

# BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®



**MOFFAT®**

**BLUE SEAL EVOLUTION SERIES®**





Comment peut-on améliorer quelque chose dont la réputation est déjà synonyme de performance et de fonctionnalité pratique ?

## Le produit évolue.

Car il y a toujours un moyen de faire mieux.

La série Blue Seal Evolution est la prochaine étape d'une phase d'amélioration ininterrompue. Plus élégante en termes de design, et conçue pour répondre aux besoins des chefs les plus passionnés, elle promet d'être encore plus performante que les modèles précédents.

Foyer ouvert avancé	3
Meilleures fonctionnalités	4
Plaques de cuisson	11
Plaques à induction	12
Gammes de fours	14
Tables de cuisson Target	15
Grils	17
Barbecues	18
Salamandres	19
Friteuses	20
Système de filtration Filtamax	21
Sauteuses braisières	21
Cuiseur de pâtes	22
Produits	25

# evolve





# Réfléchir. Reconcevoir. Reconstruire.

La série Blue Seal Evolution est le point culminant d'un procédé dans lequel la gamme Blue Seal a été entièrement reconçue. Appréciez ainsi une ligne d'équipements étendue et plus fonctionnelle, offrant plus d'options de configuration et une performance exceptionnelle. Le profil amélioré permet de bénéficier d'un espace de travail continu dans lequel les unités sont positionnées en ligne, tandis que la profondeur de 812 mm offre un grand espace de cuisson, même quand vous êtes contraint de repousser les frontières culinaires des confins d'une petite cuisine.

## **C'est clairement une évolution.**

### **Si vous ne pouvez pas supporter la chaleur, ajustez-la.**

Chaque chef pourrait utiliser un peu plus de chaleur, nous avons donc conçu un nouveau foyer ouvert avancé procurant les 28 MJ de puissance nécessaires à votre cuisson. Pour une performance optimale avec toutes les tailles d'ustensiles, les commandes précises offrent des niveaux de chaleur différents au sein d'une flamme compacte.

### **Évolution. Ce n'est pas simplement une question de style.**

Quand votre journée de travail ressemble à une jungle d'ustensiles de cuisine, vous et par extension vos poignets serez ravis de trouver une surface plus plate et plus profilée sur laquelle faire glisser sans effort les casseroles et les poêles d'un élément à l'autre.

### **Au cœur de l'acier.**

L'acier inoxydable 304 épais est le revêtement de choix de tous les éléments de la série Blue Seal Evolution. Toutes les gammes sont conçues avec un châssis d'acier entièrement galvanisé tandis que les portes abattantes encadrées sont équipées d'un système de charnière renforcé pour accroître la durée de vie.



# De meilleures fonctionnalités, plus nombreuses.

Les fonctionnalités améliorées sur une gamme étendue d'équipements signifient que la série Blue Seal Evolution peut être configurée pour fonctionner dans toutes les situations.



## **Plus de chaleur au moment opportun.**

Les foyers ouverts avancés de 28 MJ de la série Blue Seal Evolution augmentent le niveau de chaleur nécessaire à votre cuisson, pour cuire plus rapidement vos grandes préparations. Du feu bas à fort au mijotement, les boutons de commande vous permettent de faire des ajustements subtils et obtenir ainsi le niveau de chaleur adéquat. Fabriqués à base de fonte pour une performance durable, les brûleurs disposent d'un chapeau en laiton matricé pour une répartition cohérente de la flamme. La

conception sans encrassement garantit une performance optimale.

La protection contre l'absence de flamme est de série.

## **Sélection de grils.**

Les nouveaux grils dédiés de 450, 600, 900 et 1200 mm offrent de nouvelles possibilités de personnaliser votre gamme Blue Seal Evolution. Une plaque de 20 mm de série et à commande thermostatique offre une excellente rétention et répartition de chaleur. L'option de surface chromée en miroir offre un niveau exceptionnel d'efficacité en piégeant plus de chaleur sur la table de cuisson.

## **Design fonctionnel des portes.**

Les portes abattantes de tous les fours de la série Blue Seal Evolution sont conçues pour faciliter les manipulations d'une seule main. Entièrement encadrées, elles sont conçues pour résister au traitement les plus difficiles tout en maintenant une fermeture étanche.



#### **Et avec ça, vous prendrez bien un frigidaire ?**

La flexibilité de la série Blue Seal Evolution vous permet d'ajouter des unités de réfrigération où vous en avez besoin, de façon à pouvoir continuer votre travail sans quitter votre poste. Associez votre plaque de cuisson, gril ou table de cuisson Target avec une base de réfrigération Gastronorm de 900 ou 1 200 mm, disponible en combinaison de portes et de tiroirs. Toutes les unités acceptent une dimension Gastronorm 1/1. Les unités de réfrigération de la série Blue Seal Evolution sont conçues pour des températures tropicales pouvant atteindre 40 °C et ont une température de maintien comprise entre -2 et 8 °C. Une commande numérique de la température, le dégivrage automatique et un réchauffeur de condensat sont de série sur toutes les unités.

#### **Des plans de travail plus résistants.**

Grâce à la fonte lourde et aux finitions en émail vitreux, les plaques de cuisson de la série Blue Seal Evolution supporteront quotidiennement toutes les créations des chefs. Avec les doigts de soutien élargis des brûleurs, appréciez une stabilité accrue pour en finir avec les renversements.

#### **Cuiseur de pâtes.**

Conçu pour répondre à la demande extrême en cuisson de pâtes, le cuiseur de pâtes Blue Seal Evolution donnera des résultats parfaits, prouvant toute son utilité en recevant de multiples commandes de pâtes.

#### **La vie est trop courte pour la passer à nettoyer.**

La gamme Blue Seal Evolution a été reconçue pour optimiser la créativité et réduire le temps de nettoyage. Avec des rebords internes et externes arrondis, passez plus facilement l'éponge et garantisiez l'hygiène de votre équipement. Avec des surfaces plus profilées, nettoyez sans effort toute la ligne de cuisson.

#### **Entretenez votre équipement pendant que vous cuisinez.**

La série Blue Seal Evolution a été conçue pour effectuer toutes les interventions de maintenance et d'entretien sans retirer une unité de la ligne de cuisson. Plus besoin d'arrêter une ligne de cuisson entière pour entretenir un élément, les chefs pourront poursuivre leurs tâches !



## Notre environnement.

Toute la technologie Moffat est à la fois un produit de son environnement et un produit pour l'environnement. En d'autres termes, que ce soit les phases de conception, de développement ou de construction, chaque détail est vérifié pour s'assurer que notre équipement est efficace en énergie et respecte autant que possible la planète. Nous continuerons d'utiliser chaque outil à notre disposition pour réduire encore plus l'impact sur l'environnement. Nos produits plairont donc non seulement à ceux qui les utilisent, mais également à tout un chacun.



# Une sélection naturelle

**Éléments hauts et bas. C'est votre choix.**

Si vous devez choisir des éléments hauts et bas, la série Blue Seal Evolution offre un niveau de choix jamais vu auparavant. Avec une gamme d'équipements élargie, bénéficiez de la flexibilité supplémentaire pour configurer votre cuisine exactement comme vous le voulez.

PLAQUE DE CUISSON



GRIL



TABLES DE CUISSON TARGET



PLAQUES À INDUCTION



PLAN DE TRAVAIL



PLACARD



STAND À PIEDS



FOUR



PLACARD AVEC PORTES  
(Uniquement avec plaques à induction)



BASE DE RÉFRIGÉRATION





# Plaques de cuisson à gaz et électriques.

Augmentez le feu, les plaques de cuisson de la série Blue Seal Evolution sont synonymes de fonctionnalité et de performance.

Refroidissez pendant que vous cuisinez.  
En intégrant des unités de réfrigération à la ligne de cuisson, stockez les matières brutes à proximité.



Si vous avez besoin d'une puissance de feu, les brûleurs du foyer ouvert de l'option gaz fournissent une puissance de chaleur impressionnante de 28 MJ. Avec une surface plus uniforme créée par des supports de brûleur plus épais en émail vitreux avec doigts élargis, vous pouvez faire glisser les casseroles et les poêles sur les plaques sans crainte de les renverser.

Les plaques de cuisson électriques de la série Blue Seal Evolution fournissent toute la chaleur dont vous avez besoin grâce aux éléments radiants de 2,4 kW et aux plaques solides en option de 2 kW.

Si votre travail vous impose de changer de surface de cuisson, les options de gaz et électriques peuvent accueillir des plaques de grill de 300, 600 ou 900 mm, en acier doux usiné à surface douce ou striée. Les gros boutons de commande vous permettent d'ajuster précisément le spectre de chaleur, alors que les marquages blancs clairs résistants à la lumière et les manchons de tige renforcés des boutons de rechange appartiennent au passé.



## Plaques à induction.

La nouvelle gamme de plaques à induction Blue Seal Evolution utilise des zones à induction larges de 270 mm qui détecteront automatiquement les différentes tailles de poêles ou de casseroles. La zone de cuisson s'éteint quand la poêle ou la casserole est retirée.

Chaque modèle de cuisson à induction est équipé de deux ou de quatre zones à induction ultra-robustes de 5 kW avec commandes de puissance variable pour chaque zone de cuisson. La conception d'ensemble est une vitrocéramique de 6 mm de large ultra résistante, sur laquelle vous pouvez faire glisser les poêles, combinée à un arrondi en acier inoxydable 1,5 mm soudé, caractéristique de la série Blue Seal Evolution.

Toutes les plaques à induction sont fournies avec bases de placard modulaires s'adaptant à la suite d'éléments, avec portes et pieds ajustables de série.

Commandez l'équipement avec un bouton pour chaque zone d'induction avec voyant (vert), détection de casserole ou de poêle incluse. Les plaques de cuisson à induction Blue Seal Evolution offrent des avantages supplémentaires, comme la réduction de la consommation d'énergie ou de la quantité de chaleur latente dans la zone de cuisson.



Les roulettes arrière de série facilitent le nettoyage et l'entretien en ligne.





## Gammes de fours.

Peu importe l'étendue des opérations, les gammes de fours Blue Seal Solution ont une option électrique ou à gaz.

Les versions à gaz sont équipées de brûleurs en foyer ouvert de 28 MJ, tandis que les versions électriques offrent un choix d'éléments radiants 2,4 kW ultra résistants ou de plaques solides de 2 kW.

À l'intérieur même du four, les plaques de sol en fonte garantissent une distribution uniforme de la chaleur. Les moteurs et les ventilateurs de circulation d'air des fours à convection réduisent le temps de cuisson et vous permettent de cuire des aliments à faibles températures.



L'intérieur en émail vitreux simple à nettoyer offre une capacité Gastronom 2/1 et une hauteur de couronne généreuse. Les plaques de sole en fonte durables offrent une excellente rétention et récupération de chaleur.



# Tables de cuisson Target.

En tant qu'unités individuelles ou avec four à gaz ou électrique.

Les tables de cuisson Blue Seal Evolution de 900 mm sont disponibles en tant que plaques chauffantes autonomes ou avec un choix de quatre unités de base - base de placard, stand à pieds, base de réfrigération ou base de four (statique/convection, gaz/électrique).

Avec un brûleur en fonte à double anneau haute puissance, la fonte de la table de cuisson Target super renforcée offre une récupération et une régulation de chaleur extraordinaires.

Un boîtier de brûleur aligné avec les blocs de céramique réfractaire de 50 mm offre un excellent rendement thermique.



La chaleur est générée par un brûleur en fonte à double anneau 45 MJ à commande unique.





## Gril et toaster gril.

Les grils à gaz ultra résistant de la série Blue Seal Evolution sont disponibles en différentes largeurs, 450, 600, 900 et 1 200 mm, les grils électriques sont quant à deux disponibles en modèles de 600, 900 et 1 200 mm de large. Le toaster gril est un outil essentiel pour toute tâche nécessitant la production simultanée d'aliments grillés et cuits au gril.

Les modèles de grils à gaz sont disponibles en 900 et 1 200 mm de large (avec fours statiques ou à convection). Les modèles de grils électriques sont disponibles en 900 mm de large (avec fours statiques ou à convection).

Avec un ensemble soudé sans couture et solide, tous les grils ultra résistants sont composés d'une plaque de 20 mm de série pour une rétention et distribution de chaleur maximale. Ils disposent en



La protection contre les éclaboussures de 3 mm est un contour de plaque entièrement soudé pour une durabilité supérieure et un nettoyage facile.

outre de commandes thermostatiques pour un réglage précis de la température et sont disponibles en plaques d'acier doux usinées à surface douce ou striée.

Une option de surface chromée en miroir, également disponible en finition douce et striée, réduit la perte de chaleur en piégeant plus de chaleur sur la surface de cuisson.

Le toaster gril de la série Blue Seal Evolution se compose d'un ensemble de brûleurs tout particulièrement conçus et d'éléments radiants en acier inoxydable à deux fonctions - cuisant la partie supérieure et grillant la partie inférieure, sans compromettre le temps de cuisson ou la performance.

Les brûleurs chauffent la plaque du gril de 16 mm de large au-dessus d'eux, alors que les éléments radiants réfléchissent la chaleur sur le support de grillade en dessous.



# Barbecues.

Les brûleurs et les éléments radiants puissants sont conçus pour augmenter au maximum la chaleur.

Appréciez toute la performance des barbecues Blue Seal Evolution grâce aux puissants brûleurs en acier inoxydable et aux éléments radiants qui génèrent un maximum de chaleur pour obtenir le plus de goût possible.

La position inclinée et la conception en bavure de la grille en fonte permettent de réduire l'embrasement avec des rainures pour collecter la graisse dans un canal à l'avant. Les sections de gril amovibles de 300 et 450 mm peuvent également s'échanger avec les grilles.



Les grilles renforcées sont réversibles.



# Salamandres.

Les salamandres à gaz et électriques de la série Blue Seal Evolution sont polyvalentes, faciles à utiliser et équipées de toutes les fonctionnalités de performance. Vous pouvez les utiliser pour fondre, griller, gratiner et toaster.

Les modèles à gaz sont équipés de brûleurs infrarouges haute vitesse et à faible consommation d'énergie pour de meilleurs résultats. Le modèle électrique E91 est composé d'éléments à double serpentin de 3 kW pour une performance de cuisson optimale.

Les options à gaz et électriques peuvent contenir un plateau au format Gastronorm GN 1/1. Une plaque de grillade est incluse de série et idéale pour cuisiner les poissons ou les steaks.





# Friteuses.

Blue Seal est connu pour la qualité et la performance de ses friteuses.

La série Blue Seal Evolution est d'un tout autre niveau avec une gamme de friteuses plus élégante et profilée, disponible avec un bac de 400 mm et deux bacs de 450 mm ou 600 mm. Les unités à gaz disposent de la technologie Vee Ray unique à Blue Seal, comprenant des brûleurs infrarouges brevetés pour le meilleur rendement et la meilleure récupération de friture de toute l'industrie. La nouvelle friteuse à bac unique de 400 mm prend toute sa puissance avec un brûleur Target multijets.

Toutes les friteuses sont disponibles avec soit des commandes digitales soit numériques. Les modèles à commande numérique offrent une commande de température précise, trois programmeurs ainsi que l'affichage digital de la température et de l'heure. Les modèles à deux bacs ont des commandes numériques indépendantes pour chaque bassin et six programmeurs.



Les friteuses à deux bacs uniques Blue Seal offrent une performance et une polyvalence supérieures.



## Système de filtration Filtamax

Le système Filtamax est le compagnon idéal pour les friteuses Blue Seal Evolution, car il améliore le goût en retirant les particules de l'huile qui se seraient autrement consommées et auraient contaminé les aliments.

Il est compatible avec les huiles végétales et les graisses alimentaires haut de gamme, augmentant la durée de vie de votre huile et réduisant les coûts de remplacement. Facile à utiliser, il ne vous faudra que 10 minutes pour purger, filtrer et remplir un réservoir de 26 litres.



Le système Filtamax est dissimulé.  
Si vous ne l'utilisez pas, mettez-le sous votre friteuse et fermez la porte !

## Sauteuses braisières

Conçus pour une cuisson haute capacité pratique, tous les modèles disposent d'un système de basculement électrique ou manuel de la sauteuse pour un meilleur contrôle des portions.



Très performante, la gamme Blue Seal Evolution de sauteuses braisières basculantes s'est agrandie pour inclure un choix d'options à gaz ou électrique de 80 litres (900 mm de large) ou de 120 litres (1 200 mm de large).

Grâce à sa facilité de nettoyage et d'entretien et à ses superbes finitions, les sauteuses braisières sont bienvenues dans une cuisine Blue Seal Evolution.



# Cuiseur de pâtes.

Le cuiseur de pâtes Blue Seal Evolution est conçu pour la vitesse. Entièrement modulaire et avec une conception unique, il a tout ce qu'il faut pour produire sans interruption des pâtes parfaites.

De l'ébullition à feu fort au mijotement, notre système de brûleur infrarouge breveté au gaz ou les puissants éléments électriques maintient une température d'eau constante et accélère la rotation des produits par des temps de récupération extraordinaires avec des réglages à basse température.

Les quatre paniers de série vous permettront de cuire simultanément différentes sortes de pâtes.



# Espace pour créer.

Nouveau sur la gamme Blue Seal Evolution, les plans de travail en différentes largeurs donneront un effet profilé à votre cuisine. Des versions de 300 mm, 450 mm, 600 mm et 900 mm de large sont disponibles avec base de placard, stand à pieds, base de réfrigération ou four (900 mm uniquement).







## Instruments de création de masse.

La bonne combinaison peut faire la différence dans une cuisine... Et si c'est la vôtre, la bonne combinaison vous rendra plus libre et plus flexible.

La gamme d'équipements Blue Seal Evolution offre un niveau de choix rarement vu dans une cuisine - grils, plaques de cuisson, tables de cuisson Target et plans de travail avec fours, stands à pieds, frigidaires et placards. Avec une gamme d'options plus importante, vous pouvez combiner et assortir votre cuisine exactement comme vous le voulez.

Plaques de cuisson	26
Plaques à induction	27
Gammes de fours	28
Tables de cuisson Target	31
Grils	32
Barbecues	34
Salamandres	35
Sauteuses braisières	35
Friteuses	36
Système de filtration Filtamax	37
Cuiseur de pâtes	37
Plans de travail	38

# create

# Plaques de cuisson à gaz.



## Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Foyers ouverts de 28 MJ
- Configurations à 2, 4, 6 ou 8 brûleurs
- Protection en cas d'absence de flamme sur tous les brûleurs
- Brûleurs en fonte renforcée amovibles et grilles de brûleur en émail vitreux amovibles
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Planches de gril équipées d'une commande d'allumage piezo par bouton-poussoir
- Planche de gril de 12 mm
- Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments
- Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Montées sur plan de travail
- Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous
- Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous
- Pieds réglables à l'arrière

## Accessoires.

- Kit de roulette mobile
- Chapeaux

## 300 mm

Variantes de plaques de cuisson à 2 brûleurs G512.

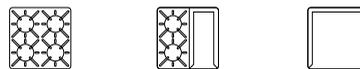


### Modèles

Monté sur plan de travail	G512D-B	G512C-B
Dimensions (L x P x H) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480	480

## 600 mm

Variantes de plaques de cuisson à 4 brûleurs G514.

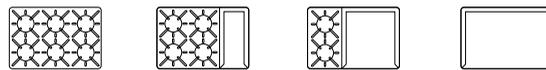


### Modèles

Monté sur plan de travail	G514D-B	G514C-B	G514B-B
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480	480	480
Base de placard	G514D-CB	G514C-CB	G514B-CB
Stand à pieds	G514D-LS	G514C-LS	G514B-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085	1 085	1 085

## 900 mm

Variantes de plaques de cuisson à 6 brûleurs G516.



### Modèles

Monté sur plan de travail	G516D-B	G516C-B	G516B-B	G516A-B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315			
Dossier compris (h) mm	480	480	480	480
Base de placard	G516D-CB	G516C-CB	G516B-CB	G516A-CB
Stand à pieds	G516D-LS	G516C-LS	G516B-LS	G516A-LS
Base de réfrigération	G516D-RB	G516C-RB	G516B-RB	G516A-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915			
Dossier compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085

## 1 200 mm

Variantes de plaques de cuisson à 8 brûleurs G518.



### Modèles

Monté sur plan de travail	G518D-B	G518C-B	G518B-B	G518A-B
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 315			
Dossier compris (h) mm	480	480	480	480
Base de placard	G518D-CB	G518C-CB	G518B-CB	G518A-CB
Stand à pieds	G518D-LS	G518C-LS	G518B-LS	G518A-LS
Base de réfrigération	G518D-RB	G518C-RB	G518B-RB	G518A-RB
Dimensions (L x P x H) mm	1 200 x 812 x 915			
Dossier compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085



G516D-LS

G512D-B

G514D-LS

G518D-LS

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les plaques de cuisson Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

## Plaques de cuisson électriques.

### Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Éléments radiants 2,4 kW ultra résistants

Configurations à 2, 4, ou 6 brûleurs

Boutons de commande résistants et renforcés

Planche de grill de 12 mm à commande thermostatique

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière

Installation, nettoyage, et entretien faciles

### Options.

Choix de surface de grill : douce, striée ou les deux

Plaques solides de 2 kW

Montées sur plan de travail

Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous

Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous

Pieds réglables à l'arrière

### Accessoires.

Kit de roulette mobile

Chapeaux

### 300 mm

Variantes de plaques de cuisson à 2 éléments E512.

Modèles

	E512D-B	E512C-B
Monté sur plan de travail		
Dimensions (L x P x H) mm	300 x 812 x 315	300 x 812 x 315
Dossieret compris (h) mm	480	480

### 600 mm

Variantes de plaques de cuisson à 4 éléments E514.

Modèles

	E514D-B	E514C-B	E514B-B
Monté sur plan de travail			
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315	600 x 812 x 315
Dossieret compris (h) mm	480	480	480
Base de placard	E514D-CB	E514C-CB	E514B-CB
Stand à pieds	E514D-LS	E514C-LS	E514B-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085

### 900 mm

Variantes de plaques de cuisson à 6 éléments E516.

Modèles

	E516D-B	E516C-B	E516B-B	E516A-B
Monté sur plan de travail				
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315			
Dossieret compris (h) mm	480	480	480	480
Base de placard	E516D-CB	E516C-CB	E516B-CB	E516A-CB
Stand à pieds	E516D-LS	E516C-LS	E516B-LS	E516A-LS
Base de réfrigération	E516D-RB	E516C-RB	E516B-RB	E516A-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915			
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085

## Plaques à induction.

### Caractéristiques de série.

Construction renforcée

Zones de cuisson à induction à puissance nominale de 5 kW

Zones de cuisson à induction de 270 mm de diamètre

Configurations à 2 ou 4 zones à induction

Surface de nettoyage en céramique de 6 mm de large entièrement étanche

Pieds en acier inoxydable ajustables

Grands boutons de commande simple d'utilisation

Détection automatique de casserole ou de poêle

### Accessoires.

Kit de roulette mobile

### Plaques de cuisson électriques à induction 450 mm

Plaque de cuisson à 2 zones d'induction. Disponible avec base de placard de série.

Modèle

IN512-CB

Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085

### Plaques de cuisson électriques à induction 900 mm

Plaque de cuisson à 4 zones d'induction. Disponible avec base de placard de série.

Modèle

IN514-CB

Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085



E512D-B



E514D-LS



E516D-LS



IN512-CB



IN514-CB

# Gammes de plaques de cuisson à gaz.



## Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Foyers ouverts de 28 MJ
- Configurations à 2, 4, 6 ou 8 brûleurs
- Protection en cas d'absence de flamme sur tous les brûleurs
- Brûleurs en fonte renforcée amovibles et grilles de brûleur en émail vitreux amovibles
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Porte abattante avec cadre soudé
- Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
- Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
- Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

- Gaz ou électrique, statique ou convection
- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Pieds réglables à l'arrière

## Accessoires.

- Kit de roulette mobile
- Chapeaux



Les boutons de commande ultra résistants avec tiges renforcées sont conçus pour durer. Les marquages résistants à la température et la lumière permettent des réglages précis de la chaleur pour des résultats constants.

## 600 mm

Variantes de plaques de cuisson à 4 brûleurs.

### Modèles

Four statique à gaz	G504D	G504C	G504B
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915	600 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085

## 750 mm

Variantes de plaques de cuisson à 4 brûleurs.

### Modèles

Four statique à gaz	G505D	G505C
Four à convection et gaz	G54D	G54C
Four statique électrique	GE505D	G505C
Four à convection électrique	GE54D	GE54C
Dimensions (L x P x H) mm	750 x 812 x 915	750 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085

## 900 mm

Variantes de plaques de cuisson à 6 brûleurs.

### Modèles

Four statique à gaz	G506D	G506C	G506B	G506A
Four à convection et gaz	G56D	G56C	G56B	G56A
Four statique électrique	GE506D	GE506C	GE506B	GE506A
Four statique électrique	GE56D	GE56C	GE56B	GE56A
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915			
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085

## 1 200 mm

Variantes de plaques de cuisson à 8 brûleurs.

### Modèles

Four statique à gaz	G508D	G508C	G508B	G508A
Four à convection et gaz	G58D	G58C	G58B	G58A
Four statique électrique	GE508D	GE508C	GE508B	GE508A
Four statique électrique	GE58D	GE58C	GE58B	GE58A
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915			
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085

## 1 200 mm

Variantes de plaques de cuisson à 8 brûleurs.

### Modèles

Double four statique à gaz	G524D	G524C	G524B	G524A
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915			
Dossieret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085



G506D



G508D



G504D

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les gammes de fours Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.



## Gammes de plaques de cuisson électriques.

### Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Éléments radiants 2,4 kW ultra résistants
- Configurations à 4 ou 6 éléments
- Six réglages de la température avec réglage du réducteur
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Planche de grill de 12 mm
- Porte abattante avec cadre soudé
- Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
- Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
- Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

### Options.

- Choix de surface de grill : douce, striée ou les deux
- Plaques solides de 2 kW
- Électrique – statique et convection
- Pieds réglables à l'arrière

### Accessoires.

- Kit de roulette mobile
- Chapeaux

### 900 mm

Variantes de plaques de cuisson à 6 éléments.

#### Modèles

	E506D	E506C	E506B	E506A
Four statique électrique	E506D	E506C	E506B	E506A
Four statique électrique	E56D	E56C	E56B	E56A
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915			
Dosseret compris (h) mm	1 085	1 085	1 085	1 085



Le châssis d'acier galvanisé renforcé donne au bureau de travail de votre cuisine la force intérieure pour garantir ses performances.



GE505D



G524D



E56D



Le design profilé crée un espace de travail continu.

# Tables de cuisson Target.



## Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Brûleur en fonte à double anneau de 45 MJ

Protection en cas d'absence de flamme et veilleuse

Plaques et centre amovibles avec protection antidéversement

Boutons de commande résistants et renforcés

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière

La gamme de fours pour table de cuisson Target inclut :

Porte abattante avec cadre soudé

Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées

Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher

Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

Montées sur plan de travail

Placard de rangement dimension

Gastronorm en dessous

Module de réfrigération dimension

Gastronorm en dessous

Pieds réglables à l'arrière

## Accessoires.

Kit de roulette mobile

Chapeaux

## Tables de cuisson Target 900 mm

Variantes de table de cuisson à gaz Target G57.

### Modèles

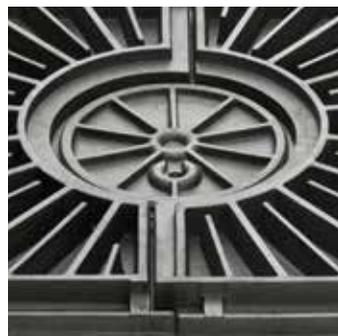
Monté sur plan de travail	G57-B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480
Base de placard	G57-CB
Stand à pieds	G57-LS
Base de réfrigération	G57-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Gamme de tables de cuisson Target 900 mm

Variantes de tables de cuisson Target.

### Modèles

Four statique à gaz	G570
Four à convection et gaz	G576
Four statique électrique	GE570
Four à convection électrique	GE576
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les gammes de tables de cuisson Target Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.



G57-LS



GE576

# Grills.



## Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée  
 Commande thermostatique  
 Plaques usinées de 20 mm d'épaisseur  
 Veilleuse intégrale et protection contre l'absence de flamme  
 Plaques soudées  
 Bac à graisse en acier inoxydable  
 Boutons de commande résistants et renforcés  
 Allumage piezo par bouton-poussoir  
 Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments  
 Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière  
 Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

Choix de surface de grill : douce, striée ou les deux  
 Option de plaque en miroir chromée  
 Montées sur plan de travail  
 Placard de rangement dimension Gastronorm en dessous  
 Module de réfrigération dimension Gastronorm en dessous  
 Pieds réglables à l'arrière

## Accessoires.

Kit de roulette mobile  
 Chapeaux



Plaque en miroir chromée avec une surface douce, striée ou les deux.

## Gril à gaz 450 mm

Variantes GP513 Gril à gaz.

### Modèles

Monté sur plan de travail	GP513-B
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	GP513-CB
Stand à pieds	GP513-LS
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril à gaz 600 mm

Variantes GP514 Gril à gaz.

### Modèles

Monté sur plan de travail	GP514-B
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	GP514-CB
Stand à pieds	GP514-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril à gaz 900 mm

Variantes GP516 Gril à gaz.

### Modèles

Monté sur plan de travail	GP516-B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	GP516-CB
Stand à pieds	GP516-LS
Base de réfrigération	GP516-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril à gaz 1 200 mm

Variantes GP518 Gril à gaz.

### Modèles

Monté sur plan de travail	GP518-B
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	GP518-CB
Stand à pieds	GP518-LS
Base de réfrigération	GP518-RB
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril électrique 600 mm

Variantes EP514 Gril électrique.

### Modèles

Monté sur plan de travail	EP514-B
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	EP514-CB
Stand à pieds	EP514-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril électrique 900 mm

Variantes EP516 Gril électrique.

### Modèles

Monté sur plan de travail	EP516-B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	EP516-CB
Stand à pieds	GP516-LS
Base de réfrigération	EP516-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085

## Gril électrique 1200 mm

Variantes EP518 Gril électrique.

### Modèles

Monté sur plan de travail	EP518-B
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 315
Dosseret compris (h) mm	480
Base de placard	EP518-CB
Stand à pieds	EP518-LS
Base de réfrigération	EP518-RB
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dosseret compris (h) mm	1 085



GP513-LS

GP514-LS

GP516-LS

GP518-LS

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour tous les grills Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

# Gammes de grils.



## Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Commande thermostatique
- Plaques usinées de 20 mm d'épaisseur
- Veilleuse intégrale et protection contre l'absence de flamme
- Plaques soudées
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Boutons de commande résistants et renforcés
- Allumage piezo par bouton-poussoir
- La gamme de fours pour gril inclut :
  - Porte abattante avec cadre soudé
  - Parois de four entièrement soudées et émaillées vitrifiées
  - Poignée de porte en acier inoxydable doux au toucher
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

- Choix de surface de gril : douce, striée ou les deux
- Option de plaque en miroir chromée

## Accessoires.

- Kit de roulette mobile
- Chapeaux

## Gamme de grils à gaz 900 mm

Variante de gril à gaz.

### Modèles

Four statique électrique	GPE506
Four à convection électrique	GPE56
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Gamme de grils à gaz 1200 mm

Variante de gril à gaz.

### Modèles

Four statique électrique	GPE508
Four à convection électrique	GPE58
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Gamme de grils électriques 900 mm

Variante de gril électrique.

### Modèles

Four statique électrique	EP506
Four à convection électrique	EP56
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



GPE506



GPE58



EP56

# Toaster gril.



## Caractéristiques de série.

- Planche de gril avec toaster en dessous
- Planche de gril de 16 mm
- Doubles brûleurs à commande individuelle
- Bac de collecte de graisse grande capacité
- Roulettes arrière
- Extérieur en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Facile à entretenir
- Entièrement modulaire

## Toaster gril 600 mm

Toaster gril à gaz G55T.

### Modèle

Modèle	G55T
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



EP514-LS



EP516-LS



EP518-LS



G55T



## Barbecues à gaz.

### Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée

Grilles renforcées réversibles

Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses

Brûleurs en acier inoxydable de 33 MJ/h par section de 300 mm

Protection en cas d'absence de flamme avec veilleuse continue

Grilles, éléments radiants et parois relevables pour le nettoyage

Boutons de commande résistants et renforcés

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière

Installation, nettoyage, et entretien faciles

### Options.

Pieds réglables à l'arrière

### Accessoires.

Plaques de gril (drop on) interchangeables

Kit de roulette mobile

Chapeaux

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour tous les barbecues Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

### Barbecue à gaz 300 mm

Grill à gaz G592.

#### Modèle

Monté sur plan de travail	G592-B
Dimensions (L x P x H) mm	300 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480

### Barbecue à gaz 450 mm

Variante G593 Gril à gaz.

#### Modèles

Monté sur plan de travail	G593-B
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480
Stand à pieds	G593-LS
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

### Barbecue à gaz 600 mm

Variante G594 Gril à gaz.

#### Modèles

Monté sur plan de travail	G594-B
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480
Stand à pieds	G594-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

### Barbecue à gaz 900 mm

Variante G596 Gril à gaz.

#### Modèles

Monté sur plan de travail	G596-B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480
Stand à pieds	G596-LS
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

### Barbecue à gaz 1 200 mm

Variante G598 Gril à gaz.

#### Modèles

Monté sur plan de travail	G598-B
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 315
Dossier compris (h) mm	480
Stand à pieds	G598-LS
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



G592-B



G593-LS



G594-LS



G596-LS



G598-LS

# Salamandres.



## Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée  
2 puissants éléments chauffants de 3 kW  
ou 2 brûleurs infrarouges (modèles 91) de 15,5 MJ  
Le modèle E90 comprend 2 éléments de 1,8 kW  
Allumage piezo et protection en cas d'absence de flamme sur chaque brûleur (modèles à gaz)  
Commande de chaleur gauche et droite  
Support de montage mural  
Installation, nettoyage, et entretien faciles  
Bac de collecte inférieur  
Plaque de grillade

## Salamandre à gaz 900 mm

Adaptée à un montage sur plan de travail  
ou un montage mural.

### Modèles

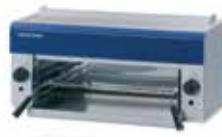
Glissières quatre positions (plate ou inclinée)	G91
Glissières quatre positions (plate ou inclinée) avec plaque de grillade	G91B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 390 x 400
Support de montage mural compris (P) mm	420

## Salamandre électrique 900 mm

Adaptée à un montage sur plan de travail  
ou un montage mural.

### Modèles

Glissières quatre positions (plate ou inclinée)	E91
Glissières quatre positions (plate ou inclinée) avec plaque de grillade	E91B
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 390 x 400
Support de montage mural compris (P) mm	420



G91



E91B

# Sauteuses braisières.



## Caractéristiques de série.

Finition en acier inoxydable 304 renforcée  
Mécanisme de basculement manuel  
Couvercle et système de charnières renforcés  
Châssis en acier galvanisé  
Extérieur en acier inoxydable  
Sauteuse en acier inoxydable avec corps de 2 mm  
L'acier inoxydable de 12 mm de large permet de chauffer la base de la sauteuse de manière uniforme  
Bec verseur grande capacité  
Support en acier inoxydable renforcé avec pieds ajustables  
Grands boutons de commande simple d'utilisation – renforcés et résistants à la chaleur  
Commande thermostatique  
Mécanisme d'interruption de sécurité en cas de surchauffe  
Poignées pliables au basculement manuellement la sauteuse  
Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

Mécanisme de basculement électrique

## Accessoires.

Chapeaux

## Sauteuses braisières à gaz basculantes 900 mm

Variantes de sauteuses braisières à gaz 80 litres

### Modèles

Mécanisme de basculement manuel	G580-8
Mécanisme de basculement électrique	G580-8E
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1085
Avec couvercle ouvert mm	1 600

## Sauteuses braisières électriques basculantes 900 mm

Variantes de sauteuses braisières électriques 80 litres

### Modèles

Mécanisme de basculement manuel	E580-8
Mécanisme de basculement électrique	E580-8E
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1085
Avec couvercle ouvert mm	1 600

## Sauteuses braisières à gaz basculantes 1200 mm

Variantes de sauteuses braisières à gaz 120 litres

### Modèles

Mécanisme de basculement manuel	G580-12
Mécanisme de basculement électrique	G580-12E
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1085
Avec couvercle ouvert mm	1 600

## Sauteuses braisières électriques basculantes 1200 mm

Variantes de sauteuses braisières électriques 120 litres

### Modèles

Mécanisme de basculement manuel	E580-12
Mécanisme de basculement électrique	E580-12E
Dimensions (L x P x H) mm	1200 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1085
Avec couvercle ouvert mm	1 600



G580-8



E580-12E

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les salamandres et les sauteuses braisières Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

# Friteuses.



## Caractéristiques de série.

- Finition en acier inoxydable 304 renforcée
- Les modèles à gaz comprennent un brûleur infrarouge breveté (sauf le modèle GT18)
- Bac ouvert en acier inoxydable facile à nettoyer avec garantie limitée de 10 ans
- Robinet de purge de 32 mm
- Mécanisme d'interruption de sécurité en cas de surchauffe
- Extérieur en acier inoxydable
- Entièrement modulaire
- Paniers et couvercles inclus
- Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière
- Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

- Commandes électroniques de l'affichage digital
- Système de filtration Filtamax de Blue Seal

## Accessoires.

- Paniers supplémentaires
- Système anti-éclaboussures latéral
- Kit de roulette mobile
- Chapeaux

Rails de paniers de friteuse pratiques.



Demandez une fiche des caractéristiques détaillées pour toutes les friteuses et système de filtration Filtamax Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

## Friteuse à gaz 400 mm

Friteuse à gaz à bac unique. Capacité 18 litres.

### Modèle

Commandes mécaniques	GT18
Dimensions (L x P x H) mm	400 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085



## Friteuse à gaz 450 mm

Variantes de friteuse à gaz à bac unique Vee Ray. Capacité 20 litres.

### Modèles

Commandes mécaniques	GT45
Commandes électroniques de l'affichage digital	GT45E
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085

## Friteuse à gaz 450 mm

Variantes de friteuse à gaz à deux bacs Vee Ray. Capacité 13 litres sur chaque bac.

### Modèles

Commandes mécaniques	GT46
Commandes électroniques de l'affichage digital	GT46E
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085

## Friteuse à gaz 600 mm

Variantes de friteuse à gaz à bac unique Vee Ray. Capacité 31 litres.

### Modèles

Commandes mécaniques	GT60
Commandes électroniques de l'affichage digital	GT60E
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085

## Friteuse électrique 450 mm

Variantes de friteuse électrique à bac unique. Capacité 27 litres.

### Modèles

Commandes mécaniques	E43
Commandes électroniques de l'affichage digital	E43E
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085

## Friteuse électrique 450 mm

Variantes de friteuse électrique à deux bacs. Capacité 12 litres sur chaque bac.

### Modèles

Commandes mécaniques	E44
Commandes électroniques de l'affichage digital	E44E
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossieret compris (h) mm	1 085



Les modèles électroniques à deux bacs ont des commandes numériques indépendantes pour chaque bac et six programmeurs.



GT18



GT46



GT60



E44



E43E

# Cuiseur de pâtes.



## Caractéristiques de série.

Conception de bac unique  
Robinet d'eau à ajustement précis pour le remplissage des bacs  
Système d'écrémage de l'amidon pour une fraîcheur constante de l'eau  
Bac en acier inoxydable 316 pour une résistance supplémentaire au sel  
Garantie limitée de 10 ans sur les bacs en acier inoxydable  
Robinet de purge de 25 mm pour un nettoyage simple et sécurisé  
Quatre paniers à pâtes en acier inoxydable - 165 mm x 165 mm  
Thermostat de coupure de sécurité en cas de bac vide et de fonctionnement à sec  
Support d'égouttement du panier à charnière  
Grille de soutien du panier amovible  
Support en acier inoxydable renforcé avec pieds ajustables  
Installation, nettoyage, et entretien faciles

## Options.

Paniers rectangulaires - 320 mm x 165 mm

## Accessoires.

Système anti-éclaboussures latéral  
Chapeaux

## Cuiseur de pâtes 450 mm

Cuiseur de pâtes à gaz et bac unique  
Capacité 40 litres.

### Modèle

Système de brûleur infrarouge	G47
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Cuiseur de pâtes électrique 450 mm

Cuiseur de pâtes électrique à bac unique.  
Capacité 40 litres.

### Modèles

10,5 kW triphasés	E47
7 kW monophasés	E47-7
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



G47



E47



Support d'égouttement du panier à charnière, robinet de purge de 25 mm et grille de soutien du panier amovible pour un nettoyage simple et sécurisé.

# Système de filtration Filtamax.



## Caractéristiques de série.

Pompe puissante et solide  
Action de moteur réversible pour un nettoyage total du système  
Plus de déversement grâce à la poignée de verrouillage isolée ultra résistante  
Sacs à filtre réutilisables, faciles à nettoyer (jusqu'à 500 utilisations)

## Options.

Kit de mise à niveau du tampon de carbone  
Kit d'adaptateur de purge  
Kit d'extension de purge

## Système de filtration Filtamax électrique

Variante de capacité du système Filtamax.

### Modèle

Capacité 20 litres	EF30
Dimensions (L x P x H) mm	324 x 683 x 562
Capacité 30 litres	EF35
Dimensions (L x P x H) mm	324 x 735 x 562
Capacité 32 litres	EF40
Dimensions (L x P x H) mm	474 x 683 x 562



EF35

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées du cuiseur de pâtes de la série Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.

# Plans de travail.

## Caractéristiques de série.

Surface de travail composée de 3,5 mm de large

- Surface en acier inoxydable 304 renforcée de 1,5 mm

- Sous-couche en acier galvanisé 2 mm

Montée sur pied avec étagère adaptée à la suite d'éléments

Pieds ajustables à l'avant avec roulettes arrière

## Options.

Placard de rangement dimension

Gastronorm en dessous

Module de réfrigération Gastronorm en dessous, sur modèles 900 mm

Pieds réglables à l'arrière

## Accessoires.

Kit de roulette mobile

Chapeaux

## Plans de travail 300 mm

Variantes du plan de travail B30.

### Modèle

Base de placard	B30-CB
Stand à pieds	B30-LS
Dimensions (L x P x H) mm	300 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Plans de travail 450 mm

Variantes du plan de travail B45.

### Modèle

Base de placard	B45-CB
Stand à pieds	B45-LS
Dimensions (L x P x H) mm	450 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Plans de travail 600 mm

Variantes du plan de travail B60.

### Modèle

Base de placard	B60-CB
Stand à pieds	B60-LS
Dimensions (L x P x H) mm	600 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Plans de travail 900 mm

Variantes du plan de travail B90.

### Modèle

Base de placard	B90-CB
Stand à pieds	B90-LS
Base de réfrigération	B90-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085

## Plans de travail 900 mm

Plan de travail, avec support pour salamandre, variantes.

### Modèle

Base de placard	B90S-CB
Stand à pieds	B90S-LS
Base de réfrigération	B90S-RB
Dimensions (L x P x H) mm	900 x 812 x 915
Dossier compris (h) mm	1 085



B45-LS

B60-LS

B90-RB

B90S-CB

Demandez une fiche des caractéristiques détaillées de tous les plans de travail Blue Seal Evolution précisant la conception, les fonctionnalités et les informations d'installation.



Rejoignez l'évolution.



moffat.com

Nouvelle-Zélande  
Moffat Limited

Rolleston  
45 Illinois Drive  
Izone Business Hub  
Rolleston 7675  
Téléphone +64 3-983 6600  
Fax +64 3-983 6660  
sales@moffat.co.nz

Auckland  
Téléphone +64 9-574 3150  
sales@moffat.co.nz

international@moffat.co.nz

Australie  
Moffat Pty Limited

740 Springvale Road  
Mulgrave, Victoria 3170  
Australie  
Téléphone +61 3-9518 3888  
Fax +61 3-9518 3833  
vsales@moffat.com.au



Conçu et fabriqué par



#### ISO9001

Tous les produits Blue Seal Evolution sont conçus et fabriqués par Moffat conformément à la norme de gestion qualité internationalement reconnue ISO9001 relative au design, à la fabrication et à la conception, garantissant une qualité continuellement élevée.

Conformément à la politique de développement et d'amélioration continus de ses produits, Moffat Limited se réserve le droit de modifier les caractéristiques et la conception sans préavis.



© Copyright Moffat Ltd  
FRE.BSE.B.17-01



an AI Group Company



The Spirit of Excellence