

MOFFAT®

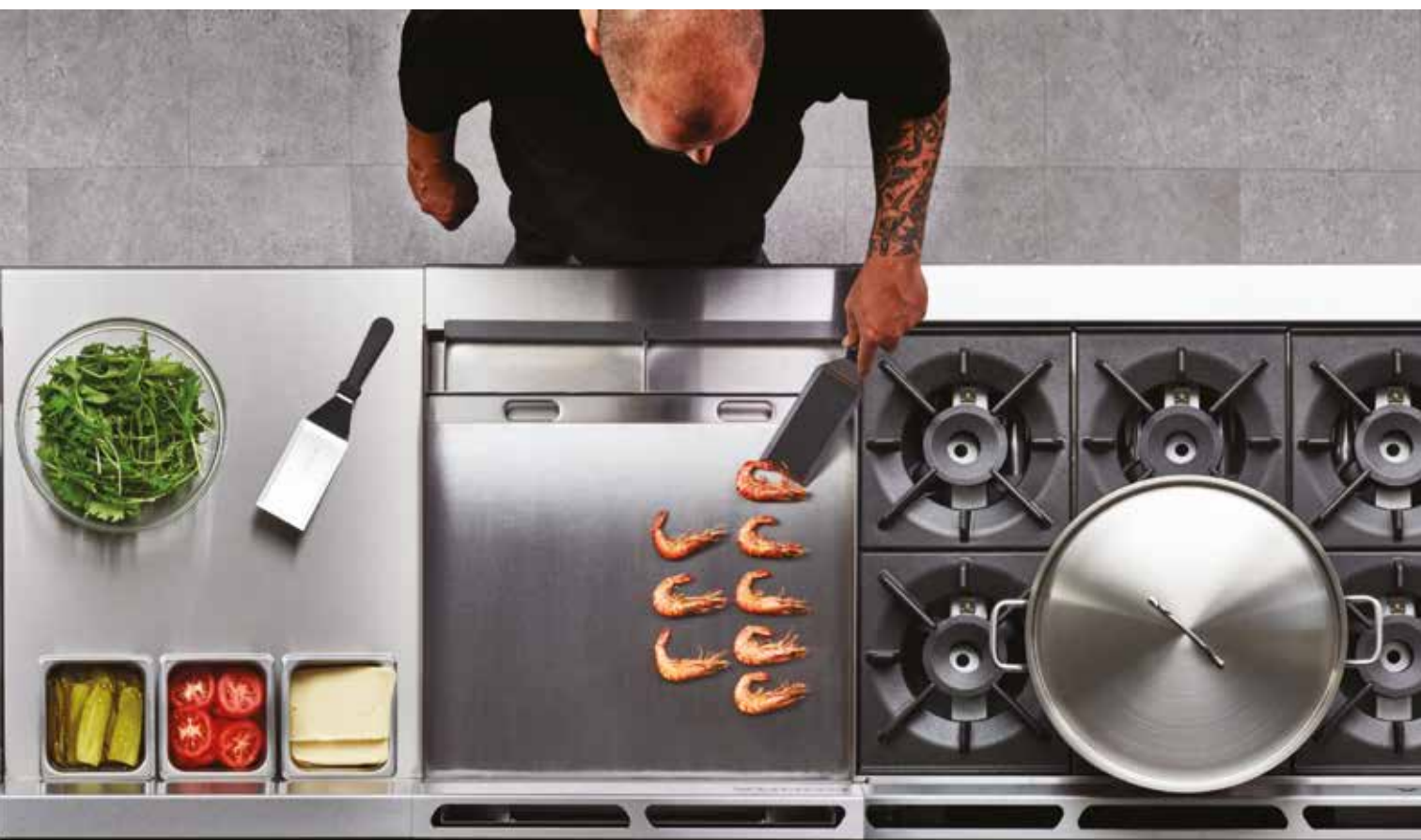


COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



CARACTÉRISTIQUES DE LA SÉRIE COBRA **6** PLAQUE DE CUISSON / GRIL À GAZ **7** CUISINIÈRE STATIQUE À GAZ **8**
BARBECUE À GAZ **9** CUISEUR DE PÂTES / NOUILLES À GAZ À CUVE UNIQUE **12** SALAMANDRE À GAZ **13** PLAQUE
GRILLE-PAIN À GAZ **14** FRITEUSE À GAZ À BAC UNIQUE **15** ALIGNEMENT SUGGÉRÉ - RESTAURANT À LA CARTE **16**
ALIGNEMENT SUGGÉRÉ - LIVRAISON DE REPAS **18** DÎNER À LA CARTE **19** ALIGNEMENT SUGGÉRÉ - CAFÉ **20**
DÎNER CAFÉ **22** RESTAURATION RAPIDE **23** ALIGNEMENT SUGGÉRÉ - RESTAURATION RAPIDE **24**
PRODUITS INDIVIDUELS - CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE **26** ASSISTANCE ET ENTRETIEN **33**



COBRA®
YOUR STYLE, YOUR WAY



AUCUNE CONTRAINTE. AUCUNE LIMITE.

Cobra a demain en ligne de mire.



Performances sans compromis.

Puissante, la Série Cobra est la solution pour ceux qui exigent fiabilité et capacité. Le style est moderne et sans fioritures, l'accent étant mis sur la performance.

Facile à utiliser : Des commandes robustes permettent de régler le feu de cuisson sur grand ou petit feu jusqu'à la position feu doux, avec des boutons de type 'pousser/tourner' pour allumer et éteindre de manière sûre. De plus, les brûleurs à feux nus de 5 kW de Cobra sont fabriqués en deux parties pour un nettoyage facile.

Simple : La gamme de Cobra de plaques de cuisson, barbecues et plaques grille-pain dispose d'une base d'armoire ouverte unique offrant un espace de stockage accru en standard. Toutes les unités modulaires (à l'exception des woks et des marmites) sont dotées de pieds robustes à l'avant et de roulettes à l'arrière, ce qui permet un placement et un entretien rapides et pratiques.

Partout : Cobra convient à une large gamme de restaurants - partout où l'on a besoin d'une puissance brute solide, d'un équipement de cuisson spécifique qui offre une grande flexibilité pour cuisiner un menu varié.



Plaque de cuisson à gaz / Gril à gaz

Disponible en 600 et 900 mm



SYSTÈME DE BRÛLEURS A FEUX NUS DE 5 kW AVEC EXTINCTION DE FLAMME EN STANDARD.

La table de cuisson à gaz Cobra a été conçue pour répondre à toutes les exigences des cuisines grouillantes d'activité. La table de cuisson est montée sur une base d'armoire offrant un stockage pratique. Le simple brûleur à feux nus, à puissance nominale de 5 kW, offre des performances exceptionnelles et un nettoyage facile ; l'extinction de flamme est standard. Les brûleurs et trépieds en fonte ont une finition de haute qualité en émail vitrifié pour une grande durabilité.

L'installation d'un gril sur votre plaque de cuisson vous offre encore plus de flexibilité. Choisissez une largeur de gril entre 300 mm et la surface totale de la table de cuisson.



Cuisinière statique à gaz

Disponible en 600 et 900 mm



EN HAUT DE LA PAGE : LA GRANDE CUISINIÈRE COBRA DE 900 MM COMPREND UN FOUR PLEINE LARGEUR AVEC UNE HAUTEUR DE COURONNE GÉNÉREUSE ET DES PORTES FRANÇAISES PEU ENCOMBRANTES.

CI-DESSUS : NOUVEAU JOINT DE PORTE TRESSÉ EN ACIER INOXYDABLE POUR UNE MEILLEURE RÉTENTION DE LA CHALEUR.

En tant que pièce maîtresse de toute cuisine, la cuisinière doit être un cheval de labour durable, fiable et adaptable. La cuisinière Cobra dispose d'une grande capacité gastronomique, avec un bac standard 2/1 GN ou un double bacs GN 1/1 (900 mm) et un bac GN 1/1 (600 mm) sur chaque bâti. Les portes battantes latérales (600 mm) et les portes françaises (900 mm) permettent un accès sur toute la largeur. La hauteur de couronne élevée permet à cette cuisinière d'offrir systématiquement n'importe quel volume requis.

Les variantes optionnelles de la table de cuisson sur le dessus permettent de configurer les brûleurs à feux nus et les grils en fonction de vos besoins spécifiques. Notre qualité se trouve dans les détails - le design des trépieds, les revêtements et même la plaque de base en acier sont conçus pour un nettoyage facile et sans effort.



Barbecue à gaz

Disponible en 600 et 900 mm



LES GRILLES PEUVENT
ÊTRE UTILISÉES À PLAT OU
INCLINÉES.

Faites une impression durable avec les grilles en fonte de ce barbecue robuste. Utilisées en position horizontale ou inclinée, elles disposent d'un bord de grille idéal pour produire une finition marquée pour l'attrait visuel et le goût.

Les brûleurs en fonte en forme de V, les éléments radiant et les déflecteurs s'enlèvent facilement pour le nettoyage.







Cuiseur de pâtes / nouilles à gaz à cuve unique

Disponible en 450 mm

Le cuiseur de nouilles et de pâtes Cobra est conçu pour la rapidité. Entièrement modulaire et doté d'une cuve unique, il a tout ce qu'il faut pour produire sans interruption des nouilles et des pâtes parfaites.

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

La flexibilité d'utilisation est également excellente. La disposition standard de cinq paniers permet de cuire cinq nouilles différentes en même temps, le cuiseur de pâtes possède six paniers.



Salamandre à gaz

Disponible en 900 mm

Faire fondre, griller ou faire des toasts ? Alors, cette salamandre est le choix parfait. Capable d'être placée sur un banc ou fixée au mur, cette salamandre est un ajout polyvalent et précieux à toute cuisine moderne.

La puissance des salamandres Cobra est exceptionnelle - les puissants brûleurs infrarouges offrent une efficacité et des performances bien supérieures à celles des systèmes à flamme bleue standard.



Toaster gril à gaz

Disponible en 600 et 900 mm

C'est le meilleur des deux mondes - la performance d'une planche de gril complète et l'avantage pratique d'un compartiment de grille-pain.

Le toaster gril Cobra est équipé de brûleurs spécialement conçus et d'éléments radiant en acier inoxydable qui remplissent deux fonctions différentes : chauffer la plaque de gril de 12 mm d'épaisseur et chauffer l'étagère grille-pain avec cinq positions au choix.



Friteuse à gaz à bac unique.

Disponible en 400 mm

Même la plus petite cuisine a généralement besoin d'une bonne friteuse. C'est pourquoi la friteuse Cobra a été soigneusement conçue pour offrir les plus hauts niveaux de performance - il est vital que cet outil précieux continue à offrir une qualité constante.

La friteuse Cobra est équipée d'un bac en acier inoxydable et d'une finition extérieure. C'est le type de friteuse qui peut encaisser les coups et continuer à être performant. Elle dispose également d'une "zone froide" efficace qui prolonge la durée de vie de l'huile, offre un rendement élevé et est facile à nettoyer.

LA MEILLEURE DE SA CATÉGORIE.

Des options qui inspirent la créativité.

CP4
Cuiseur de
pâtes.

C450
Plan de
travail pour
remplissage

CR9D
Cuisinière à gaz à 6 brûleurs

CB9
Barbecue à gaz



UN ALIGNEMENT SUGGÉRÉ POUR LES RESTAURANTS À LA CARTE

CS9
Salamandre à gaz

C900-S
Plan de travail pour
remplissage
avec pied de relevé pour
Salamandre

CF2
Friteuse à gaz

CF2
Friteuse à gaz

C6B
Gril à gaz



E33T5

Four Turbofan

H10T

Armoire de stockage Turbofan

C900

Plan de travail pour remplissage

H10T

Armoire de stockage Turbofan



Prêt à partir.

Des repas de qualité restaurant à la maison signifie posséder un équipement non seulement conçu pour créer les plats, mais aussi pour les garder chauds, frais et pleins de saveur. Les fours et les armoires de stockage Turbofan offrent une technologie adaptée et révolutionnaire qui produit non seulement des aliments parfaitement cuits, mais aussi la possibilité de les maintenir à des températures optimales.

A l'épreuve du temps : les pièces multifonctionnelles avec une variété d'applications offrent une flexibilité qui s'adapte à votre style alimentaire d'aujourd'hui et de demain. Changez votre menu, rafraîchissez votre style ou revoyez votre approche - Cobra s'adapte à vous.



Dîner à la carte.

La sophistication simple brille de mille feux alors que le dîner à la carte se refait une beauté. Les restaurants raffinés contemporains ont besoin de systèmes qui produisent des aliments qui éveillent les sens et qui établissent la direction pour une nouvelle approche de la restauration. Cobra apporte des éléments fonctionnels et puissants qui s'adaptent aux approches alimentaires les plus innovantes.

Soyez à la pointe du secteur : libérez-vous pour vous concentrer sur votre grillade avec une cuisinière qui offre des performances sans tracas.

REPOUSSER LES LIMITES DE L'ESPACE ET DU STYLE.

CF2
Friteuse à gaz

C6B
Gril à gaz

CR9D
Cuisinière statique à gaz



UN ALIGNEMENT SUGGÉRÉ POUR LES CAFÉS

CS9

Salamandre à gaz

C900-S

Plan de travail pour
remplissage
avec pied de relevé pour
Salamandre

CP4

Cuiseur de pâtes.

E33T5

Four Turbofan

H10T

Armoire de stockage
Turbofan



COBRA®

YOUR STYLE, YOUR WAY



Café.

Urbain et intrigant ou plein de charme champêtre - quel que soit le style, la polyvalence de Cobra aide à gérer les pics et les creux d'un café animé. Mélangez et assortissez les éléments clés avec des ajouts spécifiques tels que la salamandre à gaz ou le grille-pain pour personnaliser votre cuisine en fonction de votre ambiance.

Conservez votre avantage : l'environnement concurrentiel des cafés exige que les opérateurs se démarquent. La fiabilité et les fonctionnalités de base de Cobra vous permettent de vous concentrer sur le service à vos clients.



Restauration rapide.

Nourrir les gens rapidement exige des équipements qui offrent un niveau de flexibilité et de capacité supérieur. Rôtir, griller, cuire au four - puis réserver le tout parfaitement grâce à la gamme polyvalente de Cobra avec la taille appropriée à chaque établissement.

Qualité et quantité : les performances et les capacités de Cobra ne font aucun compromis sur la qualité lors de la production d'aliments à grande échelle ou dans des délais très courts. Sentez-vous en confiance sous la pression en sachant que Cobra gère la chaleur.

RAPIDE ET FLEXIBLE.

Cuisinez, réservez, servez.

CF2

Friteuse à gaz

CF2

Friteuse à gaz

C600

Plan de travail pour
remplissage

CB6

Barbecue à gaz



UN ALIGNEMENT SUGGÉRÉ POUR LA RESTAURATION RAPIDE



CT6
Gril à gaz
Grille pain

E33T5
Four Turbofan
H10T
Armoire de stockage
Turbofan

H10T
Armoire de
stockage
Turbofan

PLAQUE DE CUISSON À GAZ / GRIL À GAZ 600 mm



C6B

Plaque de cuisson grill à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C6C

Deux brûleurs/Plaque de cuisson grill à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de grill de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C6D

Plaque de cuisson à gaz à quatre brûleurs

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C6B-B

Plaque de cuisson grill à gaz Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 600 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE



C6C-B

Deux brûleurs/Plaque de cuisson grill à gaz Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de grill de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 600 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE



C6D-B

Plaque de cuisson à gaz à quatre brûleurs Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 600 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 600 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE

PLAQUE DE CUISSON À GAZ / GRIL À GAZ 900 mm



C9A

Plaque de cuisson grill à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 3 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C9B

Deux brûleurs/Plaque de cuisson grill à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de grill de 600 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C9C

Quatre brûleurs/Plaque de cuisson grill à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Planche de grill de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C9D

Plaque de cuisson à gaz à six brûleurs

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 6 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



C9A-B

Plaque de cuisson grill à gaz Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 900 mm de largeur
- 3 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 900 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE



C9B-B

Deux brûleurs/Plaque de cuisson grill à gaz Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 900 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de grill de 600 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de grill usinée épaisseur 12 mm
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 900 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE

PLAQUE DE CUISSON À GAZ / GRIL À GAZ 900 mm



C9C-B

Quatre brûleurs/Plaque de cuisson
gril à gaz Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 900 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Planche de gril de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 900 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE



C9D-B

Plaque de cuisson à gaz à six brûleurs
Modèle de plan de travail

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 900 mm de largeur
- 6 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 900 mm, P 800 mm, H 315 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
485 mm INCLUDE

CUISINIÈRE STATIQUE À GAZ 600 mm



CR6B

Cuisinière gril statique à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Porte battante latérale
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



CR6C

Deux brûleurs/Cuisinière gril statique
à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de gril de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Porte battante latérale
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



CR6D

Cuisinière gril statique à gaz à
quatre brûleurs

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Porte battante latérale
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE

CUISINIÈRE STATIQUE À GAZ 900 mm



CR9A

Cuisinière gril statique à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 3 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Système de porte française
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE



CR9B

Deux brûleurs/Cuisinière gril statique à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 2 brûleurs à feux nus
- Planche de gril de 600 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 2 brûleurs plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Système de porte française
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE



CR9C

Quatre brûleurs/Cuisinière gril statique à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 4 brûleurs à feux nus
- Planche de gril de 300 mm
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- 1 brûleur plaque de cuisson avec veilleuse, extinction de flamme et allumage piézoélectrique
- Planche de gril usinée épaisseur 12 mm
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Système de porte française
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE



CR9D

Cuisinière gril statique à gaz à six brûleurs

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- 6 brûleurs à feux nus
- Puissance du brûleur à feux nus 5 kW
- Extinction de flamme standard sur les brûleurs à feux nus
- Brûleurs en fonte et trépieds en émail vitrifié
- Cuisinière statique à haute couronne
- Capacité plateau GN 1/1
- Allumage manuel de la veilleuse
- Système de porte française
- Chambre de four émaillée vitrifiée
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE

BARBECUE À GAZ 600 mm / 900 mm



CB6

Barbecue à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Grilles supérieures réversibles
- Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses
- 2 brûleurs aluminisés de 9 kW
- Protection contre l'extinction de flamme avec brûleur à veilleuse en continu et allumage piézoélectrique
- Grilles, éléments radiant et parois relevables pour le nettoyage
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE



CB9

Barbecue à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Grilles supérieures réversibles
- Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses
- 3 brûleurs aluminisés de 9 kW
- Protection contre l'extinction de flamme avec brûleur à veilleuse en continu et allumage piézoélectrique
- Grilles, éléments radiant et parois relevables pour le nettoyage
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrières réglables
- Finition en acier inoxydable
- Entièrement modulaire

L 900 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE



CB6

Modèle de plan de travail barbecue à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 600 mm de largeur
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Grilles supérieures réversibles
- Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses
- 2 brûleurs aluminisés de 9 kW
- Protection contre l'extinction de flamme avec brûleur à veilleuse en continu et allumage piézoélectrique
- Grilles, éléments radiant et parois relevables pour le nettoyage
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 600 mm, P 800 mm, H 415 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
585 mm INCLUSE



CB9

Modèle de plan de travail barbecue à gaz

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Modèle de plan de travail comptoir
- 900 mm de largeur
- Bac à graisse en acier inoxydable
- Grilles supérieures réversibles
- Position inclinée pour réduire l'embrasement et améliorer l'écoulement des graisses
- 3 brûleurs aluminisés de 9 kW
- Protection contre l'extinction de flamme avec brûleur à veilleuse en continu et allumage piézoélectrique
- Grilles, éléments radiant et parois relevables pour le nettoyage
- Pieds de plan de travail réglables
- Finition en acier inoxydable

L 900 mm, P 800 mm, H 415 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
585 mm INCLUSE

CUISEUR DE PÂTES/NOUILLES À GAZ À CUVE UNIQUE



CN4

Cuiseur de nouilles à gaz à cuve unique 450 mm

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Cuiseur de nouilles haute performance à cuve unique
- Système de brûleur infrarouge breveté
- Cuve ouverte en acier inoxydable de qualité 316 facile à nettoyer
- Volume d'eau de 40 litres
- Robinet de remplissage d'eau intégré et d'écumage de l'amidon
- Cinq paniers à nouilles en acier inoxydable fournis
- Support d'égouttement du panier à charnière
- Thermostat de coupure de sécurité en cas de bac vide et de fonctionnement à sec
- Extérieur en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Facile à entretenir
- Entièrement modulaire

L 450 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE



CP4

Cuiseur de nouilles à gaz 450 mm Cuiseur de pâtes.

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Cuiseur de pâtes haute performance à cuve unique
- Système de brûleur infrarouge breveté
- Cuve ouverte en acier inoxydable de qualité 316 facile à nettoyer
- Volume d'eau de 40 litres
- Robinet de remplissage d'eau intégré et d'écumage de l'amidon
- Cinq paniers à pâtes en acier inoxydable fournis
- Support d'égouttement du panier à charnière
- Thermostat de coupure de sécurité en cas de bac vide et de fonctionnement à sec
- Extérieur en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Facile à entretenir
- Entièrement modulaire

L 450 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE

TOASTER GRIL A GAZ 600 mm



CT6

Toaster grill à gaz 600 mm

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 600 mm de largeur
- 2 brûleurs aluminisés de 5,5 kW
- Protection contre l'extinction de flamme avec brûleur à veilleuse en continu et allumage piézoélectrique
- Plaque de grill de 12 mm d'épaisseur
- Étagère grille-pain à 5 positions
- Bac de collecte de graisse pleine largeur et amovible
- Base d'armoire ouverte pour un stockage supplémentaire
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable

L 600 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUDE

FRITEUSE A GAZ À BAC UNIQUE ET À



CS9

Salamandre à gaz 900 mm

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- 900 mm de largeur
- Deux brûleurs infrarouges haute performance
- Support d'égouttement du panier à charnière
- Côtés contrôlés indépendamment
- Protection en cas d'absence de flamme sur tous les brûleurs
- Support mural fourni
- Finition en acier inoxydable

En option : Plaque de grillade

L 900 mm, P 404 mm, H 434 mm
(avec support de fixation D 437)

SALAMANDRE À GAZ



CF2

Friteuse à gaz à bac unique 400 mm

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Friteuse à gaz à bac unique 400 mm de large
- Volume d'huile 18 litres
- Brûleur cible multi-jets 22,5 kW
- Cadence de production de 25 kg/h
- Bac ouvert en acier inoxydable (sans tubes)
- Robinet de purge de 30 mm
- Thermostat mécanique
- Allumage manuel de la veilleuse
- Paniers et couvercles inclus
- Pieds avant et roulettes arrière réglables
- Finition en acier inoxydable

L 400 mm, P 800 mm, H 915 mm
PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES
1085 mm INCLUSE

PLANS DE TRAVAIL POUR REMPLISSAGE



C300 Plan de travail pour remplissage de 300 mm

C450 Plan de travail pour remplissage de 450 mm

C600 Plan de travail pour remplissage de 600 mm

C900 Plan de travail pour remplissage de 900 mm

C900-S Plan de travail pour remplissage de 900 mm avec pieds de relevé de salamandre

CARACTÉRISTIQUES DE SÉRIE

- Cobra suite assortie
- Entièrement modulaire
- 4 largeurs modulaires
- Modèle avec pieds de relevé de salamandre
- Finition en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Structure compacte plate

Tous les modèles

L 300 mm 450 mm, 600 mm, 900 mm, P 800 mm, H 915 mm

PROTECTION ANTI-ÉCLABOUSSURES 1085 mm INCLUSE



Notre réseau de showrooms distributeurs est à votre disposition pour vous fournir toutes les informations dont vous avez besoin sur la gamme Cobra. Pour voir nos chefs en action, réservez une séance de démonstration dans notre cuisine d'essai.

Nos chefs qualifiés et notre équipe de vente compétente vous aideront à choisir les appareils appropriés pour votre cuisine.

Les sessions d'introduction peuvent être réservées en ligne.
www.blue-seal.co.uk



MEILLEURS DE LEUR CATÉGORIE.

Puissants. Durables. Variés. Modulaires.



moifat.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 Cobra 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.CO.B.19-01



an Ali Group Company



The Spirit of Excellence