Cellules d'Étuvage / Fumage / Cuisson



■ **Gamme Smart 500** Porte vitrée et hublot en option

LES + PRODUIT

- Fumage à chaud multifonctionnel
- Fumage à froid
- Rôtissage
- Étuvage
- Séchage
- Cuisson sèche
- Cuisson vapeur

+ EN DÉTAILS



■ Générateur à friction intégré à la porte



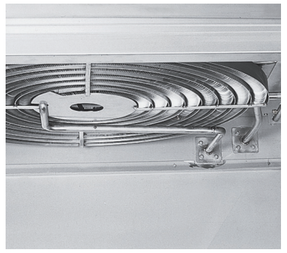
■ Générateur à copeaux ou sciures intégré à la porte



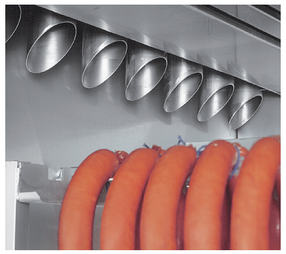
■ Verrouillage de porte renforcé



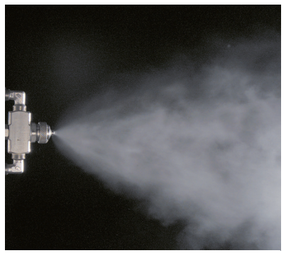
■ Chariot de chargement



■ Chauffage



■ Buses de soufflage



■ Atomisation de fumée liquide par air comprimé



■ Automate programmable



■ **Gamme B 850** Porte vitrée en option



■ **Gamme B 1200** Hublot en option



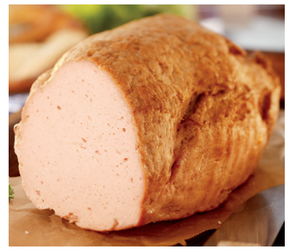
■ **Gamme B 1500** Hublot en option

EXEMPLES D'APPLICATIONS









DONNÉES TECHNIQUES

Modèles	Dimensions chariot L x P x H (mm)	Température standard (°C)	Température avec option rôtissage (°C)	Vitesse de ventilation (tr/min)	Air comprimé (bar)	Alimentation en eau (bar)	Alimentation électrique (kW)	Dimensions machines (mm)				Type de générateur (option)
								Largeur	Prof. porte fermée	Prof. porte ouverte	Hauteur	
Smart 500	576 x 658 x 1 066,5	180	230	360 (en option) 720 / 1 440	5 (7 pour les générateurs à fumée condensée)	4	15,55	980	1 020	1 680	2 000	Atomisation
B 850	830 x 700 x 1 360	150	250				16,98	1 220	925	1 970	2 170	Externe
B 851							16,05		1 060			Dans la porte
B 1200	980 x 800 x 1 500						24,23	1 395	1 070	2 300	2 325	Externe
B 1201							23,3		1 205			Dans la porte
B 1500	1 030 x 840 x 1 690						27,23	1 495	1 130	2 400	2 520	Externe
B 1501							26,63		1 265			Dans la porte
B 2000	1 030 x 1 000 x 1 900						34,23	1 490	1 245	2 580	3 075	Externe
B 2001							32,3		1 380			Dans la porte

Fours



Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme de fours mixtes

+ EN DÉTAILS



■ Cuisson multi-produits avec le modèle iCombiPro 10-1/1

	Références*	Capacité** (l)	Nombre de couverts/jour	Puissance "chaleur pulsée" (kW)	Puissance "vapeur" (kW)	Puissance raccordée (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
							Largeur	Profondeur	Hauteur	
iCombiPro	**6-1/1**	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,25	9	10,8	850	842	754	99
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9			1 014	127
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1 072	1 042	754	137
	10-2/1	10 x 2/1 GN	150 - 300	36	36	37,4			1 014	179
	20-1/1	20 x 1/1 GN				37,2	877	913	1 807	263
	20-2/1	20 x 2/1 GN	300 - 500	66	54	67,9	1 082	1 117		336
iCombiClassic	**6-1/1**	6 x 1/1 GN	30 - 100	10,3	9	10,8	850	842	754	93
	10-1/1	10 x 1/1 GN	80 - 150	18	18	18,9			1 014	121
	6-2/1	6 x 2/1 GN	60 - 160	21,6		22,4	1 072	1 042	754	131
	20-1/1	20 x 1/1 GN	300 - 500	36	36	37,2	1 084	996	1 782	231

* Existe aussi en version gaz. ** Existe aussi en version 600 x 400.

iVario

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme de sauteuses à double cuve

+ EN DÉTAILS



■ Légumes poêlés avec le modèle Pro XL

Références	Capacité (l)	Nombre de couverts/jour	Surface de cuisson (dm²)	Puissance (kW)	Dimensions machines (mm)				Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	Hauteur avec table de soubassement	
2-XS	17 + 17	> 30	13 + 13	14	1 100	756	482	1 080	117
Pro 2-S	25 + 25	50 - 100	19 + 19	21		938			132
Pro L	100	100 - 300	39	27	1 030	894	608	1 078	196
Pro XL	150	100 - 500	60	41	1 365				236

Marmites



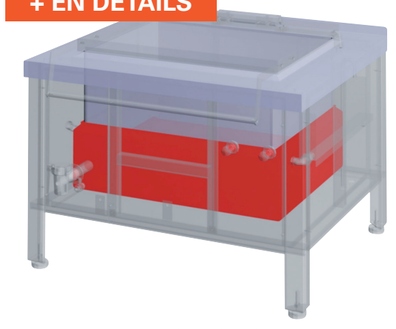
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Marmite C200CPC



■ Marmite REA-250

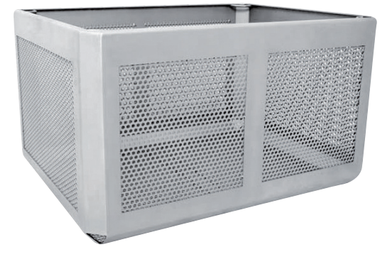
+ EN DÉTAILS



■ Double enveloppe (bain d'huile)



■ Programmateur digital température et temps



■ Panier en option

Références	Capacité (l)	Matériau cuve	Énergie	Puissance (kW)	Chauffe	Contenance bain d'huile (l)	Dimensions machines (mm)		
							Largeur	Profondeur	Hauteur
C125CPC	125	Fonte d'aluminium	Gaz	16	Directe	– (chauffe directe)	800	925	900
C170CPC	170			18,5			900		900 Dosseret 500
C200CPC	200								
ATLAS A200AI		Aluminium laminé					905		
ATLAS A250AI	250			28			1 065		
ATLAS A250LA									
ATLAS A300LA	300			32			1 205		
REA-165	165	Inox (double enveloppe)	Disponible en Électrique ou Gaz	9	Indirecte	36	800	1 070	1 110
REA-250	250			13,5		52	1 030		
REA-335	335			18		67	1 260		
REA-505	505			27		97	1 720		
REA-725	725			36		140	2 280		

Sauteuses



■ Sauteuse S50IGR - 100 l



■ Sauteuse braisière avec fond bimétal épaisseur 12 mm

Références	Relevage	Capacité (l)	Épaisseur fond (mm)	Cuve	Puissance (kW)	Dimensions machines (mm)		
						Largeur	Profondeur	Hauteur
S33IGR	Électrique ou mécanique	60	8	Rectangulaire	Gaz 22	800	925	900
S50IGR		100			Gaz 33	1 200		
S33BGR		60	Bimétal		Gaz 22	800		
S50BGR		100			Gaz 33	1 200		
800 Celtic 60		130	Bimétal - 12 mm		Électrique 18		836	
900 Armen 80		170			Électrique 27	1 500	925	

Rôtissoires

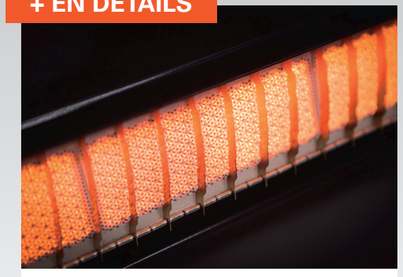


■ Rôtissoire à balancelles SENSUP 6



■ Rôtissoire à broches MAG 6

+ EN DÉTAILS



■ Cuisson par radiant gaz

Références	Capacité (volailles/h)	Équipement standard	Puissance (kW)	Dimensions machines (mm)			
				Largeur	Profondeur	Hauteur sans piétement	Hauteur sur châssis
FUSION 5	15	5 balancelles	7,5	830	770	840	1 710
GALAXY 6	36	6 balancelles	12,6	1 070	740	960	1 830
MAG 6	36/42	6 broches	29,5	1 480	690	1 490	1 970
SENSUP 6 autonettoyante	20/30	6 balancelles	11,3	1 030	780	910	1 760
SENSUP 9 autonettoyante	30/45	9 balancelles	15,9		960	1 090	1 825
STEAMBOX autonettoyante	12/16	4 balancelles	9	860	775	890	1 800
NANTAISE RB 16 NE Rouge	16		8,7	1 100	680	850	1 730
NANTAISE RB 24 NE Rouge	24/30	5 balancelles	9,7				

Fourneaux



■ Table fourneau 98E6NV

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Four	Équipement standard	Dimensions machines (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
98E7	Électrique Excellence puissance 3 kW	2 plateaux charcutiers : 530 x 650 x 50 mm 2 plaques pâtissières : 540 x 620 mm	800	925	900
98E8	Électrique universel 3 kW				
98E6NV	Électrique ventilé 6 kW				
98E5	Gaz 11 kW				

Tables de brûleurs



■ Table de brûleurs 98F4

LES + PRODUIT

- Brûleurs 2 feux AR 7,5 kW, 2 feux AV 5,5 kW
- Veilleuse, sécurité par thermocouple
- Grilles en fonte émaillée de 330 x 330 mm

Références	Brûleurs	Dimensions machines (mm)		
		Largeur	Profondeur	Hauteur
98F4	4 feux 7,5 kW	800	925	900
D4GSNT	4 feux 5,5 kW			
94F4	2 feux 7,5 kW	400		
D2GSE	2 feux 5,5 kW	730	495	

Fours ventilés



■ Four ventilé Turbo étuve spécial charcutier T12VP

LES + PRODUIT

- Extérieur inox 304 L
- Clef d'évacuation des vapeurs
- Ventilation plafond

Références	Capacité bac à eau (l)	Capacité moyenne	Équipement standard fourni (mm)	Puiss. totale (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
					Larg.	Prof.	H	
T04VANV	–	16 pâtés ou 3 jambons	2 plateaux 400 x 600 x 50 4 grilles 600 x 400 inox	6	800	910	1 290	110
T05VANV		20 pâtés ou 5 jambons	2 plateaux 600 x 800 x 35 8 grilles 600 x 400 inox	10	950	1 270		155
T12VP	35	48 pâtés ou 8 jambons	4 plateaux perforés 590 x 860 8 grilles 600 x 400 6 barres pour suspendre long. 590	15,75	800	1 120	1 750	290
T08VANV	25	48 pâtés ou 12 jambons	1 plateau perforé 600 x 660 6 barres pour suspendre long. 530 4 plateaux 530 x 650 x 50	23	740	1 070	1 650	250
T12VANV	35		4 grilles renforcées 600 x 800 inox 6 barres pour suspendre long. 590	23,75	800	1 270		280

Ficeleuses

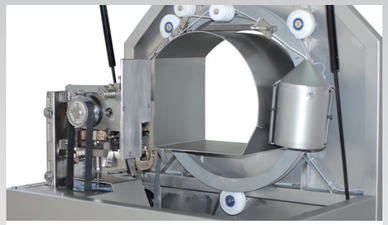


■ **Ficeleuse TW-F**

+ EN DÉTAILS



■ Ficeleuse semi-automatique TW-SC



■ Système de ficelage

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Tous les types de ficelle peuvent être proposés en 6 coloris sans risques alimentaires

Références	Application	Mode de ficelage	Diamètre max. produit (mm)	Ficelle recommandée	Puissance (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
TW-S	Viandes saumurées (Poitrine de porc, longe de porc, jambon)	1, 2 et 3 tours	320	Élastomère, coton/polyester, icelle élastique	1,5	880	550	1 420	170
TW-F	Viandes fraîches (Rôti de bœuf, porc, volailles, paupiettes)	1 tour, 2 tours, à croix		Ficelle élastique, coton/polyester, rayon					
TW-SC semi-automatique avec tapis de sortie	Viandes saumurées (Poitrine de porc, longe de porc)	1 tour, en continu avec un nœud		Élastomère, coton/polyester, ficelle élastique					190

Attendrisseurs de viande



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Attendrisseur de viande manuel ECONOX**



■ **Attendrisseur semi-automatique TSHY**

LES + PRODUIT

- **Positionnement des lames en diagonal pour un attendrissage invisible**
- **Excellente répartition des incisions, la viande garde son aspect initial**

Modèles	Type	Puissance (kW)	Nombre de lames	Largeur de coupe (mm)	Vitesse	Dimensions de la pièce à attendrir (mm)		Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Épaisseur	Largeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	
ECONOX	Manuelle	–	544	5	Variable selon opérateur	125	300	430	430	930 1 700 avec pieds	28,5 39,5 avec pieds
TSHY	Semi-automatique	1,5 (Triphasé)		2	± 1 coup/sec	120		520	860	1 600	180

Formeuses à steaks



Découvrez notre vidéo en ligne

■ **Formeuse à steaks Planus**

LES + PRODUIT

- **Productivité allant jusqu'à 2 100 pi/heure avec papier de séparation**
- **Poids réglable de 70 à 180 g**
- **Simplicité d'utilisation et de démontage pour un nettoyage rapide**



■ Empreinte démontable sans outils

Référence	Capacité (pi/h)	Contenance trémie (kg)	Tension	Puissance moteur (kW)	Dimensions machine (mm)			Poids (kg)
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
Planus	2 100	32	230 V	0,33	715	590,5	705	75

Hachoirs réfrigérés



■ **Hachoir réfrigéré vitrine DRC VR 82**



■ **Hachoir réfrigéré DRC R 98 / DRC R 32**

Références	Puissance moteur	Système de coupe	Débit théorique (kg/h)	Équipement standard	Options	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
DRC VR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V	Unger 82	300	1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V, Enterprise 22	526	526	578	60
DRC CR 82	1,5 CV / 1,1 kW Tri 380 V			1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau	Mono 230 V	363 505 avec reconstituteur	452	567	45
DRC CR 22		Enterprise 22			Reconstituteur, Mono 230 V	363	419		
DRC R 98	3 CV / 2,2 kW Tri 380 V	Unger 98	600	1 couteau, 1 plaque 4 mm	Mono 230 V	437	535	617	71
DRC R 32		Enterprise 32		1 plaque couteau, 1 plaque 4 mm, 1 couteau			510		

Trancheurs manuels



■ Trancheur manuel GSPH 350

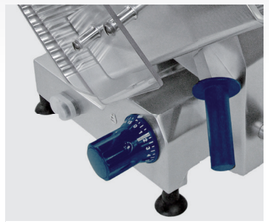


■ Trancheur manuel TGL 350

+ EN DÉTAILS



■ Cache lame amovible en 1 clic (facilité de nettoyage)



■ Épaisseur de coupe réglable (0-24 mm)

Références	Diamètre de la lame (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Capacité de coupe L x H (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions machines (mm)		
					Largeur	Prof.	Hauteur
GSPH 350	350	0 - 24	290 x 260	0,36	770	769	567
TGL 350		0 - 15	290 x 240	0,37	660	550	505
MG 350		0 - 25	305 x 205	0,40	775	755	455
PSX 350		0 - 15	310 x 260	0,264	580	740	500

Trancheurs à volant



■ **Trancheur à volant Ø 330**
Rouge authentique sur son pied

■ **Trancheur à volant Ø 370**
Noir légende sur son pied

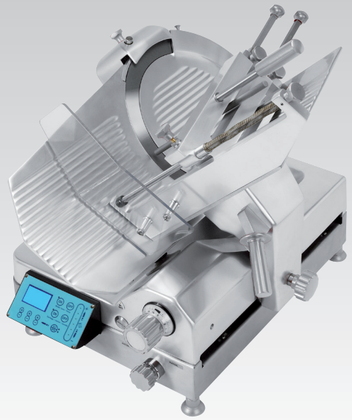
+ EN DÉTAILS



■ Exemple de personnalisation

Type	Diamètre lame (mm)	Dimensions max. de coupe (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Poids (kg)
Trancheur manuel	330	L 245 - H 215 (dimensions maxi suivant produit)	0 à 4	60
	370	L 295 - H 245 (dimensions maxi suivant produit)		90
Option piétement	–	Hauteur du piétement : 850 mm		70

Trancheurs automatiques





■ Trancheur à gravité automatique à pignon TGPAE 350 SUPER

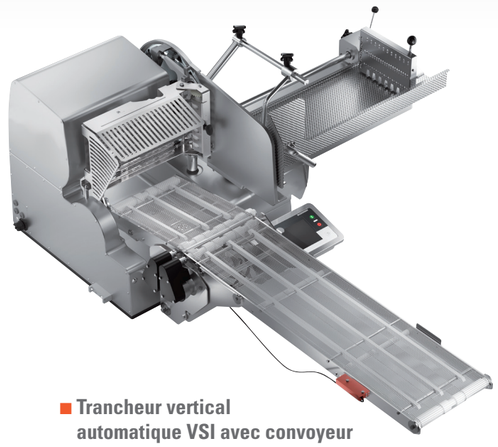
LES + PRODUIT

- Coupes intensives et répétitives
- Utilisation manuelle ou automatique
- Compte tranches et réglage de course
- Chariot spécial automatique avec barres de maintien et contrepoids
- Coupes régulières du début à la fin
- 40 à 60 coupes/minute suivant programmation



■ Trancheur automatique VS 12 D

Découvrez notre vidéo en ligne

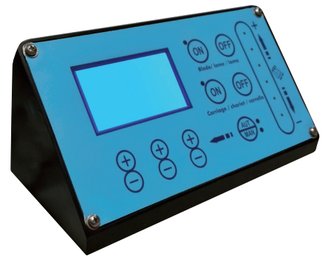


■ Trancheur vertical automatique VSI avec convoyeur

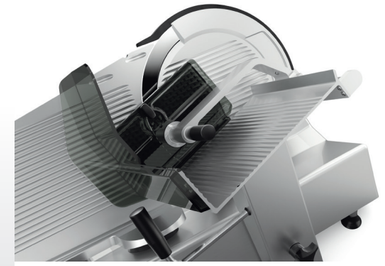
+ EN DÉTAILS



■ Chariot spécial automatique



■ Boîtier de programmation (écran tactile)



■ Support de découpe du GSP HD

Références	Cadence de coupe (tranches/min)	Diamètre de la lame (mm)	Épaisseur de coupe (mm)	Capacité de coupe H x L (mm)	Puissance moteur (kW)	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Prof.	Hauteur	
VS 12 D	30 - 75	330	0 - 8 auto, 0 - 24 manuel	175 x 240	230 V - 50 Hz - 2,5 A	941	744	536	75
GSP HD	35 - 90		0 - 24	190 x 290	0,24	908	809	630	50
TGPAE 350 SUPER	40 - 60		0 - 15	255 x 310	0,37	850	630	560	70
VSI	30 - 80		0,3 - 12	180 x 400	0,72	1 087 (chariot 400 mm) 1 272 (chariot 600 mm)	743	772	122

Armoires de Séchage & d'Affinage



■ Armoire de séchage et d'affinage,
2 portes vitrées et éclairage LEDS multicolores



■ Armoires de séchage et d'affinage J 500 et J 1000 portes vitrées

Références	Capacité (l)	Équipement	Gaz réfrigérant	Tension	Dimensions machines (mm)			Portes vitrées avec éclairage intérieur LEDS
					Largeur	Profondeur	Hauteur	
J 500	500	5 paires de glissières 9 barres acier inox	R 290	220 V Puissance 570 + 600 W	650	730	2 000	Option
J 700	700				710	855	2 130	
J 1000	1 000	10 paires de glissières 18 barres acier inox			1 280	730	2 000	

Armoires de Maturation



■ Armoire de maturation 1 porte vitrée



■ Cave de maturation

Références	Porte(s)	Volume (l)	Plage de température (°C)	Capacité (kg) / équipement	Gaz réfrigérant	Dimensions machines (mm)			Poids (kg)
						Largeur	Profondeur	Hauteur	
MATURE 1 P	1 pleine	700	-2 à +35	100 sur 6 barres inox	R 134 A	720	850	2 070	112
MATURE 2 P	2 pleines	1 400		180 sur 6 barres inox		1 440			272
MATURE 1 PV	1 vitrée	700		100 sur 6 barres inox		720			112
MATURE 2 PV	2 vitrées	1 400		180 sur 6 barres inox		1 140			272

Hottes d'extraction





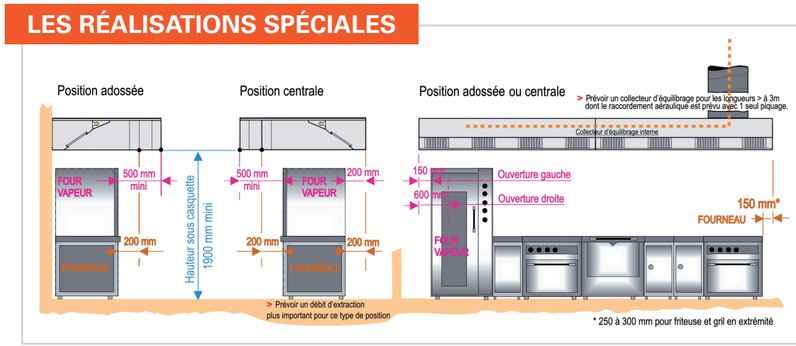
Découvrez notre vidéo en ligne

■ Hotte à compensation ECONOVA

LES HOTTES CUISSON
– Hottes motorisées de faible hauteur
– Hottes statiques de faible hauteur
– Hottes à compensation de faible hauteur
– Hottes motorisées à fort cantonnement
– Hottes statiques à fort cantonnement
– Hottes à compensation et fort cantonnement
– Hottes spéciales pour four vapeur
– Hottes spéciales pour poste de cuisson en îlot

LES HOTTES LAVERIE
– Hottes dynamiques
– Hottes statiques
– Hottes à condensation
– Hottes à cantonnement

LES RÉALISATIONS SPÉCIALES

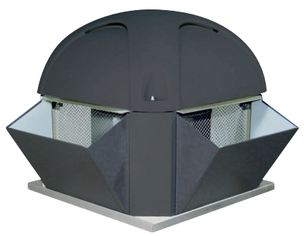


■ Dimensionnement d'une hotte de cuisine version standard / simple flux

DISPOSITIFS COMPLÉMENTAIRES



■ Tourelle fermée



■ Tourelle ouverte



■ Système de commande moteur, variateur de vitesse

Systèmes de ventilation disponibles pour tout appareil de cuisson.
Plus d'informations sur simple demande.

Stérilisateurs

Découvrez notre vidéo en ligne



■ Gamme de stérilisateurs autoclaves électriques automatiques



LES + PRODUIT

Solution totalement automatisée :
- **Programmateur**
- **Capteurs de pression et de température**
- **Électrovannes**
- **Traçabilité**



+ EN DÉTAILS



■ Évacuation de la vapeur de la cuve du stérilisateur



■ Tuyaux et robinets de remplissage



■ Conformité à la réglementation des appareils sous pression



■ Gestion de la pression dans la cuve

Références	Capacité (l)	Contenance	Consommation max. (kWh)	Alimentation	Diamètre intérieur utilisable (mm)	Hauteur couvercle et réchaud (mm)	Poids (kg)
Stérilisateurs automatiques électriques							
ST 95 EA	95	56 4/4	9	400 V tri	445	1 100	60
ST 190 EA	190	100 4/4	15		570	1 230	145
Stérilisateurs électriques							
ST 60 E	60	28 4/4	6	400 V tri	445	860	60
ST 95 E	95	56 4/4	9			1 100	95
ST 190 E	190	100 4/4	15		570	1 230	145
Stérilisateurs gaz							
ST 60 G	60	40 4/4	16 000 mth	Propane ou Gaz naturel	445	970	60
ST 95 G	95	68 4/4				1 210	95

Sertisseuses



■ Sertisseuse semi-automatique

LES + PRODUIT

- **Mise en pression par pédale et sertissage automatique de la boîte**
- **Changement de format rapide par tourelle de préréglage 8 positions**
- **Préréglage sur chaque molette, ressort à pression constante**
- **Démarrage manuel**
- **Sertisseuse sur roulettes inox**
- **Dispositif d'arrêt d'urgence**

+ EN DÉTAILS



■ Exemple d'application

Références	Type	Équipement	Équipement mandrin et molettes inox	Dimensions machines (mm)		
				Largeur	Profondeur	Hauteur
5000	Manuelle de table	Tourelle 6 positions	55, 73, 83, 100 (mandrin OF* en option)	550	400	1 800
10000		Tourelle 8 positions	55, 73, 83, 100, 153 (mandrin OF* en option)			
Automatique			55, 73, 83, 100 (molette 153 et mandrin OF* en option)	650	460	
Semi-automatique						

* Ouverture Facile.

Capsuleuses



■ Capsuleuse semi-automatique de table

Découvrez notre vidéo en ligne

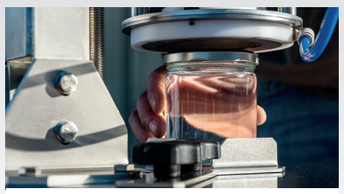
LES + PRODUIT

- **Injection vapeur automatique par électrovanne**
- **Air comprimé nécessaire : 6 bars constantes**
- **Cadence : environ 600 pots/H**
- **Réglage manuel de la hauteur par volant**
- **Distribution de la vapeur par anneau interchangeable suivant les formats**
- **Maintien magnétique des capsules**
- **Couple de serrage réglable par FRL**
- **Opération de vissage semi-automatique pilotée par commande bimanuelle**
- **Support anti-rotation**

+ EN DÉTAILS



■ Générateur vapeur d'une puissance de 3 kW



■ Couvercles twist-off métalliques du TO38 au TO110 par outillage interchangeable

Référence	Type	Emballage	Dimensions machines (mm)		
			Largeur	Profondeur	Hauteur
CAPSA	Semi-automatique de table	Bocaux/bouteilles hauteur maxi 260 mm	380	380	930
	Semi-automatique sur pieds (4 roues freinées)		720	720	1 830 (totale), Hauteur du plan à 900 ± 50 mm

Machines sous-vide

Découvrez notre vidéo en ligne



Machine sous-vide
double barre de soudure série 500



Machine sous-vide
double barre de soudure série 800

Découvrez notre vidéo en ligne



Machine sous-vide
Gamme simple cloche “M”



Machine sous-vide
Gamme double cloche “D”



Bac de rétraction HV 40/60



Bac de rétraction HV 55/75

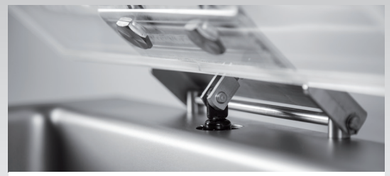
+ EN DÉTAILS



Gestion de la mise sous-vide de liquide optimisée



Vide contrôlé par senseur



Fermeture couvercle amortie



Contre-barre facilement démontable pour le nettoyage

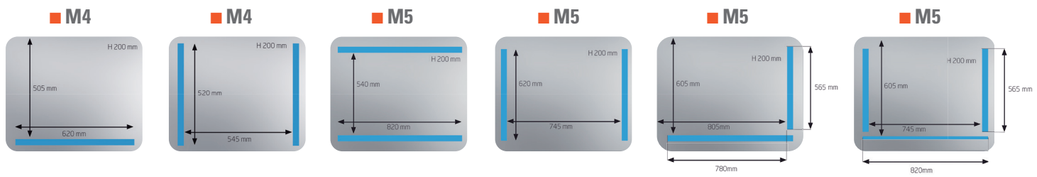


Plaque de compensation inclinée



Exemples d’applications

CONFIGURATIONS DE SOUDURE



Découvrez notre vidéo en ligne

Références	Catégorie	Modèle	Matériau	Hauteur max. produit (mm)	Mode de soudure	Pompe à vide (m³/h)	Automate	Capteur de vide*	Remise à l’atm. prog. (Soft Air)	Réinjection de gaz	Plaques de compensation	Dimensions extérieures L x P x H (mm)
SU 420	Simple cloche	De table	Cuve en acier inoxydable Couvercle amorti en polycarbonate transparent	180	Simple soudure 1 barre de 420 mm	20	Écran LCD en couleurs de 3,9” et clavier tactile rétroéclairé Mémoire de 25 programmes avec option de verrouillage	Standard	Standard	Option	Standard	484 x 529 x 448
SU 520				183	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 420 + 420 mm							625 x 537 x 513
SU 606				200	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 413 + 656 mm	63						740 x 566 x 997
SU 810 LL				215	Double soudure 2 barres de soudure parallèles de 848 + 848 mm	100						960 x 757 x 998
SU 6100	Double cloche	Mobile sur roues	Acier inoxydable	205	Double soudure 4 barres de soudure de 662 mm							1 640 x 874 x 1 370
M4	Simple cloche		Inox	200	Double soudure, en option : – Coupe sac : soudure simple (gratuit) – Durées différenciées pour sacs rétractables ou épais (soudure 1-2) – Soudure bi active pour sacs aluminium (2 barres chauffantes 5 et 8 mm)	40 ou 63 en option	10 prog. en série	Option	Option		Option : plaque(s) plate(s)	740 x 760 x 1 130 (couvercle fermé)
M5				210		63 ou 100 ou 160 en option						940 x 870 x 1 140 (couvercle fermé)
D1	Double cloche			230								1 440 x 900 x 1 205 (couvercle fermé)
D3				250		160 ou 300 en option						1 865 x 1 093 x 1 162 (couvercle fermé)

* Comprend : Détection de l’évaporation : Prog. PA + Détection du point d’ébullition : Prog. H_2O capteur de vide.