 pour meuble de 950 mm de long

OB201 pour meuble de 1 280 mm de long

OB202 pour meuble de 1 600 mm de long

OB203 pour meuble de 1 925 mm de long

OB204 pour meuble de 2 250 mm de long

ÉTAGÈRE intermédiaire réglable en hauteur

OI200 pour meuble de 950 mm de long

OI201 pour meuble de 1 280 mm de long

OI202 pour meuble de 1 600 mm de long

OI203 pour meuble de 1 925 mm de long

OI204 pour meuble de 2 250 mm de long

Self standard rampe à plateaux, habillage et assemblage

RAMPE À PLATEAUX INOX

principales options

La rampe à plateaux en façade du meuble est déjà incluse dans son prix.

Les prix indiqués ci-contre ne concernent que les principales options.

OPTIONS rampe 3 tubes inox

| | |
|------|---|
| OARI | Assemblage « souder/effacer » des lisses de rampe en tube inox rond diam. 30 mm dans un angle |
| OCRI | Crosse de terminaison arrondie de rampe en tube inox rond diam. 30 mm |
| ORMU | Rampe 3 tubes inox diam. 30 mm avec consoles en « L » pour fixation murale |
| ORRA | Console de rampe rabattable et amovible (besoin de 2 par meuble ou 3 si L 1 925 mm) |
| ORSM | Hauteur de rampe sur mesure, de 800 à 860 mm uniquement |
| ORSR | Suppression de la rampe en façade de notre mobilier standard |
| ORAB | Abattant de rampe inox (compris entre 500 et 800 mm de l) |

RAMPE À PLATEAUX DÉCOR

principales options



RAMPE À PLATEAUX DÉCOR au ml

| | |
|------|---|
| ORGR | Rampe en granit (du Tarn, blanc perle, rose conquistador, créma Julia, Rosavel) ép. 30 mm sur cadre en tube inox |
| ORPS | Rampe en pierre de synthèse (12 coloris au choix) ép. 30 mm sur cadre en tube inox |
| ORME | Rampe menuisée stratifiée pleine (en agglo CTBH recouvert de stratifié EGGER, couleurs au choix) avec bord tombé de 60 mm, 2 joncs inox incrustés |
| ORRS | Rampe en résine de synthèse type Corian (12 coloris au choix) avec bord tombé de 60 mm, 2 joncs inox incrustés |

OPTIONS rampe en granit ou en pierre

| | |
|------|---|
| ORGJ | 2 joncs inox de glissement incrustés |
| ORGC | Extrémité de rampe en arrondi 1/4 de rond |
| ORGA | Assemblage de rampe dans une partie en angle |
| ORGB | Bord tombé de 60 mm cachant les consoles de rampe |

HABILLAGE DU MOBILIER

principales options

L'habillage en façade du meuble est déjà inclus dans son prix.

Elle comprend un choix de plus de 200 couleurs dans la gamme EGGER.

Les prix indiqués ci-contre ne concernent que les principales options.

OPTIONS habillage stratifié standard

OHL1 Panneau d'habillage stratifié latéral

OHS0 Habillage descendant jusqu'à 20 mm du sol

OHSH Suppression de l'habillage de façade sur notre mobilier standard

OJHF Façade stratifié filante

OPTIONS habillage décor

OHF2 Habillage en tôle inox 18.10 brossé

OHLI2 Panneau d'habillage tôle inox latéral

*Pour tout autre décor : Oberflex, Holz in Form, tôle peinte, stickers, verre...
Nous consulter.*

OPTIONS finition décor

OI2 Plinthe inox en retrait de l'habillage de façade

OEL Éclairage de façade ou en plinthe par Led

ASSEMBLAGE

des meubles

Jonction obligatoire à rajouter dans le cadre de meubles assemblés en « ligne », 3 possibilités :

OJL1 Bloc stratifié anthracite de jonction inter-meuble
(rajouter 25 mm entre meuble pour avoir la dimension totale de la ligne)

OJL2 Jonction entre meuble par joint caoutchouc alimentaire noire ép. 8 mm

OJCBF Jonction de dessus inox à bords francs, boulonné en sous face

Self encastrable- trable

À sa qualité technique, la gamme de produits encastrables associe la recherche de l'esthétique. Désormais, les cuves inox se marient aux plans menuisés, en pierre de synthèse ou à toute autre matière susceptible d'être employée dans le mobilier contemporain. Elle contribue à la mise en valeur de produits et suscite l'envie pour faire du restaurant un endroit où l'on se sent bien, où l'on prend plaisir à manger.

- un design sobre et luxueux, inox vibré, satiné et miroir s'harmonisent en standard
- des performances frigorifiques et thermiques, dans le respect des normes en vigueur
- une offre modulable pour l'installateur... cuves, groupe froid, boîtier de commande et tableau de protection électrique sont vendus ensemble ou séparément

Retrouvez notre documentation
sur www.linkinox.com

Self encastrable

CUVE H.O.D RÉFRIGÉRÉE

statique à encastrer

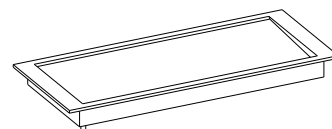
Le module de base, suivant fiche technique, comprend :

- la cuve inox prof.10 à 40 mm à encastrer et son isolation
- détendeur et buse comprise

Le boîtier de commande satellite, le tableau de protection électrique, le groupe froid et le présentoir sont en option sur la page suivante. [détendeur et buse compris]

CUVE H.O.D RÉFRIGÉRÉE statique à encastrer

| | | |
|-------|----------------------|--------|
| EH110 | 880 x 640 x 110 mm | 2GN1/1 |
| EH111 | 1 200 x 640 x 110 mm | 3GN1/1 |
| EH112 | 1 530 x 640 x 110 mm | 4GN1/1 |
| EH113 | 1 850 x 640 x 110 mm | 5GN1/1 |
| EH114 | 2 180 x 640 x 110 mm | 6GN1/1 |
| EH115 | 2 500 x 640 x 110 mm | 7GN1/1 |



CUVE BOISSONS RÉFRIGÉRÉE

statique à encastrer

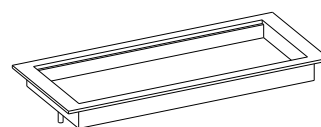
Le module de base, suivant fiche technique, comprend :

- la cuve inox prof. 80 mm à encastrer et son isolation
- détendeur et buse comprise

Le boîtier de commande satellite, le tableau de protection électrique, le groupe froid et le présentoir sont en option sur la page suivante. [détendeur et buse compris]

CUVE BOISSONS RÉFRIGÉRÉE statique à encastrer

| | | |
|-------|----------------------|--------|
| EB110 | 830 x 640 x 120 mm | 2GN1/1 |
| EB111 | 1 160 x 640 x 120 mm | 3GN1/1 |
| EB112 | 1 480 x 640 x 120 mm | 4GN1/1 |
| EB113 | 1 810 x 640 x 120 mm | 5GN1/1 |
| EB114 | 2 140 x 640 x 120 mm | 6GN1/1 |
| EB115 | 2 460 x 640 x 120 mm | 7GN1/1 |



Vous retrouverez les présentoirs au-dessus des cuves en page 39

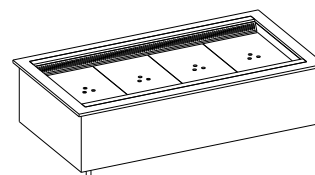
CUVE RÉFRIGÉRÉE

ventilée à encastrer

Le module de base, suivant fiche technique, comprend:

- la cuve inox prof. 100 mm à encastrer et son isolation
- livré avec tôles de présentation inox amovibles GN1/1
- détendeur et buse

Le boîtier de commande satellite, le tableau de protection électrique, le groupe froid et le présentoir sont en option en page ci-contre.

**CUVE RÉFRIGÉRÉE ventilée à encastrer**

| | | |
|------|----------------------|--------|
| CSV2 | 795 x 780 x 350 mm | 2GN1/1 |
| CSV3 | 1 120 x 780 x 350 mm | 3GN1/1 |
| CSV4 | 1 445 x 780 x 350 mm | 4GN1/1 |
| CSV5 | 1 770 x 780 x 350 mm | 5GN1/1 |
| CSV6 | 2 095 x 780 x 350 mm | 6GN1/1 |
| CSV7 | 2 420 x 780 x 350 mm | 7GN1/1 |

VITRINE RÉFRIGÉRÉE

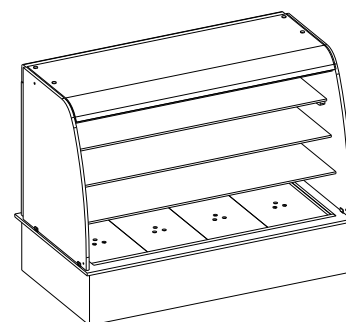
ventilée à encastrer

Le module de base comprend:

- une cuve ventilée pour bac GN1/1 prof.100 mm maxi, livré avec plaque inox en base
- rideau de nuit à l'avant, éclairage en hauteur, portes coulissantes double parois à l'arrière
- vitrine à 2 ou 3 niveaux d'étagère en verre sécurit ép.10 mm fixes

Vitrine de forme galbée ou carrée au même prix.

Le groupe est en option.

**VITRINE RÉFRIGÉRÉE ventilée 2 niveaux**

| | | |
|---------|----------------------|--------|
| VVE109D | 795 x 780 x 635 mm | 2GN1/1 |
| VVE110D | 1 120 x 780 x 635 mm | 3GN1/1 |
| VVE111D | 1 445 x 780 x 635 mm | 4GN1/1 |
| VVE112D | 1 770 x 780 x 635 mm | 5GN1/1 |
| VVE113D | 2 095 x 780 x 635 mm | 6GN1/1 |

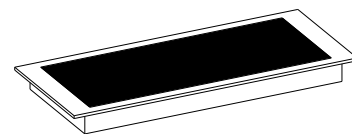
VITRINE RÉFRIGÉRÉE ventilée 3 niveaux

| | | |
|--------|----------------------|--------|
| VVE109 | 795 x 780 x 805 mm | 2GN1/1 |
| VVE110 | 1 120 x 780 x 805 mm | 3GN1/1 |
| VVE111 | 1 445 x 780 x 805 mm | 4GN1/1 |
| VVE112 | 1 770 x 780 x 805 mm | 5GN1/1 |
| VVE113 | 2 095 x 780 x 805 mm | 6GN1/1 |

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE OU INOX à encastrer

Le module de base, suivant fiche technique, comprend:

- la plaque vitrocéramique ou inox à encastrer et son système de chauffe
- le boîtier de commande satellite et le présentoir sont en options



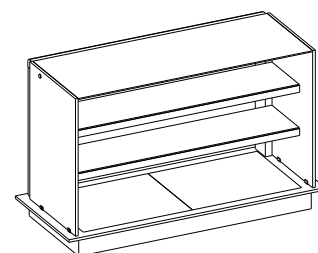
PLAQUE VITROCÉRAMIQUE à encastrer

| | | |
|-------|----------------------|--------|
| EV210 | 876 x 640 x 110 mm | 2GNI/1 |
| EV211 | 1 200 x 640 x 110 mm | 3GNI/1 |
| EV212 | 1 525 x 640 x 110 mm | 4GNI/1 |
| EV213 | 1 850 x 640 x 110 mm | 5GNI/1 |
| EV214 | 2 175 x 640 x 110 mm | 6GNI/1 |

VITRINE CHAUDE à encastrer

Le module de base, suivant fiche technique, comprend:

- la plaque vitrocéramique à encastrer et son système de chauffe
- la vitrine à 2 niveaux d'étagère chaude vitrocéramique
- éclairage Led en partie haute, ouvert à l'avant et à l'arrière, vitrine de forme carrée
- le boîtier de commande satellite et présentoir sont en option



VITRINE CHAUDE à encastrer

| | | |
|-------|----------------------|--------|
| VC210 | 876 x 640 x 805 mm | 2GNI/1 |
| VC211 | 1 200 x 640 x 805 mm | 3GNI/1 |
| VC212 | 1 525 x 640 x 805 mm | 4GNI/1 |
| VC213 | 1 850 x 640 x 805 mm | 5GNI/1 |
| VC214 | 2 175 x 640 x 805 mm | 6GNI/1 |

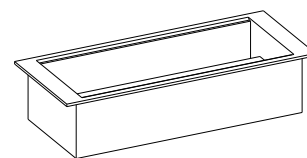
Vous retrouverez les présentoirs au-dessus des cuves en page 39

BAIN-MARIE AIR CHAUD

ventilée à encastrer

Le module de base, suivant fiche technique, comprend:

- la cuve à air chaud ventilé à encastrer et son système de chauffe
- le boîtier de commande satellite et le présentoir sont en option

**BAIN-MARIE À AIR à encastrer**

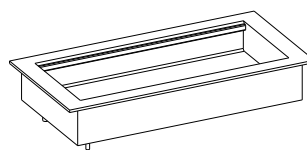
| | | |
|-------|----------------------|--------|
| EV238 | 875 x 640 x 330 mm | 2GNI/1 |
| EV239 | 1 200 x 640 x 330 mm | 3GNI/1 |
| EV240 | 1 525 x 640 x 330 mm | 4GNI/1 |
| EV241 | 1 850 x 640 x 330 mm | 5GNI/1 |
| EV242 | 2 175 x 640 x 330 mm | 6GNI/1 |

BAIN-MARIE À EAU

à encastrer

Le module de base, suivant fiche technique, comprend:

- la cuve à eau à encastrer
- son système de chauffe et la mise à niveau d'eau automatique
- le boîtier de commande satellite et le présentoir sont en option

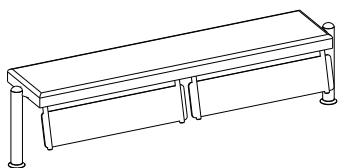
**BAIN-MARIE À EAU à encastrer**

| | | |
|-------|----------------------|--------|
| EB228 | 875 x 750 x 240 mm | 2GNI/1 |
| EB229 | 1 200 x 750 x 240 mm | 3GNI/1 |
| EB230 | 1 525 x 750 x 240 mm | 4GNI/1 |
| EB231 | 1 850 x 750 x 240 mm | 5GNI/1 |
| EB232 | 2 175 x 750 x 240 mm | 6GNI/1 |

PRÉSENTOIRS

de cuve chaude ou froide encastrables

Ces présentoirs peuvent être rajouter sur toutes les cuves encastrables, il s'agit de plus-value à leur rajouter.



PRÉSENTOIR NEUTRE inox + pare-haleine

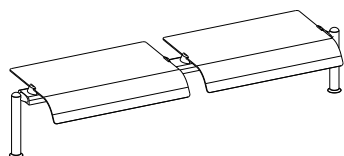
F 875 x 300 x 360 mm

F1 1 200 x 300 x 360 mm

F2 1 525 x 300 x 360 mm

F3 1 850 x 300 x 360 mm

F4 2 175 x 300 x 360 mm



PRÉSENTOIR NEUTRE niveau verre galbé 1 face

A4 au-dessus d'un module 2GN1/1

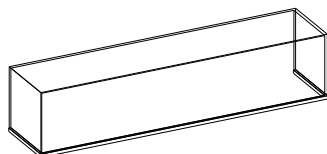
A5 au-dessus d'un module 3GN1/1

A6 au-dessus d'un module 4GN1/1

A7 au-dessus d'un module 5GN1/1

A8 au-dessus d'un module 6GN1/1

A3 au-dessus d'un module 7GN1/1



VITRINE NEUTRE en verre sécurisé

VN2 700 x 300 x 300 mm 2GN1/1

VN3 1 020 x 300 x 300 mm 3GN1/1

VN4 1 350 x 300 x 300 mm 4GN1/1

VN5 1 675 x 300 x 300 mm 5GN1/1

HALOGÈNES chauffants et éclairants

OH1 sous le présentoir de 875 mm de longueur

OH2 sous le présentoir de 1 200 mm de longueur

OH3 sous le présentoir de 1 525 mm de longueur

OH4 sous le présentoir de 1 850 mm de longueur

OH5 sous le présentoir de 2 175 mm de longueur

ÉCLAIRAGE par 2 spots décoratifs basse tension

ESBT Quelle que soit la longueur du présentoir

OPTIONS self encastrable**OPTIONS pour cuve réfrigérée statique à encastrer**

BCS1 Boîtier de commande satellite

TPE1 Tableau de protection électrique

OGS1 Groupe compresseur 1/5 ch

ECPG Châssis inox porteur de groupe sous cuve

OPTIONS pour cuve réfrigérée ventilée et/ou vitrine réfrigérée ventilée

BCS2 Boîtier de commande satellite

TPE2 Tableau de protection électrique

Groupe compresseur

OGS2 pour vitrine 2GN1/1

OGS3 pour vitrine 3GN1/1

OGS4 pour vitrine 4GN1/1

OGS5 pour vitrine 5GN1/1

OGS6 pour vitrine 6GN1/1

ECPG Châssis inox porteur de groupe sous cuve

OPTIONS pour cuve chaude ou vitrocéramique à encastrer

BCS3 Boîtier de commande satellite

Tableau de protection électrique

TPE3 Mono + T pour plaque vitro / tableau 8 modules

TPE4 Tri + N + T pour bain-marie à eau / tableau 12 modules

TPE5 Tri + N + T pour bain-marie à air / tableau 12 modules

Self sur- mesure

Composée de chaudronniers spécialisés et rompus à toutes les techniques de soudure, d'assemblage et de polissage, l'équipe de Link Inox travaille l'inox depuis plus de 30 ans. Cette expérience, associée à celle des menuisiers et d'un partenaire granitier, lui permet de proposer des lignes de self entièrement sur-mesure.

De la prise de cotes sur site à la réalisation finale, en passant par la fabrication de gabarits pour coller au plus près de l'infrastructure existante, tout est affaire de précision. Ce travail minutieux s'appuie sur le savoir-faire des anciens et utilise les outils et techniques les plus avancées (modélisation 3D).

Être à l'écoute du marché, offrir un panel de choix varié en phase avec les tendances : Link Inox répond à toutes ces ambitions. Parce que chaque demande est unique, chaque réponse doit être appropriée. Pour se faire, nous avons mis en place une démarche de veille du marché en s'informant via la presse spécialisée, les salons professionnels, les carnets de tendance et à tout ce qui se fait en matière de design, d'architecture, d'évolution des modes de consommation et des styles de vie.

Pour toute réalisation sur-mesure, nous consulter.

Retrouvez notre documentation
sur www.linkinox.com

Self enfants

La qualité des matériaux utilisés, les processus de chauffe et de réfrigération, leur régulation, la rampe à plateaux et les habillages du self enfants sont strictement identiques à celles du self standard ; seules les caractéristiques dimensionnelles changent : elles sont adaptées à la préhension des enfants. Le dessus se situe à 800 mm du sol et la rampe à plateaux à 700 mm.

Deux types d'implantation possibles

- avec le bain-marie en ligne dans la continuité des autres meubles
 - avec le bain-marie en « épis » positionné à 90° par rapport au sens de marche des enfants
- Dans les deux cas, la hauteur du bain-marie restera à 900 mm du sol alors que la rampe se maintient à 700 mm. Par conséquent, dans le cas du self en ligne, un meuble neutre à 800 mm du sol attenant au bain-marie est indispensable pour assurer le passage de l'assiette aux enfants. Une autre solution consiste à prolonger la rampe à plateaux sur le côté latéral du bain-marie.

Retrouvez notre documentation sur www.linkinox.com

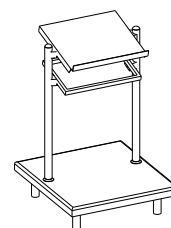
Self enfants *gamme neutre*

MEUBLE PLATEAUX

pain | couverts

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- socle bas inox renforcé
- la superstructure 2 niveaux pour la présentation du pain et des couverts



MEUBLE PLATEAUX pain et couverts

E8 780 x 840 x 1 235 mm [150 pers.]

E10 960 x 840 x 1 235 mm [250 pers.]

E11 1 310 x 840 x 1 235 mm [400 pers.]

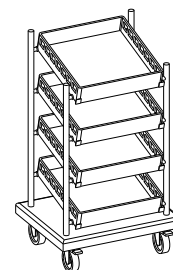
E12 1 660 x 840 x 1 235 mm [500 pers.]

MEUBLE À VERRES

panier laverie / 36 verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- socle bas inox renforcé
- la superstructure 4 niveaux verres
- paniers laverie 500 x 500 mm de capacité **144 verres** diam. 70 mm [paniers PVC fournis]



MEUBLE avec paniers laverie de 36 verres

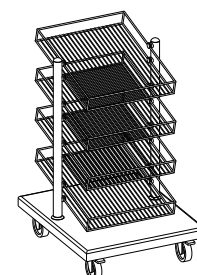
E21 700 x 560 x 1 175 mm

MEUBLE À VERRES

Panier inox / 63 verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 roulettes pivotantes dont 2 à freins
- socle bas inox renforcé
- la superstructure 4 niveaux verres
- paniers en fil inox 650 x 530 mm de capacité **252 verres** diam. 70 mm [paniers inox fournis]



MEUBLE avec paniers inox de 63 verres

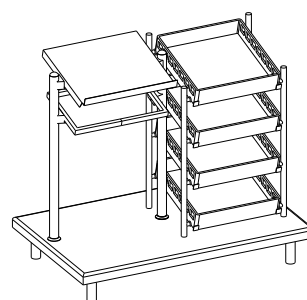
E22 730 x 840 x 1 175 mm

MEUBLE MIXTE

plateaux | pain | couverts | verres

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- socle bas inox renforcé
- la superstructure composée de 2 parties:
 - sur un côté: soit des niveaux verres inclinés, panier en fil inox GN2/1 650x530 mm [paniers fournis] soit des cornières pour paniers laverie 500x500 mm [paniers fournis]
 - sur l'autre: 2 niveaux de présentation: 1 bac GN2/1 pour le pain et 3 ou 4 bacs GN1/3 pour les couverts [bacs non fournis]

**MEUBLE MIXTE plateaux, pain, couverts et verres**

E29 780 x 840 x 1 235 mm
avec 1 panier inox et 3 bacs à couverts

E32 1 370 x 840 x 1 235 mm
avec 5 paniers lav. et 3 bacs à couverts

E33 1 370 x 840 x 1 235 mm
avec 4 paniers inox et 3 bacs à couverts

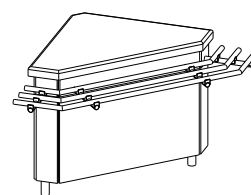
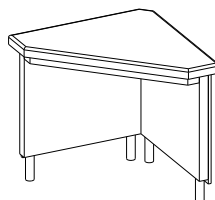
MEUBLE D'ANGLE

intérieur ou extérieur

Le meuble neutre d'angle intérieur est suivant descriptif général.

Le meuble neutre d'angle extérieur est suivant descriptif général, comprend:

- l'habillage stratifié
- la rampe à plateau

**MEUBLE NEUTRE D'ANGLE intérieur à 45° ou 90°**

E50 906 x 906 x 800 mm

MEUBLE NEUTRE D'ANGLE extérieur à 45° ou 90°

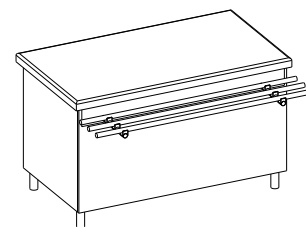
E51 906 x 906 x 800 mm

MEUBLE NEUTRE

sur baie libre

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm

**MEUBLE NEUTRE sans présentoir**

E58 400 x 840 x 800 mm

E59 800 x 840 x 800 mm

E60 1 000 x 840 x 800 mm

E61 1 500 x 840 x 800 mm

E62 2 000 x 840 x 800 mm

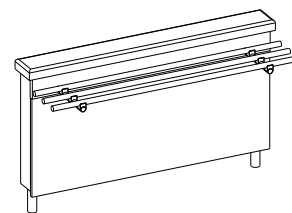
E63 2 660 x 840 x 800 mm

ÉLÉMENT DE FAÇADE

continuité de façade

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- l'habillage stratifié 1 couleur au choix en façade
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm



ÉLÉMENT de façade

E40 500 x 175 x 800 mm

E41 750 x 175 x 800 mm

E42 1 300 x 175 x 800 mm

E43 1 500 x 175 x 800 mm

E44 Élément de façade sur-mesure, au-delà de 1 500 mm

E45 2 000 x 175 x 800 mm

Rajouter les habillages latéraux sur les meubles adjacents à l'élément de façade.

BRAS DE RETOUR latéral pour élément de façade

EBRL 840 x 175 x 800 mm

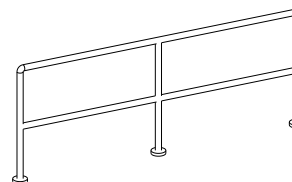
Rajouter 175 mm de longueur à l'élément de façade choisi.

RAMPE DE CIRCULATION

ou de guidage

Rampe de circulation tout inox 18.10 avec lisses supérieures et intermédiaires en tube diam.48 mm.

- montants en tube diam.48 mm
- 2 pieds aux extrémités, aux angles et tous les 1 250 mm environ



RAMPE de circulation

E100 Rampe guide file au mètre linéaire

Ensemble fixé au sol par platine circulaire inox diam.100 mm ép. 16 mm pré-percé et cache platine inox.

OPTIONS gamme neutre**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|------|---|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O11 | 6 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins (<i>si L > 2 000mm</i>) |
| O12 | Plinthe inox 20/10° en retrait de l'habillage de façade |
| O13 | Superstructure 2 niveaux: 4GN1/3 et 1GN2/1 pour couverts et pain |
| O14 | Superstructure inclinée 3 bacs GN 1/3 à couverts (<i>bacs non fournis</i>) |
| O15 | Superstructure inclinée 1 bac GN 2/1 à pain (<i>bac non fourni</i>) |
| O23A | Superstructure 2 paniers inox de 650x530 mm, soit 126 verres |
| O23B | Superstructure 3 paniers inox de 650x530 mm, soit 189 verres |
| O23C | Superstructure 4 paniers inox de 650x530 mm, soit 252 verres |
| O16 | Découpe sur le dessus neutre pour encastrement de bacs |
| O18 | Décaissé incliné soudé/effacé dans dessus neutre pour bac à pain |
| O19 | Passe-câbles inox diam.80 mm (<i>réserve passage fluide</i>) |
| O17 | 4 coins pare-chocs caoutchouc gris de 90x90x25 mm |
| O24 | Encastrement d'un élévateur à niveau constant pour paniers à verres de 500x500 mm, capacité 10 paniers h 75 mm (<i>paniers non fournis</i>) |
| O22 | Encastrement d'un élévateur à niveau constant chauffant pour une pile de 60 assiettes diam.280 mm maxi, boîtier de commande déporté |

ÉTAGÈRE BASSE fixe pour meuble neutre

| | |
|------|--|
| OB60 | pour meuble de 800 et 1 000 mm de long |
| OB61 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OB62 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OB63 | pour meuble de 2 660 mm de long |

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE réglable en hauteur

| | |
|------|--|
| OI60 | pour meuble de 800 et 1 000 mm de long |
| OI61 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OI62 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OI63 | pour meuble de 2 660 mm de long |

Self enfants *gamme froid*

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ STATIQUE SUR BAIE LIBRE

cuve h.d'œuvres ou cuve boissons

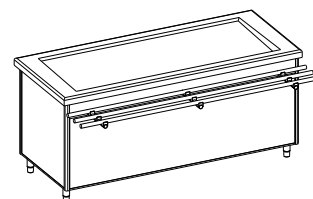
Les meubles cuve H.O.D. et cuve boissons sont au même prix, seuls leurs n° de référence changent.

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni

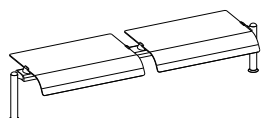
La cuve H.d'œuvres (format GN2/1) est pentée de 10 à 40 mm.

La cuve Boissons (format GN1/1) est pentée de 70 à 90 mm avec escalier multiprésentation.



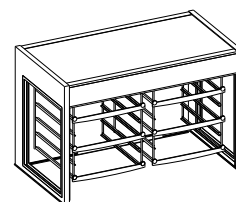
MEUBLE FROID sans superstructure

| | | |
|------|------|----------------------|
| E110 | E120 | 1 500 x 840 x 800 mm |
| E111 | E121 | 2 000 x 840 x 800 mm |
| E112 | E122 | 2 660 x 840 x 800 mm |



Avec 1 niveau de verre galbé

| | | |
|--------|--------|-----------------------|
| E110A1 | E120A1 | 1 500 x 840 x 1160 mm |
| E111A2 | E121A2 | 2 000 x 840 x 1160 mm |
| E112A3 | E122A3 | 2 660 x 840 x 1160 mm |



Avec vitrine ventilée traditionnelle 3 niveaux de grilles

| | | |
|--------|--------|-----------------------|
| E110E1 | E120E1 | 1 500 x 840 x 1550 mm |
| E111E2 | E121E2 | 2 000 x 840 x 1550 mm |
| E112E3 | E122E3 | 2 660 x 840 x 1550 mm |

3 grilles inox GN2/1 dans les vitrines par colonne

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ STATIQUE SUR RÉSERVE RÉFRIGÉRÉE

cuve h.d'œuvres ou cuve boissons

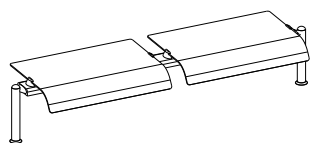
Les meubles cuve H.O.D. et cuve boissons sont au même prix, seuls leurs n° de référence changent.

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni
- la réserve réfrigérée comprend 1, 2 ou 3 portes à 5 niveaux GN 2/1

La cuve h.d'œuvres (format GN2/i) est pentée de 10 à 40 mm.

La cuve Boissons (format GN1/i) est pentée de 70 à 90 mm avec escalier multiprésentation.

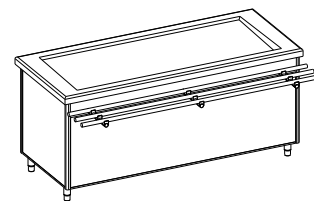


Avec 1 niveau de verre galbé

E110RA1 E120RA1 1 500 x 840 x 1160 mm

E111RA2 E121RA2 2 000 x 840 x 1160 mm

E112RA3 E122RA3 2 660 x 840 x 1160 mm

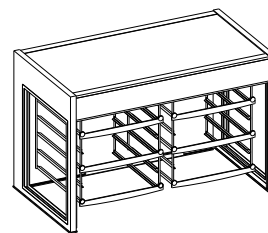


MEUBLE FROID sans superstructure

E110R E120R 1 500 x 840 x 800 mm

E111R E121R 2 000 x 840 x 800 mm

E112R E122R 2 660 x 840 x 800 mm



Avec vitrine ventilée traditionnelle 3 niveaux de grilles

E110RE1 E120RE1 1 500 x 840 x 1 550 mm

E111RE2 E121RE2 2 000 x 840 x 1 550 mm

E112RE3 E122RE3 2 660 x 840 x 1 550 mm

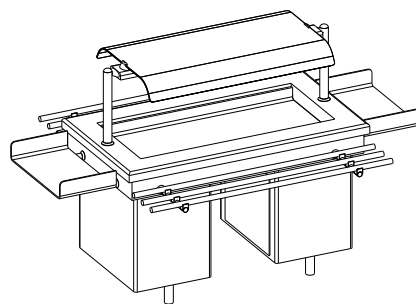
3 grilles inox GN2/1 dans les vitrines par colonne

SALAD'BAR RECTANGULAIRE

cuve réfrigérée statique, ventilée ou isotherme

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend :

- le présentoir 1 niveau en verre sécurit galbé sur 2 faces
- 4 pieds à verins réglables
- l'habillage stratifié sur les 2 plots
- rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm sur 2 façades
- cuve statique et isotherme sur 2 plots
- groupe tropicalisé au R452a sur glissières télescopiques fourni
- cuve ventilée sur 1 plot unique
- 2 dépose-assiettes sur les côtés latéraux



SALAD'BAR cuve statique groupe incorporé

| | | |
|---------|------------------------|--------|
| E120SA1 | 1 500 x 840 x 1 360 mm | 3GN1/1 |
|---------|------------------------|--------|

| | | |
|---------|------------------------|--------|
| E121SA2 | 2 000 x 840 x 1 360 mm | 5GN1/1 |
|---------|------------------------|--------|

| | | |
|---------|------------------------|--------|
| E122SA3 | 2 660 x 840 x 1 360 mm | 7GN1/1 |
|---------|------------------------|--------|

SALAD'BAR MENUISÉ cuve statique groupe incorporé

En cours de conception, nous consulter.

OPTIONS gamme froid**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|------|--|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O11 | 6 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins (<i>si L > 2 000 mm</i>) |
| O12 | Plinthe inox en retrait de l'habillage de façade |
| OHL1 | Habillage de finition latéral stratifié |
| O101 | Bac d'évaporation des eaux de condensation. Puissance 230 W (pour meuble sans vitrine réfrigérée) |
| O119 | Bac d'évaporation des eaux de condensation. Puissance 600 W (pour meuble avec vitrine réfrigérée) |
| O115 | Bac de récupération des eaux de dégivrage (<i>pour meuble avec ou sans vitrine réfrigérée</i>) |
| O110 | 1 tablette latérale en plexi noir dépose-assiettes 600 x 350 mm |
| O111 | 1 tôle fausse masse gastronomique 1/1 en inox perforée |
| O113 | 1 plaque inox gastronomique GN 1/1 support 2 saladiers diam. 250 mm (saladiers diam. 250 mm non fournis), présentation inclinée |
| OVD | Désolidarisation de la vitrine pour livraison séparée |
| OACS | Alimentation par cordon spiralé et prise mâle |
| O105 | Remplacement des grilles inox 2/1 par des dalles en verre sécurit dans les vitrines traditionnelles |

MOINS-VALUE pour non fourniture du groupe froid

| | |
|--------|--|
| OGNF1 | lorsqu'il n'y a qu'une cuve réfrigérée statique ou une réserve |
| OGNF3 | cuve statique + une réserve réfrigérée ou une étagère réfrigérée |
| OGNF5 | cuve + une vitrine réfrigérée de 1 500 mm |
| OGNF6 | cuve + une vitrine réfrigérée de 2 000 mm |
| OGNF7 | cuve + une vitrine réfrigérée de 2 660 mm |
| OGNF8 | cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 1 500 mm |
| OGNF9 | cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 2 000 mm |
| OGNF10 | cuve + réserve + une vitrine réfrigérée de 2 660 mm |

ÉCLAIRAGE LED blanc neutre 4000k en sous face de présentoir

| | |
|-----|---------------------------------|
| OA1 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OA2 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OA3 | pour meuble de 2 660 mm de long |
| OA4 | pour salad'bar octogonal |

ÉTAGÈRE BASSE fixe pour meuble neutre

| | |
|-------|---------------------------------|
| OB10 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| OB11 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| OB112 | pour meuble de 2 660 mm de long |

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE réglable en hauteur

| | |
|------|---------------------------------|
| O110 | pour meuble de 1 500 mm de long |
| O111 | pour meuble de 2 000 mm de long |
| O112 | pour meuble de 2 660 mm de long |

Self enfants *gamme chaud*

TABLE CHAUDE VITROCÉRAMIQUE OU INOX

sur baie libre ou sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm

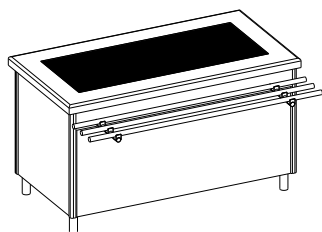


TABLE CHAUDE sur baie libre sans superstructure

E200 950 x 840 x 800 mm

E201 1 275 x 840 x 800 mm

E202 1 600 x 840 x 800 mm

E203 1 925 x 840 x 800 mm

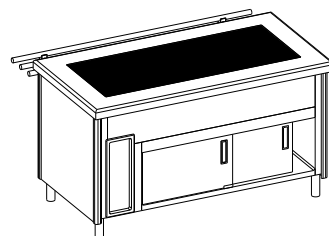


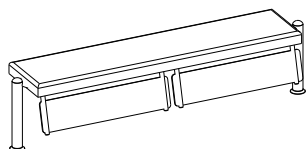
TABLE CHAUDE sur étuve sans superstructure

E210 950 x 840 x 800 mm

E211 1 275 x 840 x 800 mm

E212 1 600 x 840 x 800 mm

E213 1 925 x 840 x 800 mm



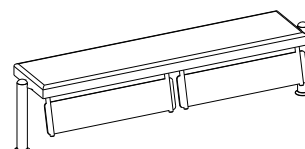
Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

E200F 950 x 840 x 1 160 mm

E201F1 1 275 x 840 x 1 160 mm

E202F2 1 600 x 840 x 1 160 mm

E203F3 1 925 x 840 x 1 160 mm



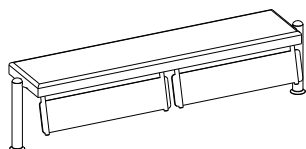
Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

E210F 950 x 840 x 1 160 mm

E211F1 1 275 x 840 x 1 160 mm

E212F2 1 600 x 840 x 1 160 mm

E213F3 1 925 x 840 x 1 160 mm



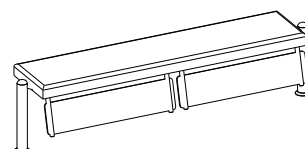
Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

E200FH 950 x 840 x 1 160 mm

E201FH1 1 275 x 840 x 1 160 mm

E202F2H 1 600 x 840 x 1 160 mm

E203F3H 1 925 x 840 x 1 160 mm



Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

E210FH 950 x 840 x 1 160 mm

E211FH1 1 275 x 840 x 1 160 mm

E212F2H 1 600 x 840 x 1 160 mm

E213F3H 1 925 x 840 x 1 160 mm

MEUBLE BAIN-MARIE À EAU

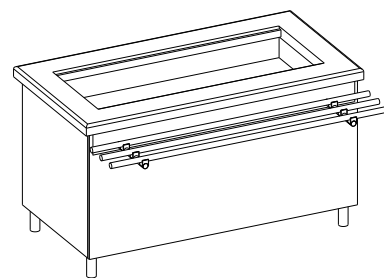
sur baie libre

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm située à 700 mm du sol

Mise à niveau d'eau automatique avec sécurité de chauffe.

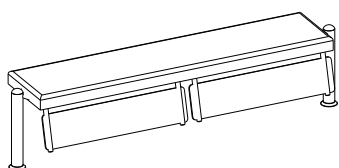
[bacs non fournis]

**BAIN-MARIE À EAU sans superstructure**

E219 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E220 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

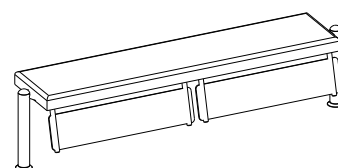
E221 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

**Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine**

E219F1 1 275 x 840 x 1260 mm (3 bacs)

E220F2 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E221F3 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

**Avec 1 niveau neutre inox + éclairage étanche**

E219F1E 1 275 x 840 x 1260 mm (3 bacs)

E220F2E 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E221F3E 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

MEUBLE BAIN-MARIE À EAU

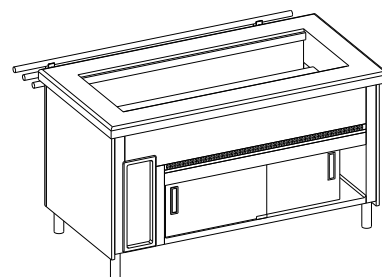
sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm située à 700 mm du sol

Mise à niveau d'eau automatique avec sécurité de chauffe.

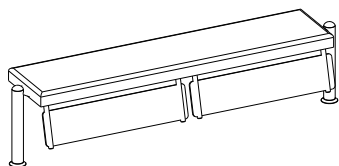
[bacs non fournis]

**BAIN-MARIE À EAU sans superstructure**

E229 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E230 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

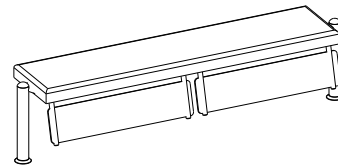
E231 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

**Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine**

E229F1 1 275 x 840 x 1260 mm (3 bacs)

E230F2 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E231F3 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

**Avec 1 niveau neutre inox + éclairage étanche**

E229F1E 1 275 x 840 x 1260 mm (3 bacs)

E230F2E 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

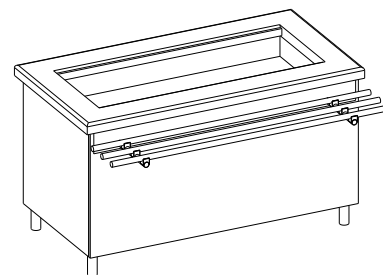
E231F3E 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

MEUBLE BAIN-MARIE À AIR CHAUD VENTILÉ

sur baie libre

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm située à 700 mm du sol [bacs non fournis]

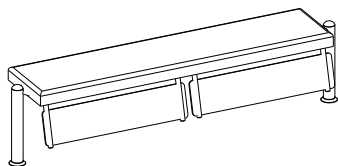


BAIN-MARIE À AIR sans superstructure

E239 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E240 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

E241 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

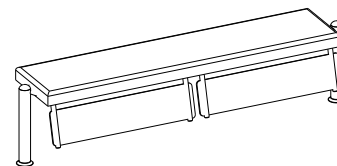


Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

E239F1 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E240F2 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E241F3 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)



Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

E239FIH 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E240F2H 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

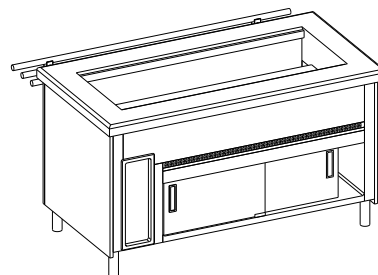
E241F3H 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

MEUBLE BAIN-MARIE À AIR CHAUD VENTILÉ

sur étuve

Le modèle de base, suivant descriptif général, comprend:

- 4 pieds à vérins réglables
- un habillage de façade stratifié 1 couleur au choix
- une rampe à plateaux en tube inox diam.30 mm située à 700 mm du sol [bacs non fournis]

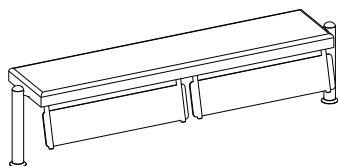


BAIN-MARIE À AIR sans superstructure

E249 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E250 1 600 x 840 x 900 mm (4 bacs)

E251 1 925 x 840 x 900 mm (5 bacs)

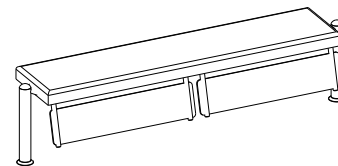


Avec 1 niveau neutre inox + pare-haleine

E249F1 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E250F2 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E251F3 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)



Avec 1 niveau neutre inox + halogènes

E249FIH 1 275 x 840 x 900 mm (3 bacs)

E250F2H 1 600 x 840 x 1260 mm (4 bacs)

E251F3H 1 925 x 840 x 1260 mm (5 bacs)

OPTIONS gamme chaud**OPTIONS les plus courantes**

| | |
|--------|---|
| O10 | 4 roulettes pivotantes fortes charges dont 2 à freins |
| O12 | Plinthe inox en retrait de l'habillage de façade |
| OHL1 | Habillage de finition latéral stratifié |
| O201 | Supports amovibles en fil inox pour équipement gastronomique à 5 niveaux dans l'étuve |
| O202 | 1 tablette arrière inox de 300 x 300 mm amovible dépose-assiettes |
| O203P | 1 prise PVC électrique 220 V + T encastrée côté service <i>Le premier indique 1 prix de prise non protégée, le second 1 prise protégée</i> |
| O203PI | 1 prise INOX électrique 220 V + T encastrée affleurante <i>Le premier indique 1 prix de prise non protégée, le second 1 prise protégée</i> |
| O102 | Canne d'alimentation inox diam. 48 mm par le plafond H = 2 500 mm |
| OACS | Alimentation par cordon spiralé et prise mâle TRI + N + T |
| OVR5 | Régulation indépendante de chaque plaque vitrocéramique 2/1 |
| O204 | Écran de protection vertical H = 300 mm en verre sécurit ép. 8 mm monté sur 2 colonnettes diam. 48 mm |
| O210 | Écran de protection latéral pour présentoir inox |
| O205 | 1 support assiette circulaire GRANIT noir ép. 20 mm diam. 200 mm, emboîté sur colonnette |
| O216 | Décaissé de 50 à 100 mm sur table vitrocéramique, décaissé fermé sur 4 faces |
| O225 | Décaissé de 65 à 150 mm sur table chaude vitrocéramique avec tablette arrière neutre dans le prolongement, largeur 140 mm |
| OPNR | Remplacement de l'étuve chaude par un placard neutre, quelle que soit la longueur du meuble chaud |

ÉTAGÈRE BASSE fixe

| | |
|-------|---------------------------------|
| OB200 | pour meuble de 950 mm de long |
| OB201 | pour meuble de 1 280 mm de long |
| OB202 | pour meuble de 1 600 mm de long |
| OB203 | pour meuble de 1 925 mm de long |

ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE réglable en hauteur

| | |
|-------|---------------------------------|
| OI200 | pour meuble de 950 mm de long |
| OI201 | pour meuble de 1 280 mm de long |
| OI202 | pour meuble de 1 600 mm de long |
| OI203 | pour meuble de 1 925 mm de long |

Mobilier de vente à empor- ter

Nous travaillons en partenariat avec la société Mafirol depuis plus de 5 ans pour la fabrication des gondoles réfrigérées murales, leur sérieux et leur performance technique nous conduisent aujourd'hui à vous présenter leur nouvelle gamme de mobilier de vente à emporter, la gamme Chopin, complémentaire à nos produits. Sachez que nous pouvons compléter ces éléments standards par une décoration personnalisée ou d'autres mobiliers sur-mesure réalisés dans nos ateliers. Merci de nous contacter, nous vous accompagnerons dans votre projet.

« La simplicité est la réussite absolue. Après avoir joué une grande quantité de notes, toujours plus de notes, c'est la simplicité qui émerge comme une récompense venant couronner l'art. »

Fryderyk Chopin.

Tout comme la musique crée des émotions, l'exposition d'aliments doit parler à nos sens. Bénéficiant de grands vitrages verticaux, d'une large gamme de solutions de présentation et d'un superbe design, la vitrine Chopin semble éveiller nos sensations.

De fiabilité prouvée et fonctionnant avec un réfrigérant ami de l'environnement qui assure une meilleure efficacité énergétique, la Chopin est la vitrine de prédilection des concepts commerciaux les plus divers.

Retrouvez notre documentation
sur www.linkinox.com

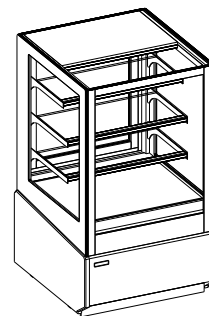
Mobilier de vente à emporter

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE FERMÉE EN FAÇADE

de forme carrée

Elle comprend:

- façade verticale double vitrage rabattable
- joues latérales et tablette supérieure double vitrage
- 3 niveaux d'étagère en verre et plan d'exposition inox
- éclairage Led sous chaque niveau
- portes coulissantes à l'arrière (pivotante pour la longueur en 750 mm)
- groupe au R290 incorporé avec bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- décor laqué 12 couleurs RAL au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE

700FV 750 x 800 x 1 300 mm

1 000FV 1 050 x 800 x 1 300 mm

1 250FV 1 300 x 800 x 1 300 mm

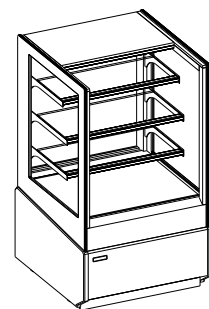
1 500FV 1 550 x 800 x 1 300 mm

VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE OUVERTE EN FAÇADE

de forme carrée

Elle comprend:

- façade ouverte sans rideau
- joues latérales et tablette supérieure double vitrage
- 3 niveaux d'étagère en verre et plan d'exposition inox
- éclairage led sous chaque niveau
- fermé à l'arrière par tôle inox avec conduit d'air froid ventilé
- groupe au R290 incorporé avec bac d'évaporation des eaux de dégivrage
- décor laqué 12 couleurs RAL au choix



VITRINE RÉFRIGÉRÉE VENTILÉE ouverte en façade

1 000FVS 1 050 x 800 x 1 300 mm

1 250FVS 1 300 x 800 x 1 300 mm

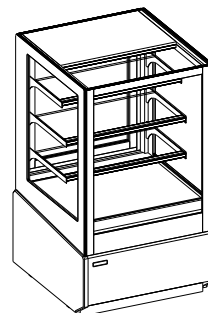
1 500FVS 1 550 x 800 x 1 300 mm

VITRINE NEUTRE OU CHAUDE

de forme carrée

Elle comprend:

- façade verticale double vitrage rabattable
- joues latérales et tablette supérieure double vitrage
- 3 niveaux d'étagère en verre et plan d'exposition inox
- éclairage Led sous chaque niveau
- portes coulissantes à l'arrière (pivotante pour la longueur en 750 mm)
- décor laqué 12 couleurs RAL au choix



VITRINE NEUTRE

700N 750 x 800 x 1 300 mm

1 000N 1 050 x 800 x 1 300 mm

1 250N 1 300 x 800 x 1 300 mm

VITRINE CHAUDE

700Q 750 x 800 x 1 300 mm

1 000Q 1 050 x 800 x 1 300 mm

1 250Q 1 300 x 800 x 1 300 mm

1 500Q 1 550 x 800 x 1 300 mm

VITRINE NEUTRE BOULANGERIE

de forme carrée

Elle comprend:

- façade verticale double vitrage rabattable
- joues latérales et tablette supérieure double vitrage
- 2 niveaux d'étagère en verre et plan d'exposition en bois avec ramasse miettes
- éclairage Led sous chaque niveau
- portes coulissantes à l'arrière (pivotante pour la longueur en 750 mm)
- décor laqué 12 couleurs RAL au choix

VITRINE NEUTRE boulangerie

1 000PAO 1 050 x 800 x 1 300 mm

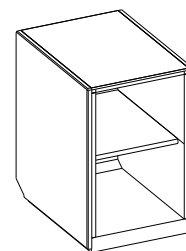
1 250PAO 1 300 x 800 x 1 300 mm

1 500PAO 1 550 x 800 x 1 300 mm

MEUBLE NEUTRE D'ENCAISSEMENT

Il comprend:

- dessus inox (verre laqué, pierre ou résine en option sur demande)
- rangement ouvert côté service avec plancher et étagère intermédiaire
- décor laqué 12 couleurs RAL au choix



MEUBLE NEUTRE d'encaissement

700C 752 x 793 x 900 mm

1 000C 1 052 x 793 x 900 mm

Meuble neutre en angle ou de différentes dimensions, décors spéciaux, nous consulter.

Conditions générales de vente

commande

Toute commande passée implique l'acceptation expresse par le client des présentes conditions générales de vente et la renonciation expresse par ce client aux clauses de ses propres conditions d'achats en opposition formelle avec les présentes. Nous acceptons uniquement les commandes écrites. Chaque commande est enregistrée et acceptée qu'après retour d'un accusé réception de commande dûment accepté par le client sans aucune modification. Toute modification de la commande initiale entraînera un nouveau devis d'un montant à la hausse ou à la baisse et une augmentation possible du délai de livraison initialement prévu. En cas de résiliation de la commande par le client, les arrhes versées ne seront rendues que dans la limite des frais occasionnés par Link Inox. Link Inox se réserve le droit d'annuler ou d'interrompre le déroulement d'une commande dans le cas de non-paiement des arrhes prévues ou de désaccord avec le client sur d'éventuels changements survenus après signature de la commande.

prix

Tous les prix de notre tarif s'entendent NET hors taxes, prix client, emballage compris. Déchargement, installation et raccordement sur site non compris. Le port franco sera accordé pour toute commande d'un montant de 1 500 €.

Des pénalités ou indemnités pour retard de livraison ne pourront être appliquées que si elles ont fait l'objet d'un accord express, écrit et spécifique à la commande.

paiement

Sous réserve d'ouverture de compte acceptée par notre société d'affacturage, nos conditions de paiement sont les suivantes, sauf conditions spécifiques conclues entre nos 2 parties sur nos devis et accusés réception de commande :

- pour une première affaire: 30 % du TTC à la commande, le solde à la livraison
- pour les affaires suivantes: par traite acceptée domiciliée à 30 ou 60 jours de date de livraison
- escompte de 2 % si paiement au comptant de la totalité de la marchandise à la livraison de la marchandise
- les commandes d'un montant HT inférieur à 1 525 € seront payées par chèque à réception de facture

Tout retard de paiement entraînera la facturation de pénalités égales à 1,5 fois le taux d'intérêt légal (loi 92-1442 du 31/12/92), calculé sur le montant non réglé.

Les termes de paiement ne peuvent être retardés sous quelques prétextes que ce soit, même litigieux, et aucune réclamation sur la qualité d'une fourniture n'est suspensive du paiement de celle-ci si la preuve de sa défectuosité n'a pas été signalée par écrit dans les 8 jours suivant la livraison. Une suspension de paiement n'est acceptée que sur la valeur de facturation des seules pièces incriminées.

transport

Nos marchandises voyagent en semi-remorque aux risques et périls du destinataire qui est le seul qualifié pour exercer un recours contre le transporteur en cas de pertes, de manquants ou d'avaries. Vous avez 48 heures pour émettre des réserves détaillées sous pli recommandé auprès du transporteur en conformité avec l'article 105 du Code du Commerce. Un double doit nous être envoyé impérativement. Passé ce délai, les frais de remboursement et/ou de remise en état seront à votre charge. Prêtez une attention toute particulière à cette procédure, source de litiges désagréables et coûteux quand elle n'est pas observée.

délais de livraison

Les délais d'expéditions sont donnés en fonction de la charge de production de notre usine et de notre stock de produits finis. Ces délais sont toujours donnés à titre indicatif. Un retard, dont la responsabilité ne nous incombe pas (retard du fournisseur de stratifié autre matière première, retard de confirmation du client, possibilité du transporteur, délai de contrôle qualité du produit), ne peut entraîner la résiliation de la commande par le client, et ne peut donner lieu à des indemnités ou des pénalités à notre charge.

domiciliation bancaire

À nous indiquer dès votre première commande avec votre relevé d'identité bancaire pour ouverture de compte.

garantie

Nos marchandises sont garanties 1 an à compter de la date de livraison contre tout vice de fabrication (6 mois pour les parties électriques) et elle suppose une installation effectuée suivant les règles de l'art. La garantie couvre le remplacement gratuit de la pièce reconnue défectueuse dans le fonctionnement des appareils. Cette garantie ne s'applique pas aux pièces en verre (vitrine, glace bombée...), lampes d'éclairage et halogènes. Le coût de la main d'œuvre pour le retrait et la mise en place de ces pièces est à la charge du dépositaire installateur. Les frais de déplacement incombent à l'utilisateur. Toute utilisation anormale ou abusive du matériel annule les clauses de garantie, nous ne prendrons pas en considération les détériorations qui en découlent. Toute réclamation au titre de la garantie doit être faite par lettre recommandée avec accusé réception, en précisant les malfaçons constatées et les circonstances dans lesquelles elles ont été

constatées, en nous retournant les pièces défectueuses afin que nous puissions faire jouer la garantie.

réserve de propriété

De convention expresse et conformément aux termes des lois N°80-335 du 12 mai 1980 et 85-98 du 25 janvier 1985, article 121 :

- le vendeur se réserve la propriété du matériel livré jusqu'au complet paiement de l'intégralité du prix et des accessoires correspondant
- ne constitue pas un paiement la remise de lettre de change ou d'autre titre

Les risques de la marchandise incombent à l'acheteur dès la mise de celle-ci à disposition. En cas de non respect par l'acheteur d'une échéance de paiement, le vendeur sans perdre aucun de ses droits, pourra exiger la restitution des marchandises dont il s'est réservé la propriété, aux frais de l'acheteur, jusqu'à exécution par ce dernier de la totalité de ses engagements. Cette restitution n'équivaut pas à la résolution de la vente. En application de la loi 80-335 du 12 mai 1980, les marchandises restent la propriété du vendeur jusqu'au paiement intégral de leur prix. Les risques afférents aux dites marchandises sont transférés à l'acheteur dès la livraison. En cas de litige, le tribunal de commerce de Bayonne sera seul compétent, même en cas de pluralité de défendeurs ou d'appel en garantie.

catalogues et plans

Les descriptions d'appareils sont données à titre indicatif. Les modèles présentés sont toujours susceptibles de recevoir des modifications sans avis préalable. Nos dimensions sont données à titre indicatif et peuvent varier sans que ceci puisse donner lieu à des contestations ou à un droit de réduction au profit de l'acheteur. Tous les documents composant notre catalogue demeurent notre propriété exclusive et ne peuvent être ni reproduits, ni communiqués à des tiers d'une façon quelconque, ni utilisé pour des réalisations ou la fabrication de pièces composantes.

Link Inox

**ZA de Souspesse
207 rue de l'Hermitage
40390 Saint-Martinde-Seignanx
Pays Basque
France**

www.linkinox.com