

ÉQUIPEMENTS · PRODUITS · SOLUTIONS

Catalogue professionnel

BLANCHISSERIE & PRESSING



CUISINE PROFESSIONNELLE



Ensemble, inventons votre
blanchisserie et votre cuisine

Étude · Installation · Accompagnement

DISEO GROUP



Des solutions pour chaque environnement professionnel

Expert en solutions pour buanderies et cuisines professionnelles, Diseo accompagne les professionnels au Maroc avec une offre d'équipements et de produits d'hygiène adaptée aux cuisines, aux blanchisseries hôtelières et médicales, aux pressings et aux laveriers.

Nos équipes conçoivent des solutions complètes et personnalisées, de l'étude à l'installation et au suivi des équipements, avec une priorité commune : la satisfaction client.



Le respect des process

Des installations et des interventions conduites selon les procédures et les règles de notre métier.



Des solutions individualisées

Des conseils adaptés à votre activité, à votre organisation et à vos contraintes.



Une démarche écoresponsable

Des solutions qui contribuent à maîtriser les ressources et à améliorer le confort des équipes.



La relation de confiance

Un accompagnement réactif et un suivi dans la durée pour vos équipements.

SOMMAIRE - EXPERTISE & BUANDERIE

Trouvez votre équipement

Accès direct aux gammes et aux solutions DISEO.

DISEO & vos métiers

Diseo Group	1
Cuisine professionnelle	4
Secteurs d'activité	6
Blanchisserie hôtelière	7
Location & sous-traitance du linge	10
Blanchisserie médicale	11
Pressing	13
Laverie	14
Notre accompagnement	16
Nos références	19

Lavage

Lave-linge professionnels	21
Lave-linge aseptiques	24
Lave-linge industriels	25

Séchage

Sèche-linge professionnels	29
Sèche-linge industriels	32
Sèche-linge simples & doubles	33

Repassage & finition

Repasseuses à cylindre	35
Plieuses de serviettes	38
Tables de repassage & détachage	39
Mannequins de repassage	40

Équipements complémentaires

Machines de nettoyage à sec	34
Emballeuses pour vêtements	41
Emballeuses pour linge plié	42
Convoyeurs de stockage	43
Chariots & manutention	44
Centrales de paiement	46
Pompes doseuses	47

Produits de nettoyage

Blanchisserie & aquanettoyage	48
Nettoyage à sec & détachage	49
Pré-détachage & entretien du linge	50

Buanderie professionnelle

Pressing & finition

SOMMAIRE - CUISINE PROFESSIONNELLE

Trouvez votre équipement

Accès direct aux gammes et aux solutions DISEO.

Laverie-vaisselle

Lave-vaisselle : présentation	52
Lave-verres & lave-vaisselle	53
Lave-vaisselle à surchauffeur	55

Cuisson modulaire

Cuisines modulaires : présentation	56
Fourneaux & cuiseurs à pâtes	58
Plaques de cuisson & grils	59
Marmites, sauteuses & bains-marie	60
Friteuses & soubassements	61
Cuisson encastrable & sur mesure	62
Cuisines compactes & monoblocs	63

Fours professionnels

Fours mixtes : présentation	64
Fours mixtes connectés	65
Fours de pâtisserie & boulangerie	67
Cuisson, refroidissement & maintien	68
Fours mixtes à commande manuelle	69
Fours mixtes compacts	72
Supports, accessoires & superpositions	73
Fours polyvalents & remise en température	75

Refroidissement & surgélation

Cellules : présentation & sélection	78
Cellules standard & renforcées	79
Cellules pour grandes productions	81
Cellules à chariots standard	82
Cellules à chariots Boosted	83

Cuisine professionnelle

Cuisson & savoir-faire

CUISINE PROFESSIONNELLE

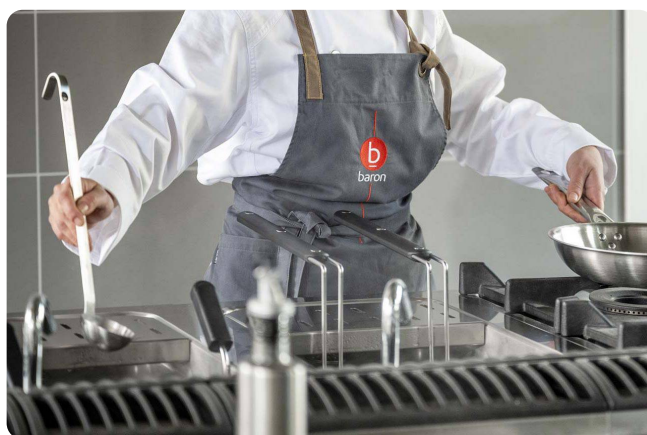


Performance culinaire & innovation

Dans un univers où rigueur, créativité et efficacité sont indispensables, DISEO vous accompagne dans la conception, l'équipement et l'optimisation de vos espaces professionnels. Nos solutions complètes, personnalisées et durables répondent aux exigences des hôtels, restaurants, pizzerias, boulangeries, cafés, traiteurs et collectivités.



HÔTELLERIE



RESTAURATION

Une offre sur mesure, pensée pour votre activité

Chaque établissement est unique. De la définition du projet à sa mise en œuvre, nous adaptons les équipements à votre activité, à vos contraintes et à votre budget.

Nos conseillers étudient votre carte, vos volumes de production, vos équipes et votre organisation. Ils conçoivent des espaces optimisés selon les flux de travail, les besoins de performance et de sécurité alimentaire et la surface disponible.

UNE GAMME COMPLÈTE

Une sélection d'équipements reconnus pour leur fiabilité, leur robustesse et leurs performances énergétiques, pour couvrir tous les postes de votre cuisine professionnelle.



Cuisson modulaire

Plaques, fourneaux, grils, cuiseurs à pâtes, friteuses et friteuses à beignets, sauteuses, marmites, bains-marie, meubles neutres.



Froid - conservation

Armoires réfrigérées, cellules de refroidissement, coffres et tables réfrigérées.



Pizza

Fours à pizza, pétrins, diviseuses-bouleuses, laminoirs, presses à pizza, meubles de préparation et consoles.



Inox

Tables, meubles bas, armoires, plonges, étagères, rayonnages, échelles, grilles, chariots, lave-mains, poubelles et refroidisseurs de déchets.



Froid - préparation

Consoles et meubles de préparation réfrigérés.



Fours professionnels

Fours à convection et mixtes, remise et maintien en température.



Présentation & distribution

Vitrines et comptoirs réfrigérés, plaques de maintien en température, comptoirs à glace, buffets et self-service.



Produits d'entretien

Entretien des fours et plaques de cuisson, produits tout usage, entretien du bar et du café.



Cuisson mobile

Induction posable et stations de show cooking.



Mobilier de bar

Modules neutres et modules froids.



Machines à glace

Distributeurs de glaçons, machines à glace et à glaçons, réserves pour machines modulaires.



Laverie-vaisselle

Lave-verres, lave-vaisselle, modèles à capot, lave-ustensiles, lave-batterie et produits de lavage.



Salamandres professionnelles

Une gamme complémentaire pour la finition des préparations.

UNE EXPERTISE MULTISECTORIELLE



Au service de tous les chefs



Grande cuisine

Cuisson horizontale, fours, laverie et froid.



Restauration collective

Grandes capacités, cuisson XXL et lavage intensif.



Snacking & restauration rapide

Compacité, rapidité de service et agencement fonctionnel.



Boulangeries & pizzerias

Équipements adaptés aux métiers de bouche artisanaux, dont la pâtisserie.



Cafés, bars & discothèques

Éléments modulaires, vitrines et machines à glaçons.



Charcutiers-traiteurs & GMS

Froid professionnel, inox, préparation et vitrines.

Notre objectif

Créer des espaces professionnels où performance, hygiène, ergonomie et esthétique se conjuguent au service de votre réussite.



Performance



Praticité



Optimisation de l'espace

BLANCHISSERIE HÔTELIÈRE



DISOTEL - nos solutions pour l'hôtellerie

Diseo répond aux exigences de performance, de qualité et de rentabilité en blanchisserie hôtelière et en hygiène professionnelle. Nous aidons les hôtels à améliorer la qualité de leurs services grâce à des solutions personnalisées pour l'hygiène et le traitement du linge.

Distribution automatique ou manuelle, fibres techniques ou linge délicat, lavages spécifiques ou quotidiens : la complémentarité de nos équipements, produits et technologies de dosage apporte une réponse efficace à vos besoins.

Une solution clé en main pour votre blanchisserie



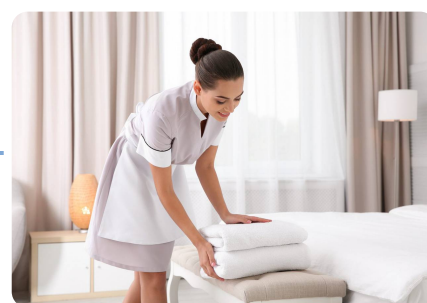
Équipements de qualité

La performance au quotidien.



Produits à basse température

Des programmes adaptés.



Un textile durable

Préserver la qualité du linge.

Équipements + produits + textile : votre solution globale

PERFORMANCE & QUALITÉ



1. Des équipements de qualité

Nos équipements de dernière génération permettent de concevoir des programmes personnalisés : action mécanique et niveau d'eau optimisés, recyclage de l'air chaud pour gagner du temps et économiser l'énergie.



2. Des produits à basse température

Des solutions respectueuses de l'environnement grâce à des produits concentrés, de l'utilisateur final grâce aux tests dermatologiques, et de la qualité du linge grâce à des cycles normés.



3. Un textile durable

Nous proposons le linge adapté à votre établissement et dimensionnons les stocks nécessaires. Le choix de fibres et de tissages innovants facilite l'exploitation : linge plat gaufré conçu pour éviter le repassage, éponges permettant de réduire le temps de séchage.

Partenaire privilégié des établissements hôteliers

Des produits de qualité et des solutions faciles à mettre en place pour minimiser vos coûts de fonctionnement. Diseo connaît les attentes des exploitants et vous accompagne dans les économies en blanchisserie.



Le saviez-vous ?

Une buanderie hôtelière occupe en général 0,5 m² par chambre : un hôtel de 100 chambres prévoit ainsi environ 50 m². Chaque chambre peut générer jusqu'à 8 kg de linge à traiter selon le type d'établissement.

Des chambres propres et du linge frais

Pour accueillir vos clients dans les meilleures conditions.

VOTRE BLANCHISSERIE INTÉGRÉE

De la maison d'hôtes au palace 5 étoiles, le besoin de disposer rapidement de linge propre est le même. Tous les établissements se doivent de conserver un haut niveau de qualité chaque jour. Les solutions de soin du linge Diseo répondent aux critères de performance et de qualité les plus exigeants.

Diseo propose une gamme complète de machines pour laver, sécher et repasser le linge de votre établissement. Adaptées à chaque type de linge, nos solutions apportent la qualité que vos hôtes méritent et la rentabilité attendue pour optimiser votre gestion. Le service Diseo Care préserve vos équipements pour vous permettre d'en profiter le plus longtemps possible.

Rapidité	Qualité	Fiabilité	Durabilité du linge	Expérience client réussie
----------	---------	-----------	---------------------	---------------------------

10 avantages pour votre hôtel

01 Maîtrisez votre budget

Maîtrisez le coût d'exploitation de votre linge à long terme, sans subir les fluctuations extérieures dues à la sous-traitance du traitement du linge.

02 Réduisez votre stock de linge

Limitez le stock nécessaire quotidiennement grâce à l'optimisation des procédures internes en blanchisserie.

03 Gardez la maîtrise de la production

Conservez votre liberté d'action, sans dépendance ni contraintes contractuelles vis-à-vis d'un prestataire externe.

04 Maîtrisez la qualité du linge

Traitez tout votre linge chez vous selon vos exigences. Contrôlez et améliorez sa durée de vie de manière significative.

05 Traitez tout votre linge

Linge de table personnalisé et brodé, linge luxueux, uniformes, linge hôtelier, de cuisine ou de SPA : une solution pour tous vos textiles.

06 Rentabilisez votre blanchisserie

Proposez le service blanchisserie et pressing Diseo-Kreussler à votre clientèle pour créer des revenus complémentaires.

07 Gagnez en souplesse d'utilisation

Lavez quand vous voulez et aussi souvent que nécessaire. Répondez aux demandes urgentes ou ponctuelles sans délai ni pertes de linge liés à la sous-traitance.

08 Mobilisez les compétences internes

Les équipements proposés par Diseo sont entièrement automatiques et simples à utiliser, sans qualification spéciale ni personnel supplémentaire requis.

09 Faites sentir la différence

Les produits lessiviels Diseo sont plus doux pour la peau et les textiles. Vos clients apprécient la souplesse des éponges et la fraîcheur du linge.

10 Agissez pour l'environnement

Réutiliser le linge lavé favorise une alternative au jetable. Réduisez les consommations d'eau, d'énergie et de produits lessiviels et limitez les rejets.

CLEANZY - LOCATION ET SOUS-TRAITANCE DE VOTRE LINGE



Arab Franchise Expo
Dubai 2024

Innovative Laundry Franchise Brand of
the Year

Une entreprise de l'écosystème DISEO

Cleanzy accompagne les hôtels, restaurants, entreprises et particuliers dans la location et le traitement des textiles. Son réseau national de pressings et de blanchisseries professionnelles assure l'entretien du linge, de la collecte à la finition.



Linge d'hôtel



Restauration



Uniformes



Pressing



Ameublement

Une prise en charge complète

Linge professionnel, matelas et sommiers, canapés et chaises, tapis et moquettes, ameublement, uniformes, pressing, haute couture et habits traditionnels. Un service de retouche complète cette offre.

Cleanzy Academy

Les équipes sont formées au diagnostic, au tri, au détachage, au nettoyage, au repassage et au contrôle qualité.

Collecte & livraison

L'application mobile facilite les commandes et l'organisation de la collecte et de la livraison.

Cleanzy Ecomperformance

Programmes adaptés aux fibres, sans perchloréthylène, et produits biodégradables pour préserver les textiles. Produits testés dermatologiquement et démarche de qualité allemande.



Test dermatologique



Label écologique



Qualité allemande

BLANCHISSERIE MÉDICALE



Santé Clinic +

Votre blanchisserie hospitalière aux normes internationales d'hygiène.

Performance & désinfection

Diseo propose des produits innovants de qualité et des solutions faciles à mettre en place pour nettoyer et désinfecter le linge, tout en minimisant les coûts de fonctionnement. Nous vous accompagnons pour augmenter la production, réduire les consommations, assurer un résultat de qualité et protéger votre environnement de travail et vos clients.

Le saviez-vous ?

Les études montrent que le linge est un facteur majeur de propagation d'infections par des germes pathogènes. 10 à 15 % des infections nosocomiales sont dues à une qualité insuffisante de l'hygiène du linge, entraînant un prolongement du séjour à l'hôpital de 4 à 5 jours en moyenne, voire, dans les cas extrêmes, la mort du patient. Les personnes âgées et les enfants sont plus sensibles aux infections du fait d'un système de défense immunitaire plus faible.

Les industries pharmaceutiques et agroalimentaires doivent maintenir un niveau d'hygiène élevé dans tous leurs processus, y compris le traitement des textiles, pour prévenir la contamination des produits par des bactéries telles que Salmonella, Listeria ou Staphylococcus aureus.

La valeur ajoutée DISEO dans la démarche RABC

La connaissance du secteur et la qualité des technologies permettent à nos experts d'accompagner la mise en place de la norme RABC. Nos solutions visent à optimiser et simplifier votre blanchisserie, protéger les employés et les patients et prévenir la propagation des micro-organismes et des germes infectieux.

Votre linge en bonne santé dans votre blanchisserie intégrée.

MÉTHODE RABC

Laveuses barrières

Conçues pour respecter la norme RABC, les laveuses barrières disposent de deux portes : l'une pour charger, l'autre pour décharger le linge. Une cloison sépare les zones linge sale et linge propre autour de la laveuse. Le chargement et le déchargement par deux portes distinctes préviennent la contamination croisée et contribuent au contrôle des infections.

Séchoirs rotatifs

Les contrôleurs d'humidité résiduelle arrêtent les séchoirs au taux souhaité, soit 0 % d'humidité pour du linge parfaitement sec. Ce fonctionnement évite la contamination manportée lorsque l'opérateur touche le linge humide pour contrôler son séchage.

Sécheuses-repasseuses

La vitesse est régulée automatiquement selon le niveau d'humidité du linge. Un module d'alerte signale le linge encore humide en sortie et le taux d'humidité résiduelle (THR) préconisé dans la démarche RABC.

Diseo vous accompagne dans la mise en place

Une bonne architecture des locaux

La configuration des locaux facilite l'entretien et limite les contaminations. Séparer physiquement les zones linge sale et linge propre. Éviter les échanges d'air entre ces zones : surpression côté propre et dépression côté sale, afin que l'air sale ne contamine pas l'air propre. Choisir des matériaux facilitant l'entretien et la désinfection.

Une technologie adaptée et entretenue

Les laveuses barrières respectent la marche en avant et évitent la contamination aéroportée du linge propre. Prévoir un plan de nettoyage du matériel, désinfecter le matériel roulant, entretenir les filtres à peluches, afficher les protocoles RABC et les règles de circulation.

Des temps de stockage maîtrisés

Linge sale : au maximum 2 jours en semaine, ou 3 jours avec un week-end ou jour férié. Linge humide : au maximum 12 heures. Linge propre : distribution dans les 3 jours.

Un personnel formé à la Diseo Academy

Tenue réglementaire avec code couleur pour identifier les zones sale et propre. Des tenues distinctes évitent la contamination lors des changements de zone. Changement quotidien de tenue et respect du protocole de lavage des mains.

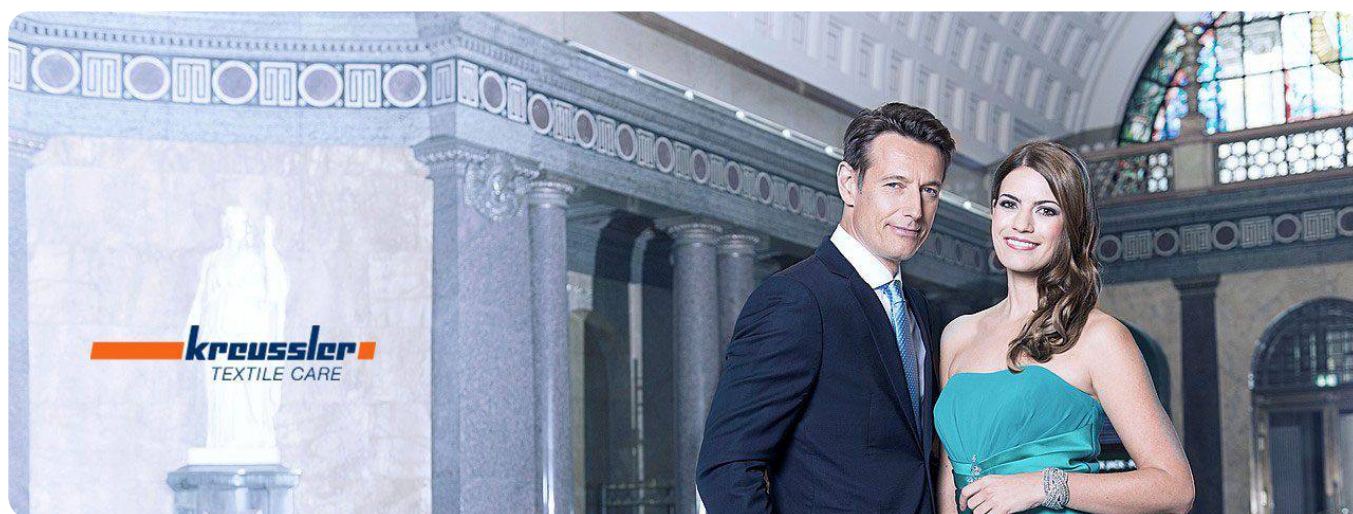
Une surveillance efficace du traitement

Surveiller le traitement pour maîtriser l'hygiène et la prolifération microbienne : chargement des laveuses, température de lavage, dosage des produits, durée des cycles de lavage et de séchage.

Une circulation à sens unique



PRESSING PROFESSIONNEL



Lancez sereinement votre pressing avec Diseo

Entrepreneur ou franchisé, Diseo vous accompagne de A à Z pour lancer votre pressing au Maroc.

- Équipements de qualité : détachage, nettoyage, lavage, séchage, repassage et finition.
- Produits de traitement haute performance : apprêts, détergents et détachants.
- Mise en service professionnelle, assistance et maintenance adaptées.

Leader de l'aquanettoyage au Maroc

Bénéficiez du savoir-faire du fondateur de l'aquanettoyage et de plus d'un siècle d'expertise allemande. Les produits associent qualité de nettoyage, économies d'énergie et de produits, dans le respect de la santé des employés et des clients. Testés dermatologiquement, ils sont exempts de phosphates, perborates, NTA et EDTA.

Forte concentration

Résultats de nettoyage

Faible dosage

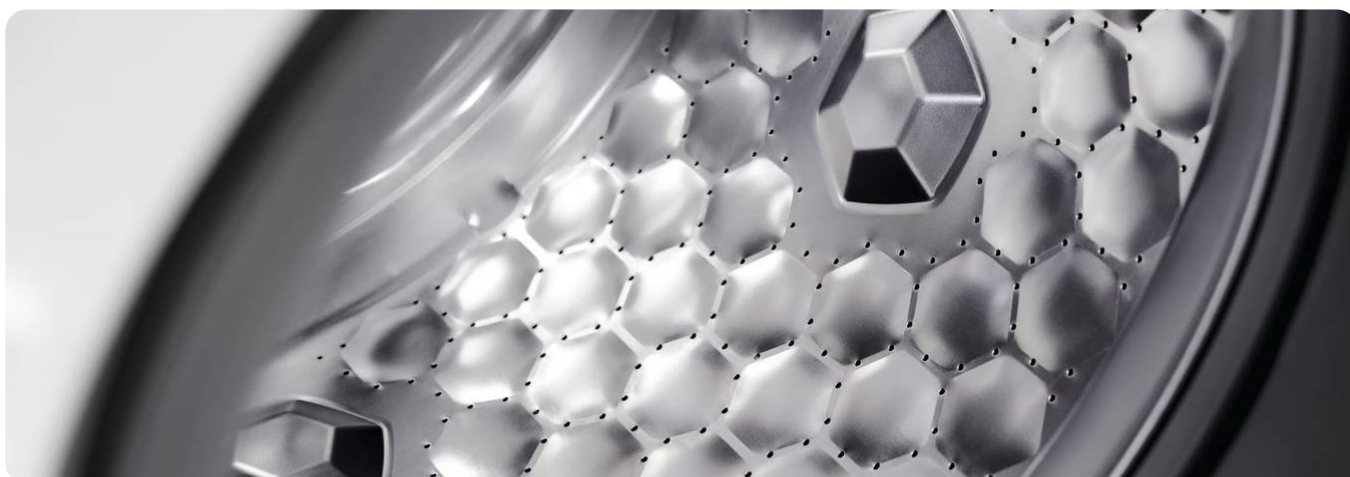
Qualité supérieure

Une offre complète pour un pressing de qualité

- Aquanettoyage
- Nettoyage à sec
- Lave-linge
- Sèche-linge
- Table de repassage
- Presse valorisante
- Mannequin
- Emballeuse
- Convoyeur
- Compresseur

Plus de productivité à moindre coût, grâce à l'association des technologies et des produits de nettoyage.

LAVERIE PROFESSIONNELLE



Smart Laverie by DISEO : votre solution clé en main

Vous avez l'emplacement idéal. Nos experts vous accompagnent pour créer une laverie professionnelle adaptée à votre projet et à votre clientèle.

De l'étude à l'ouverture de votre laverie

Étude de faisabilité, choix de l'emplacement, sélection des machines, installation et aménagement : Diseo vous guide à chaque étape. Notre offre réunit des laveuses-essoreuses de petites et grandes capacités, des séchoirs simples et doubles, des centrales de paiement, des monnayeurs et des distributeurs de lessive.

Nous privilégions des cycles courts et des consommations maîtrisées. Un espace modulaire facilite l'ajout de nouvelles machines, tandis qu'un agencement clair rend la laverie accueillante et simple à utiliser.



Un espace conçu pour vos clients et votre activité

Des équipements fiables, un aménagement fonctionnel et un accompagnement dans la durée pour exploiter votre laverie en toute confiance.

NOS PARTENAIRES

Le meilleur de la technologie à l'échelle mondiale

Notre sélection de marques de renommée internationale vous offre une gamme complète d'équipements professionnels pour votre projet de cuisine ou de buanderie. Performance, maîtrise des consommations, ergonomie et durabilité guident le choix de nos solutions.



CHAQUE PROJET EST UNIQUE

Plus de productivité, d'efficacité et de rentabilité

01 Projet client

02 Écoute & analyse

03 Étude du projet

04 Choix des équipements

05 Validation du projet

06 Plan d'implantation

07 Installation & mise en service

08 Formation & accompagnement

09 SAV, maintenance & pièces

À chaque étape, l'équipe Diseo vous accompagne

Projet client

Vous souhaitez vous équiper, créer une activité, améliorer vos processus ou lancer un concept novateur ? Nos experts en blanchisserie et cuisine professionnelles vous guident pas à pas, de l'idée à la réalisation. Notre force est de vous accompagner sur des projets d'envergure nationale ou locale.

Écoute & analyse

L'écoute de vos besoins est au cœur de notre approche. Nos experts réalisent un audit précis, fondé sur l'historique de votre activité. En blanchisserie, ils étudient les textiles, le nombre de cycles, les programmes et la saisonnalité. Pour une création, l'offre est calibrée selon l'établissement, le nombre de résidents ou de chambres, la qualité et le grammage du linge, ainsi que la fréquence de rotation.

En cuisine, nous analysons le nombre de couverts et de services par jour, les flux de production et les besoins en préparation froide. Cette analyse permet de construire une offre personnalisée.



ÉTUDE & RÉALISATION DE VOTRE PROJET



Étude du projet

Évaluation des spécificités et repérage sur site : nous analysons les réseaux d'eau et d'énergie, évaluons la qualité de l'eau et identifions les accès pour livrer et installer les équipements.



Sélection des équipements

L'audit dimensionne les types d'équipements, les capacités et les options. Notre sélection de grandes marques pour cuisines, blanchisseries, laveries et pressings permet de répondre à tous les projets. Les équipements sont choisis pour leur consommation d'eau et d'énergie, leur ergonomie, leurs performances et leur durabilité.

Au-delà du matériel, nous conseillons l'organisation adaptée à votre établissement : hôtel, restaurant, établissement de santé ou entreprise. Cette démarche favorise la conformité aux normes et réglementations et optimise le fonctionnement de votre blanchisserie ou cuisine.



Validation du projet

Nous validons les équipements retenus, finalisons les contrats et les devis et concrétisons le partenariat. Chaque détail est vérifié au regard de vos exigences et des standards de qualité que nous nous engageons à maintenir.



Plan d'implantation

Notre bureau d'études prépare des plans 2D et des élévations 3D à partir des relevés de la visite technique ou des plans existants. Les plans de réservations précisent les raccordements et évacuations d'eau, les attentes électriques, les trémies et les arrivées d'air. Ils sont transmis aux entreprises du bâtiment pour assurer une installation conforme.



INSTALLATION & ACCOMPAGNEMENT



Installation & mise en service

Nous suivons le chantier avec tous les corps de métier pour vérifier le respect des attentes techniques et des réservations communiquées sur les plans. Réunions de chantier et points réguliers assurent la coordination des intervenants.



Formation & accompagnement

Notre mission se poursuit après la mise en service. Chaque installation s'accompagne d'une formation des utilisateurs aux bonnes pratiques, pour une production optimale et de qualité. Les règles d'entretien sont présentées afin de préserver les équipements et leur durée de vie.



SAV, maintenance & pièces détachées

Le suivi Diseo complète l'installation et la formation : assistance, maintenance et pièces détachées pour accompagner vos équipements dans la durée.



De la mise en service au suivi de vos équipements,
un accompagnement dans la durée.

NOS RÉFÉRENCES

Hôtels



Santé



Pressings & laveries



Entreprises publiques & privées



Lavage professionnel

Des équipements pour chaque capacité.



HYGIÈNE DU LINGE

DÉCOUVRIR LES GAMMES

Lave-linge professionnels

P. 21 →

Barrières aseptiques

P. 24 →

Lave-linge industriels

P. 25 →

LAVE-LINGE PROFESSIONNEL MIELE



Hygiène du linge & performance

6 à 32 kg

Une gamme adaptée aux besoins de votre activité.

22 % d'eau / 28 % d'énergie*

Économies annoncées pour les lave-linge Little Giants.

14 % d'eau / 17 % d'énergie*

Économies annoncées pour les Benchmark 12 à 20 kg.

30 000 heures

Tests des lave-linge : 8 cycles par jour, 7 jours sur 7, pendant 10 ans.

Un essorage au service de votre exploitation

Facteur G jusqu'à 704 pour les Little Giants : des temps de séchage et des coûts énergétiques réduits, pour préserver la durée de vie des vêtements. Les machines barrières accompagnent la démarche RABC des cliniques et hôpitaux en limitant les contaminations croisées.

* Comparaison avec les générations antérieures, selon les modèles et programmes.

LAVE-LINGE SMARTBIZ & LITTLE GIANTS

Lave-linge gamme SmartBiz

Capacité 7 kg



Lave-linge gamme Little Giants

Capacité de 6 à 8 kg



Les + de la gamme SmartBiz

- Jusqu'à 3 cycles de 7 kg par jour ; cycle de 79 minutes.
- Prêt à l'emploi : branchement 230 V, câble, prise et tuyaux fournis.
- Une arrivée d'eau ; vidange par pompe.
- Testé pour 15 000 h de fonctionnement professionnel.

Les + de la gamme Little Giants

- Jusqu'à 8 kg de linge en 49 minutes.
- Affichage clair, jusqu'à 32 langues.
- Jusqu'à 22 % d'eau et 28 % d'énergie en moins.
- Durée de vie jusqu'à 30 000 cycles.
- Interface XCI : libre-service, paiement et dosage.

Modèle	Dimensions H × L × P (mm)	Poids (kg)	Capacité (kg)	PRODUCTIVITÉ (kg/jour)	Facteur G
SMARTBIZ					
PWM 300	850 × 596 × 636	91	6	18	535
LITTLE GIANTS					
PWM 507	850 × 596 × 636	98	6,4	44,8	704
PWM 508	850 × 596 × 636	103	7,3	51,1	704
PWM 906	850 × 596 × 636	99	5,7	39,9	704
PWM 907	850 × 596 × 636	98	6,4	44,8	704
PWM 908	850 × 596 × 636	103	7,3	51,1	704

Raccordable en eau chaude selon version. Visuels de gamme.

LAVE-LINGE BENCHMARK

Capacité de 9 à 20 kg

Performance



PWM 511

PWM 514

PWM 520

- Commande intuitive, jusqu'à 32 langues.
- Cycles de 49 minutes pour une productivité élevée.
- Durée de vie de 30 000 cycles.
- Tambour Hydrogliss pour préserver les textiles.
- Fermeture automatique de porte.

Performance Plus



PWM 909

PWM 912

PWM 916

- Écran tactile en texte clair, jusqu'à 32 langues.
- Cycles de 42 minutes ; moins de 6 litres d'eau/kg.
- Durée de vie de 30 000 cycles.
- Programmation libre et tambour Hydrogliss.
- Fermeture automatique de porte.

Modèle	Dimensions H x L x P (mm)	Poids (kg)	Capacité* (kg)	PRODUCTIVITÉ 7 cycles (kg/jour)	Puissance (kW)	Facteur G	Humidité résiduelle (%)
PERFORMANCE							
PWM 509	1020 x 700 x 730	140	8	56	8,2	441	54
PWM 511*	1020 x 700 x 845	148	10	70	8,2	370	54
PWM 514*	1350 x 799 x 995	276	13	91	9,6	364	53
PWM 520*	1450 x 924 x 935	398	18	126	19	361	53
PERFORMANCE PLUS							
PWM 909	1020 x 700 x 730	140	8	56	8,2	518	47
PWM 912	1350 x 799 x 924	271	11	77	9,6	458	45
PWM 916	1450 x 924 x 835	337	14	98	14,6	462	48
PWM 920	1450 x 924 x 935	398	18	126	19	462	48

* Capacités du tableau au taux de remplissage 1:10.

LAVE-LINGE GRANDES CAPACITÉS & BARRIÈRES

Barrières aseptiques · 16 à 32 kg

Grande capacité



PW 6163



PW 6243



PW 6321

Hygiène & maîtrise du linge

- Séparation des zones linge sale et linge propre.
- Température contrôlée et programmes de désinfection pour maîtriser l'hygiène.
- Pesée automatique en option pour adapter les consommations.
- Conçues pour 30 000 cycles.

Performance & soin des textiles

- Capacité de 24 à 32 kg.
- Tambour alvéolaire pour un traitement soigneux.
- Facteur G élevé pour réduire l'humidité résiduelle.
- Pesée automatique en option et durée de vie de 30 000 cycles.

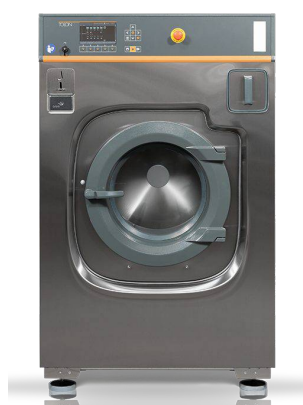
Modèle	Dimensions H × L × P (mm)	Poids (kg)	Capacité* (kg)	PRODUCTIVITÉ 7 cycles (kg/jour)	Puissance (kW)	Facteur G	Humidité résiduelle (%)
GRANDE CAPACITÉ							
PW 6241	1640 × 1085 × 1225	691	24	168	25	542	46
PW 6321	1640 × 1085 × 1272	699	32	224	31	448	50
BARRIÈRES							
PW 6163	1705 × 1110 × 890	630	16	112	18	400	46
PW 6243	1705 × 1337 × 890	820	24	168	25	400	46
PW 6323	1705 × 1558 × 890	860	32	224	31	400	46

* Capacités du tableau au taux de remplissage 1:10.

LAVE-LINGE INDUSTRIELS TWE

Capacité de 10 à 28 kg

- Laveuses à super-essorage (360 G), cuve suspendue, design compact et moderne.
- Grand hublot et ouverture à 180° pour faciliter le chargement et le déchargement.
- Bac produits ergonomique, raccords pour produits liquides.
- Tambour, cuve et habillage en inox AISI 304. Arbre revêtu de céramique pour la longévité.
- Microprocesseur programmable, écran couleur 7 pouces, interface connectée avec tutoriel de dépannage.
- Témoin lumineux de phase du cycle et connexion USB en façade.



TWE10



TWE15



TWE24

Référence	Capacité de linge sec (kg)	Dimensions standard (l x p x h mm)	Avec socle 160 mm (L x P x H mm)
TWE10	10	880 × 963 × 1485	880 × 963 × 1663
TWE15	15	880 × 1122 × 1485	880 × 1122 × 1663
TWE18	18	880 × 1214 × 1485	880 × 1214 × 1663
TWE24	24	982 × 1355 × 1547	-
TWE28	28	982 × 1445 × 1547	-

Conçues pour simplifier le travail



Fiabilité

Dimensions compactes et installation côte à côte sans espace perdu.



Technologie

Configuration et copie des programmes de lavage et de dosage par USB.



Contrôle

Lecture immédiate de l'état de la machine grâce au témoin lumineux.



Ergonomie

Bac frontal à 5 compartiments, poudre ou liquides, facile à entretenir.



Praticité

Grand hublot et façade conique du tambour pour faciliter la manutention.

LAVE-LINGE INDUSTRIELS THW

Capacités présentées : de 10 à 60 kg



- Facteur G : jusqu'à 200 (150 pour THW60). Grande ouverture de porte.
- Distributeur de détergent à 4 compartiments et dosage automatique de série.
- Tambour et cuve en inox AISI 304.
- Commande programmable sur écran tactile 4,3 pouces ; 8 signaux de dosage.
- Pesée intelligente pour un chargement optimal.
- Faible consommation d'eau ; connexion USB en façade.
- Contrôle électronique du déséquilibre avec contrôle de fréquence.
- Aide au chargement : contrôle de l'eau et de la rotation.

Caractéristiques techniques

Référence	Capacité de linge sec (kg)	Dimensions standard (L x P x H mm)
THW11	10	719 x 684 x 1158
THW14	13	719 x 830 x 1158
THW18	18	788 x 840 x 1307
THW25	25	884 x 965 x 1340
THW35	35	979 x 1066 x 1411
THW45	42	979 x 1200 x 1411
THW60	60	1225 x 1279 x 1640

Capacités de linge sec données au rapport de chargement 1:10.

LAVE-LINGE INDUSTRIELS TWE

Laveuses de 40 à 110 kg



TWE40



TWE60



TWE110



En option

Système de pesage et isolation phonique.



Commande & programmes

18 programmes standards. Écran tactile 7 pouces et interface connectée avec tutoriel de dépannage.

Modèle	Capacité de linge sec (kg)	Dimensions standard (L x P x H mm)
TWE40	40	1195 x 1470 x 1704
TWE60	60	1743 x 1580 x 1926
TWE110	110	1911 x 1987 x 2056

Laveuse de 40 kg ; laveuses de 60 kg et 110 kg à basculement avant. Gamme TWE complète : de 10 à 110 kg.



Séchage professionnel

La gamme des sèche-linge professionnels.



SOIN DES TEXTILES

DÉCOUVRIR LES GAMMES

Sèche-linge professionnels

P. 29 →

Sèche-linge industriels

P. 32 →

Simple & double tambour

P. 33 →

SÈCHE-LINGE PROFESSIONNELS MIELE



Économies d'énergie & performance

7 à 44 kg

Une gamme de capacités pour chaque activité.

22 000 cycles

Tests sur les sèche-linge Benchmark de 9 à 11 kg.

60 % d'efficacité en plus**

Pour les sèche-linge à pompe à chaleur.

25 % de temps gagné*

Réduction des temps de cycle avec les nouveaux sèche-linge à pompe à chaleur.

Précision du séchage, protection du textile

Les tambours alvéolés brevetés assurent un entretien en douceur des textiles. Les capteurs mesurent précisément l'humidité résiduelle des vêtements pour réduire le temps de séchage et les coûts énergétiques.

* Par rapport aux générations antérieures.

** Par rapport aux technologies de séchage traditionnelles.

SÈCHE-LINGE SMARTBIZ & LITTLE GIANTS

Sèche-linge gamme SmartBiz

Capacité 7 kg



Sèche-linge gamme Little Giants

Capacité de 7 à 8 kg



Les + de la gamme SmartBiz

- Une solution de séchage pour les besoins professionnels quotidiens.
- Pompe à chaleur pour maîtriser les consommations.
- Commande claire et sélection simple des programmes.
- Installation compacte et entretien accessible.

Les + de la gamme Little Giants

- Cycles courts pour une productivité élevée, selon le modèle.
- PerfectDry mesure l'humidité pour un séchage précis.
- Tambour alvéolaire pour prendre soin du linge.
- Versions à évacuation ou à pompe à chaleur.
- Commande multilingue selon la référence.

Modèle	Dimensions H x L x P (mm)	Poids (kg)	Capacité* (kg)	Productivité (kg/jour)	Puissance (kW)	Capacité d'évaporation (L/h)
SMARTBIZ						
PDR 300	850 x 596 x 636	56,5	6	18	1,1	1,7
LITTLE GIANTS						
PDR 508	850 x 596 x 717	49	6,5	45,5	6,4	5,5
PDR 908	850 x 596 x 717	49	6,5	45,5	6,4	5,5

* Capacités au taux de remplissage 1:20. Visuels de gamme.

Versions et caractéristiques à choisir selon les besoins de votre établissement.

SÈCHE-LINGE BENCHMARK

Capacité de 9 à 40 kg

Performance



PDR 510



PDR 516

- Menu multilingue et séchage rapide.
- Durée de vie : 40 000 cycles.
- Tambour alvéolaire pour préserver le linge.
- Versions SlimLine : moins de 1 m² au sol.

Performance Plus



PDR 914



PDR 922



PDR 944

- Menu multilingue ; cycles de 24 minutes.
- Air RecyclingFlex et programmation libre.
- Durée de vie : 40 000 cycles.
- Tambour alvéolaire pour préserver le linge.

Modèle	Dimensions H x L x P (mm)	Poids (kg)	Capacité* (kg)	Productivité (kg/h)	Puissance (kW)	Capacité d'évaporation (L/h)
PERFORMANCE						
PDR 510	1020 x 700 x 763	72	9	18	8,2	7,4
PDR 511 HP	1800 x 711 x 1075	192	10	10	3	4,5
PDR 514*	1400 x 906 x 852	160	12,5	25	14,1	13
PDR 516*	1800 x 711 x 1089	145	15	30	14,1	12,5
PDR 518*	1400 x 906 x 852	173,5	16,25	32,5	18,6	18,2
PDR 522*	1400 x 906 x 1162	199	20	40	23,5	22,1
PDR 528*	1640 x 1206 x 1019	243,3	25	50	25,8	25,8
PDR 544*	1640 x 1206 x 1019	294	40	80	37,7	37
PERFORMANCE PLUS						
PDR 914*	1400 x 906 x 852	148	12,5	12,5	14,1	13,3
PDR 918*	1400 x 906 x 852	173,5	16,25	16,5	18,6	18,5
PDR 922*	1400 x 906 x 1162	199	20	20	23,5	22,3
PDR 928*	1640 x 1206 x 1019	243,3	25	50	25,8	27,2
PDR 944*	1640 x 1206 x 1019	294	40	80	37,7	37,2

* Capacités du tableau au taux de remplissage 1:20.

SÈCHE-LINGE INDUSTRIELS TTD

De 28 à 110 kg · portes coulissantes



TTD40



TTD60



TTD110

- Tambour en inox, entièrement isolé : résistance à la corrosion et transfert de chaleur efficace.
- Rotation inversée pour sécher les pièces de grande taille.
- Grandes portes coulissantes avec fenêtre : chargement facile et gain de place.
- Grand filtre à peluches en inox, visible, accessible et amovible.
- Porte de filtre et capots articulés pour faciliter le nettoyage et la maintenance.
- Commande librement programmable sur grand écran ; indication claire de l'état de la machine.
- Pieds réglables, fixes sur le TTD110.
- Inclinaison avant du TTD110 pour faciliter le déchargement.
- Dispositif d'extinction d'incendie sur les tambours à gaz.
- Interrupteur à voile sur tous les modèles.
- Électrovanne électrique sur TTD20, 28, 40 et 60.
- Vanne vapeur pneumatique et admission d'air frais de refroidissement sur le TTD110 vapeur.
- Entraînement Inverter de série.

Dimensions selon le chauffage · L × P × H (mm)

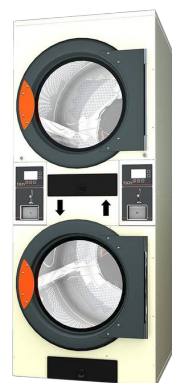
Référence	Capacité (kg)	Électrique	Vapeur	Gaz
TTD28	28	1166 × 1337 × 1873	1166 × 1337 × 1906	1166 × 1522 × 1971
TTD40	40	1416 × 1520 × 2138	1416 × 1520 × 2344	1416 × 1520 × 2225
TTD60	60	1416 × 1793 × 2138	1416 × 1793 × 2344	1416 × 1793 × 2225
TTD110	110	—	1607 × 2729 × 2537	1607 × 2729 × 2488

SÈCHE-LINGE INDUSTRIELS TRD

Simple tambour : 10,5 à 33 kg · double tambour



TRD · simple tambour



TRDS · double tambour

- Habillage en tôle d'acier crème ; tambour en acier galvanisé.
- Grande porte de chargement, ouverture à 180°.
- Entraînement direct par boîte de vitesses, sans poulie.
- Sélection du temps et de la température ; rotation inversée sur tous les modèles.
- Commande numérique ou électronique intuitive.
- Circuit d'air radial ; tiroir-filtre à grande surface pour améliorer le débit d'air.
- Refroidissement anti-froissement en fin de cycle.
- Chauffage électrique, gaz ou vapeur.
- Libre-service : paiement centralisé, pièces, jetons ou cartes prépayées. Versions électriques ou gaz.

Référence	TRD11	TRD16	TRD23	TRD28	TRD33
Capacité (kg)	10,5	16,5	23	27,5	33

Référence	TRDS11	TRDS16
Capacité (kg)	2 × 10,5	2 × 16,5

NETTOYAGE À SEC UNION

Sans perchloréthylène - de 10 à 25 kg

Nouvelle génération de machines à sec. Deux à trois réservoirs, en format slim ou large.

Caractéristiques

Unité de réfrigération avec pompe à chaleur ; pièces principales en acier inoxydable ; réservoirs de solvant autonettoyants ; contrôle par microprocesseur Dialog ; double filtre à poussière ; tunnel d'air ITDS ; grand hublot de chargement ; large choix de filtration du solvant.

Avantages

- Nettoyage des vêtements délicats, colorés et synthétiques.
- Compatibilité avec la plupart des couleurs imprimées et préservation des fibres.
- Séchage haute performance pour réduire les temps de séchage.



HXL-8010-E



HXL-8015-E



HXP-8015

Référence	Capacité (kg)	Dimensions L × P × H (mm)
HXL8010E	10	1574 × 1440 × 2015
HXL8015E	15	1684 × 1510 × 2125
HXL8018E	18	1800 × 1650 × 2170
HXL8025E	25	2000 × 1000 × 2240

REPASSAGE & FINITION MIELE

Repasseuse gamme HM



Les + de la gamme

- Repassage confortable en position assise.
- Rendement : 15 kg/h ; cylindre de 160 mm et largeur de travail de 830 mm.
- Gestion responsable des ressources.
- Vitesse du cylindre variable selon le rythme de travail.
- Testée pour 20 000 h de fonctionnement.

Repasseuses gamme PRI



Les + de la gamme

- Finition soignée grâce au rembourrage de qualité et au feutre ARAMID.
- Commande au pied FlexControl à positionnement flexible.
- Écran tactile : température, vitesse et pause.
- Conception ergonomique et équipements brevetés.
- Testées pour 20 000 h de fonctionnement.

Modèle	Dimensions H × L × P (mm)	Poids (kg)	Capacité d'évaporation (L/h)	Puissance (kW)	Ø cylindre (mm)	Largeur de travail (mm)	Production (kg/h)*
--------	---------------------------	------------	------------------------------	----------------	-----------------	-------------------------	--------------------

GAMME SEMI-PROFESSIONNELLE POUR UN USAGE OCCASIONNEL

HM 16-83	960 × 1050 × 380	38	6	3,3	160	830	15
----------	------------------	----	---	-----	-----	-----	----

GAMME PROFESSIONNELLE

PRI 210	1032 × 579 × 476	122	6,5	4,5	210	1000	30
PRI 214	1032 × 1979 × 650	140	7,5	6,5	210	1400	33
PRI 217	1110 × 2238 × 650	189	6,5	11	250	1660	60
PRI 318	1110 × 2469 × 1377	375	7,5	17	300	1750	87

REPASSEUSES PROFESSIONNELLES SR



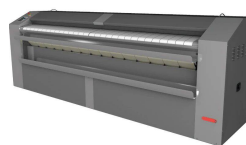
SR 200-140



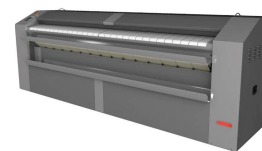
SR 325-160



SR 500-200



SR 500-260



SR 500-330

Référence	Dimensions H x L x P (mm)	Longueur (mm)	Ø cylindre (mm)	Débit (kg/h)	Chauffage	Puissance (W)	Tension (V)
SR 200-140	1560 x 2130 x 800	1400	200	14	Électrique	10500	400
SR 325-160	1400 x 2340 x 770	1600	325	25	Électrique	22500	400
SR 500-200	1500 x 3010 x 1150	2000	500	70	Électrique	31500	400
SR 500-260	1500 x 3610 x 1150	2600	500	80	Électrique	40500	400
SR 500-330	1500 x 4310 x 1150	3300	500	120	Électrique	54000	400

Le soin du linge, jusqu'à la finition



Production

Jusqu'à 120 kg de linge par heure.



Réglage adapté

Température ajustée au textile, à son humidité et à la qualité de finition attendue.



Durabilité

20 000 heures de test de fonctionnement.



EasyFold

Table de sortie perforée : refroidissement rapide des textiles pour faciliter le pliage.

REPASSEUSES À CYLINDRE



TFI 3516 / 3521 / 6026



TFI 6032

- Repasseuse chauffante ergonomique à cylindre. Chauffage au gaz ou électrique.
- Chemin de transfert de chaleur étendu et grande surface de contact avec le linge.
- Rouleau standard chromé : meilleure conduction thermique et résistance à la corrosion, même après des périodes d'inactivité.
- Panneau de protection des doigts et bouton d'urgence pour une sécurité améliorée.
- Contrôle électronique avec programmes pré-réglés ; indication de la température et de la vitesse de repassage.
- Moteur à fréquence contrôlée et possibilité d'inversion.
- Modèle mural peu encombrant avec retour frontal du linge.
- Contrôle de la surchauffe avec 2 capteurs de température.
- Brûleur à prémélange pour un repassage plus puissant et plus efficace.
- Éclairage LED sur la largeur de repassage pour une meilleure visibilité et un fonctionnement optimal.

Caractéristiques techniques

Référence	Débit (kg/h)	Largeur (mm)	Ø rouleau (mm)	Chauffage	Puissance élec.	Moteur rouleau	Dimensions L x P x H (mm)	Poids (kg)
TFI 3516	68	1640	350	Électrique ou gaz	24 kW	0,37 kW	2554 x 759 x 1251	725
TFI 3521	85	2100	350	Électrique ou gaz	30 kW	0,37 kW	2974 x 759 x 1251	800
TFI 6026	145-162	2600	600	Électrique ou gaz	56 kW	0,75 kW	3552 x 1351 x 1598	1825
TFI 6032	180-200	3200	600	Électrique ou gaz	69 kW	0,75 kW	4152 x 1351 x 1598	2010

PLIEUSE DE SERVIETTES TTF 200

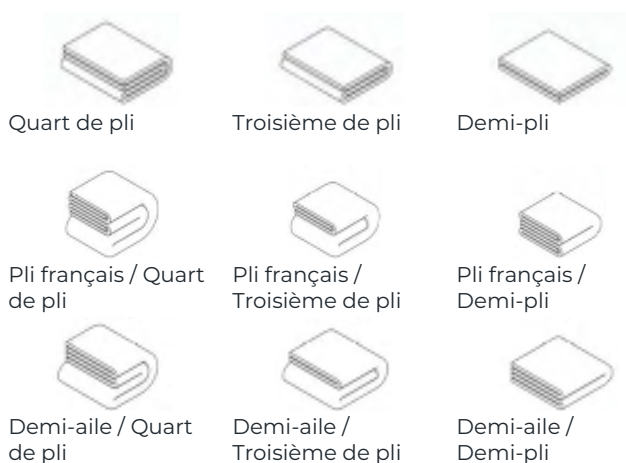


Caractéristiques techniques

Caractéristique	TTF 200
Lignes de pliage	3 / 4 en option
Nombre de plis	2 × 2
Poids	1100 kg
Dimensions H × L × P	1500 × 3920 × 1520 mm
Serviette minimum	450 × 600 mm
Serviette maximum	1200 × 2000 mm

Options

- 4e voie de pliage.
- 4 alternatives de direction de sortie.



Caractéristiques & avantages

- Plieuse de serviettes haute performance : 900 à 1250 serviettes/h.
- Modes manuel, automatique et continu.
- Comptage des serviettes par taille pour un inventaire simplifié et une hygiène maximale.
- Moteur à marche arrière standard et bandes d'assistance pour des pliages de qualité.
- 3 lignes de pliage.
- Convoyeur de sortie positionnable dans 4 directions.
- Configuration rapide et facile des programmes via le port USB standard.
- Transfert des serviettes pliées vers la station d'emballage par convoyeur de livraison, en paquets plats.
- Mesure automatique de la longueur du linge.

Simple à utiliser

Des écrans simples et faciles à utiliser fournissent des processus de saisie de données et de suivi.

Technologie de pointe

Configuration rapide et facile des programmes via les ports USB des machines.

Automatisé

La TTF200 transfère les serviettes pliées à la station d'emballage au moyen du convoyeur de livraison à plat.

REPASSAGE & DÉTACHAGE

Tables de repassage



Table aspirante Spring E5 — Réf. SE5

Table aspirante soufflante Smart — Réf. SMA

Table aspirante chauffante Spring A8 — Réf. SA8

Table aspirante soufflante vaporisante CG-AVB — Réf. AVB

Presses



- Presse manuelle CG-PM
- Presse électropneumatique CG-PE

Table de détachage

Réf. CG-S



- Plateau et jeannette aspirants.
- Aspirateur incorporé.
- Pistolet à savon et pistolet de pulvérisation à froid.
- Matériaux en acier inoxydable.

Cabine de détachage

Réf. CG-SC



- Plateau et jeannette aspirants.
- Protection en plexiglas.
- Pistolet à savon et 2 pulvérisateurs à froid.
- 2 réservoirs sous pression non chauffés.
- Plan de travail en inox et filtre à charbon supérieur.
- Aspirateur incorporé.

En option : chaudière incorporée.

MANNEQUINS DE REPASSAGE



Mannequin manuel CG-B

Référence CG-B

- Conçu pour le repassage des vestes, casaques, manteaux, polos et pull-overs.
- Système de vapeur et soufflerie.
- Double vanne à vapeur, idéale pour un usage intensif.
- Dimensions réduites pour un produit compact.
- Économique en énergie.



Mannequin de remise en forme CG-BJ

Référence CG-C

- Réglage pneumatique de la hauteur.
- Tirage vertical du tissu et deux écarteurs latéraux.
- Buste permettant un blocage du vêtement efficace et fonctionnel.
- Sécurité : frein pneumatique.
- Épaule réglable.



Topper pneumatique CG-C Plus

Référence CG-C PLUS

- Programmateur électronique avec cycles vestes et pantalons, rotation manuelle.
- Conçu pour le repassage des vestes, casaques, manteaux et pantalons.
- Indispensable pour couvrir toute la demande de repassage.
- Idéal pour la finition des vêtements traités à l'eau.
- Robustesse, longévité et entretien réduit.

EMBALLEUSES POUR VÊTEMENTS

Mise sous film de protection hermétique des articles textiles sur cintres.

- Modèles à fixation murale ou à poser au sol. Fermeture et soudure manuelles ou pneumatiques en 1 seconde au lieu de 2 secondes.
- Changement rapide du rouleau nylon et meilleure visibilité pour activer la soudure. Gaine possible en partie basse sur les modèles avec support.
- Soudage écologique sans émission de fumées nocives pour la santé dans l'environnement.



Evolution CL



Evolution ML



Evolution PCL



Evolution PML



IPBS099CL/16P

Modèle	Configuration	Caractéristiques	Dimensions (mm)
Evolution CL	Manuelle, sur support	Porte-rouleau en bas, avec roues	810 × 300 × 2000
Evolution ML	Manuelle, murale	Poids : 37 kg	810 × 300 × 500
Evolution PCL	Électropneumatique, sur support	Fermeture pneumatique	810 × 300 × 2000
Evolution PML	Électropneumatique, murale	Fermeture pneumatique	810 × 300 × 500
IPBS099CL/16P	Sur support, double soudure	Soudures supérieure et inférieure ; piston central pour régler pneumatiquement la hauteur de soudage inférieure	810 × 300 × 500

EMBALLEUSES POUR LINGE PLIÉ

Protection hermétique des textiles pliés et du linge volumineux, dont les couettes. Chargement et soudure manuels ou électropneumatiques.

MLPB

Emballeuse de comptoir avec support de gaine



- Soudure de 20 à 60 cm.
- Dimensions L × P × H : 700 × 500 × 500 mm.

MLPS

Emballeuse de comptoir avec support de gaine



- Soudure de 60 ou 80 cm.
- Deux dimensions : L 700, 600 × 100 × 450 mm ; ou L 900, 800 × 100 × 450 mm.

NIB

Emballeuse pour nappes



- Fermeture manuelle (NIB-M) ou électropneumatique (NIB-E). Idéale pour les nappes.
- Soudure maximale : 70 × 70 cm.
- Dimensions : 1500 × 1400 × 900 mm.

IP01

Emballeuse pour couettes



- Fermeture pneumatique en livre, assurant la sortie de l'air et le maintien de la qualité du repassage. Idéale pour les couettes.
- Dimensions : 700 × 1100 × 1400 mm.

CONVOYEURS DE STOCKAGE

Stockage des articles sur cintres, à cases ou en continu. Implantation en I, L ou U, adaptable à votre espace de travail.



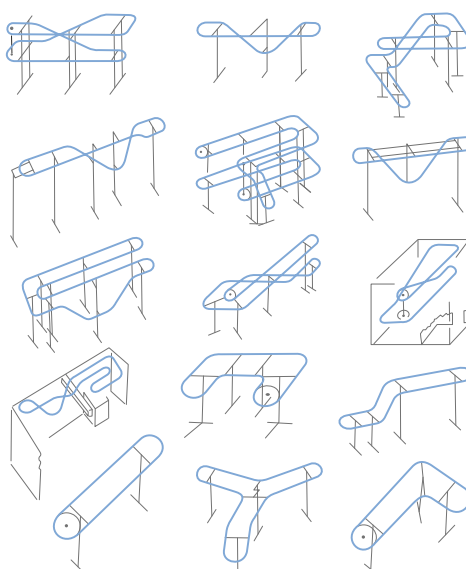
À cases



En continu

N. PLACES	A	C	N. PÔLES
210	2280	2880	2
252	2800	3400	2
308	3500	4100	2
350	4025	4625	2
420	4900	5500	3
504	5950	6550	3
560	6650	7250	3

N. PLACES	A	C	N. PÔLES
616	7350	7950	4
700	8400	9000	4
756	9100	9700	4
812	9800	10400	4
868	10500	11100	5
924	11200	11800	5
980	11900	12500	5



CHARIOTS & MANUTENTION DU LINGE

Sélection DISEO : formats adaptés aux hôtels, blanchisseries, établissements de santé et collectivités.

WZ - ouverture côté large



1 200 × 530 × 1 880 mm. Charge jusqu'à 300 kg. Idéal pour les couloirs et ascenseurs hôteliers.

GL - chariot universel



Format polyvalent à deux portes. Charge jusqu'à 300 kg. Options : étagère, housse, barre.

AL - fond remontant



Jusqu'à 650 L. Fond à hauteur constante. Réduit les gestes de manutention.

ML - compact



250 L. Charge jusqu'à 90 kg. Fond mobile.

ML-T - textile



320 L. Housse textile interne. Format compact.

SK - pliable



Structure repliable. Gain de place. Mobilité sur 4 roues.

Autres solutions & housses



Housses intérieures et extérieures : protection, différents tissus et coloris, personnalisation sur demande.

RT-LT

Laverie automatique

Païement, dosage et exploitation.



COMMANDES & PILOTAGE

DÉCOUVRIR LES GAMMES

Centrales de païement

P. 46 →

Pompes doseuses

P. 47 →

Produits de nettoyage

P. 48 →

CENTRALES DE PAIEMENT

Touch'N'Pay



- Sécurité, performance et simplicité.
- Borne connectée : mises à jour, gestion à distance et Simply Pay.
- Différents formats pour gérer de 4 à 64 machines, de tous types et de toutes marques.
- Ergonomie simplifiée grâce à l'écran et à l'assistance vocale multilingue.

Touch'N'Pay Premium



- Design élégant pour valoriser votre point de vente ; écran de 22 pouces.
- Terminal sécurisé Ingenico Self 4000.
- Paiements bancaires avec et sans contact.
- Pied monétique disponible pour ajouter les paiements en espèces.

Caractéristiques & moyens de paiement

Modèle	Dimensions H x L x P (mm)	Écran / tactile	Installation	Machines	Paiement
PREMIUM	600 x 500 x 232	21,5" / Oui	Applique	12	CB ; espèces avec pied monétique
L	750 x 550 x 330	10,1" / Oui	Applique ou encastrable	12	Pièces, billets, CB
M	750 x 400 x 330	7" / Oui	Applique ou encastrable	4	Pièces, billets, CB
SL	400 x 400 x 330	7" / Oui	Applique	4	CB
S	401 x 400 x 330	Non tactile	Applique	4	Pièces

Caissons anthracite. Équipements et possibilités selon la configuration retenue.

DOSEURS & PRODUITS LESSIVIELS

Washdose péristaltique

Débitmètre intégré — jusqu'à 100 L/h



- Modulable jusqu'à 16 pompes.
- Dosage constant : débitmètre à engrenages pour vérifier automatiquement les quantités injectées.
- Collecteur de rinçage et tuyaux péristaltiques résistants aux produits chimiques : remplacement moins fréquent.
- Alarme bidon vide.
- Connexion Wi-Fi / LAN, sans logiciel de programmation.
- IoT : programmation à distance, suivi des consommations, programmes exécutés, coût du linge/kg et alarmes.

Washmulti Solenoid

Jusqu'à 70 L/h ; 100 L/h en gamme H



- Pompe électromagnétique multi-machines : stockage des produits mutualisé et maintenance réduite par rapport au péristaltique.
- Débitmètre à engrenages pour vérifier les quantités injectées.
- Collecteur de rinçage et distributeur multi-machines pour limiter l'usure.
- Alarme bidon vide.
- Wi-Fi / LAN sans logiciel ; IoT : programmation à distance, suivi des consommations, programmes exécutés et coût du linge/kg.

Modèle / unité de dosage	ENCOMBREMENT H x L x P mm	DÉBIT	NOMBRE DE PRODUITS	NOMBRE D'ENTRÉES
CAPACITÉ MACHINE : GAMME S : < 30 KG /GAMME H* : DE 30 À 120 KG)				
WASH DOSE 3S	360 × 360 × 180	25 l/h (416 ml/min)	3	8
WASH DOSE 4S	360 × 410 × 180	25 l/h (416 ml/min)	4	8
WASH DOSE 5S	360 × 550 × 180	25 l/h (416 ml/min)	5	8
WASH DOSE 6S	360 × 600 × 180	25 l/h (416 ml/min)	6	8
WASH DOSE 7S	360 × 700 × 180	25 l/h (416 ml/min)	7	8
WASH DOSE 8S	360 × 780 × 180	25 l/h (416 ml/min)	8	8
WASHMULTI SOLENOID — capacité cumulée : 450 kg max. (100 kg max. par machine)				
4P 3W	820 × 600 × 232	70l/h	4 produits 3 machines	8
6P 3W	820 × 600 × 232	70l/h	6 produits 3 machines	8
8P 3W	820 × 600 × 232	70l/h	8 produits 3 machines	8
4P 5W	820 × 600 × 232	70l/h	4 produits 5 machines	8
6P 5W	820 × 600 × 232	70l/h	6 produits 5 machines	8
8P 5W	820 × 600 × 232	70l/h	8 produits 5 machines	8

BLANCHISSERIE & AQUANETTOYAGE

Blanchisserie

TREBON 2



Renforceur de lavage à enzymes pour textiles très souillés.

Réf. 7422568 / 24 kg

TREBON PLUS ND



Lessive universelle concentrée pour le linge blanc, en eau dure ou douce à 30, 60 et 90 °C. Sans phosphates, perborates ni NTA.

Réf. 7421956 / 25 kg

TREBON ULTRA WHITE



Lessive concentrée de nouvelle génération.

Réf. 7000682 / 15 kg

ESDOGEN DÉTERGENT



Lessive liquide concentrée à azurant optique sans agent de blanchiment pour textiles en coton, en tissus synthétiques et mixtes.

Réf. 7422671 / 25 kg

Aquanettoyage · procédé LANADOL



LANADOL AKTIV

Nettoyage et entretien des fibres très délicates. Stabilise les couleurs lors de l'aquanettoyage.

Réf. 7422028 / 24 kg



LANADOL APRET

Protection des fibres, avec apprêt et effet antistatique, pour le bain de finissage au nettoyage à l'eau.

Réf. 7422037 / 24 kg



LANADOL AVANT

Protège les teintures et les fibres. Élimine la graisse des parties très souillées par application directe avant l'aquanettoyage.

Réf. 7422047 / 24 kg

NETTOYAGE À SEC & DÉTACHAGE

Nettoyage à sec sans perchloréthylène*



SOLVON KWL

Solvant d'hydrocarbures exempt d'halogène pour le nettoyage des textiles.

Réf. 7410637 / 160 kg



PRENETT PUR

Pré-détachant universel doux, protégeant les couleurs. Pour solvants d'hydrocarbures et perchloréthylène. Exempt de COV.

Réf. 7421967 / 22 kg



PERAMON

Inhibiteur d'acides et stabilisant à absorption d'odeur pour l'entretien des solvants. Efficace contre la prolifération bactérienne.

Réf. 7422145 / 4,5 kg

DEPRIT · pré & post-détachants



DEPRIT 1 · ROUGE

Sang, albumine, protéines, aliments et pigments.

Réf. 7422975 / 0,5 kg

DEPRIT 2 · VERT

Peinture, huile, graisse, cire, cosmétiques, stylo et colle.

Réf. 7422985 / 0,5 kg

DEPRIT 3 · BLEU

Tanin, fruits, jus, vin rouge, café, thé, cola et médicaments.

Réf. 7422995 / 0,5 kg

DEPRIT 4 · BLANC

Combinaison de solvants sans tensioactifs. Graisse, huile, colle, chewing-gum et cire.

Réf. 7423012 / 0,5 kg

DEPRIT 5 · JAUNE

Rouille et métaux, pommades métallifères et anciennes taches de sang.

Réf. 7423002 / 0,5 kg

DEPRIT 6 · ROSE

Encre, stylo, pigments de peinture et migrations de couleurs.

Réf. 7423022 / 0,5 kg

*Le perchloréthylène est un solvant toxique, classé cancérigène probable et interdit dans plusieurs pays.

PRÉ-DÉTACHAGE & ENTRETIEN DU LINGE

PRENETT · pré-détachants pour nettoyage à sec



PRENETT A

Élimine les taches de tanin : café, thé, fruits et herbes.

Flacon de 0,5 kg



PRENETT B

Élimine les taches d'amidon et d'albumine : sang, lait, aliments et sueur.

Flacon de 0,5 kg



PRENETT C

Élimine les taches solubles aux solvants : peinture, vernis, produits de beauté et colles.

Flacon de 0,5 kg

Flacons présentés : kit PRENETT A-B-C — Réf. 7420621 / 3 x 0,5 kg

DISEO Professionnel

Une gamme dédiée à l'entretien quotidien du linge



Derval Plus

Détergent concentré pour le lavage de linge blanc et de couleur.

Réf. DIS-DP-024 / 24 kg



Trebon 2 Ultra

Dégraissant écologique à haut pouvoir dégraissant pour textiles très souillés.

Réf. DIS-TU-024 / 24 kg



Esdo Soft

Adoucissant à effets antistatiques, au parfum frais et agréable. Facilite le passage des articles en calandre.

Réf. DIS-ES-024 / 24 kg



Blanc Plus

Agent de blanchiment.

Réf. DIS-BP-024 / 24 kg



Oxy White

Agent de blanchiment à l'oxygène.

Réf. DIS-OW-024 / 24 kg

Cuisine professionnelle

Cuisson, lavage et conservation.



CUISINE PROFESSIONNELLE

DÉCOUVRIR LES GAMMES

Laverie-vaisselle

P. 52 →

Cuisson & fours professionnels

P. 56 →

Refroidissement & surgélation

P. 78 →

LAVERIE-VAISSELLE PROFESSIONNELLE



Notre gamme en quelques chiffres



28 000 cycles

Tests sur les lave-vaisselle à eau renouvelée.



47 secondes

Le temps de cycle le plus court de la gamme.



15 % d'économies

Par cycle, sur les lave-vaisselle à surchauffeur à capot avec recyclage d'énergie.



Paniers & accessoires

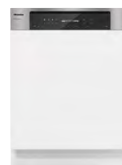
Une multitude de configurations pour vos usages.

Hygiène & adaptation à votre organisation

Le système à eau renouvelée permet d'atteindre des normes d'hygiène élevées tout en réduisant la consommation d'énergie. Des températures de rinçage élevées, supérieures à 70 °C, contribuent à l'hygiène du lavage.

Les modèles MasterLine peuvent recevoir des tiroirs traditionnels ou des casiers de 500 × 500 mm sur deux niveaux.

LAVE-VAISSELLE MIELE



Gamme	SmartBiz	ProfiLine	ProfiLine	ProfiLine
Référence produit	PFD 100	PFD 101	PFD 101i	PFD 104 SCVi XXL
Dimensions (mm)	H/L/P: 845/598/600	H/L/P: 845/598/600	H/L/P: 805/598/570	H/L/P: 845/598/550
Nombre de cycles	Jusqu'à 3	Jusqu'à 5	Jusqu'à 5	Jusqu'à 5
Type	Posable	Posable ou encastrable	Intégrable	Tout intégrable
Système de lavage	Eau renouvelée	Eau renouvelée	Eau renouvelée	Eau renouvelée
Couleur	Blanc	Blanc	Blanc	Blanc
Cycle le plus court	36 min.	17 min.	17 min.	17 min.
Programmes de lavage	8	8	8	8
Température de rinçage	75 °C	75 °C	75 °C	75 °C
Débit	75 l/min	75 l/min	75 l/min	75 l/min
Raccordement élec.	230 V	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V



Gamme	MasterLine	MasterLine	MasterLine	MasterLine
Référence produit	PFD 400 Speed	PFD 401 SpeedPlus	PFD 402 SpeedAir	PFD 404 Hygiene
Dimensions (mm)	H/L/P: 835/598/598	H/L/P: 835/598/598	H/L/P: 835/598/598	H/L/P: 835/598/598
Nombre de cycles	Jusqu'à 40	Jusqu'à 40	Jusqu'à 40	Jusqu'à 40
Type	Posable	Posable	Posable	Posable
Système de lavage	Eau renouvelée	Eau renouvelée	Eau renouvelée	Eau renouvelée
Couleur	Blanc ou inox	Blanc ou inox	Blanc ou inox	Blanc ou inox
Cycle le plus court	8 min.	5 min.	5 min.	5 min.
Programmes de lavage	11	13 -spéciaux verres	13 -spéciaux plastiques	14 -spéciaux hygiène
Température de rinçage	70 °C	70 °C	80 °C	85 °C
Débit	390 l/min	390 l/min	390 l/min	390 l/min
Raccordement élec.	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V

HYGIÈNE & PRODUCTIVITÉ



Adapté à chaque usage

Notre gamme de lave-vaisselle a été développée afin que vignobles, crèches, garderies, hôpitaux, cliniques, hôtels, restaurants, bars, maisons de retraite, fast-food ou entreprises puissent trouver la solution la plus adaptée à leurs besoins.



MasterLine

PFD 405 HygieneAir

H/L/P : 835/598/598 · Jusqu'à 40 cycles · Posable · Eau renouvelée · Blanc ou inox · 5 min. · 14 programmes, hygiène et plastiques · 85 °C · 390 l/min · 230 V ou 400 V



MasterLine

PFD 407 HygienePlus

H/L/P : 835/598/598 · Jusqu'à 40 cycles · Posable · Eau renouvelée · Blanc ou inox · 5 min. · 14 programmes, hygiène avec désinfection à 93 °C · 390 l/min · 230 V ou 400 V



LAVE-VAISSELLE MIELE



Référence produit	PTD 701	PTD 702	PTD 703
Dimensions (mm)	H/L/P : 725/460/617	H/L/P : 725/600/617	H/L/P : 820/600/617
Nombre de cycles	Dès 40	Dès 40	Dès 40
Type	Posable ou encastrable	Posable ou encastrable	Posable ou encastrable
Système de lavage	Surchauffeur	Surchauffeur	Surchauffeur
Couleur	Inox	Inox	Inox
Cycle le plus court	47 sec.	55 sec.	55 sec.
Programmes de lavage	7	7	7
Température de rinçage	90 °C	90 °C	90 °C
Débit	200 l/min	200 l/min	200 l/min
Raccordement élec.	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V	230 V ou 400 V



Référence produit	PTD 901	PTD 901 Eco
Dimensions (mm)	H/L/P : 1535/635/750	H/L/P : 2175/635/750
Nombre de cycles	Dès 40	Dès 40
Type	Posable	Posable
Système de lavage	Surchauffeur	Surchauffeur
Couleur	Inox	Inox
Cycle le plus court	50 sec.	50 sec.
Programmes de lavage	9	9
Température de rinçage	90 °C	90 °C
Débit	300 l/min	300 l/min
Raccordement élec.	400 V	230 V ou 400 V

CUISINES MODULAIRES BARON

Des cuisines modulaires adaptées à votre activité

Les équipements Baron associent robustesse, hygiène et souplesse d'implantation. Leur construction en acier de forte épaisseur, le choix des matériaux et les contrôles de fin de ligne contribuent à leur fiabilité et à la sécurité d'utilisation.

Une large gamme permet de composer la cuisine selon les usages, de la cuisson au gaz aux équipements multifonctions à commande électronique. Les composants et équipements sont testés et certifiés conformément à la réglementation européenne en vigueur.



Une gamme complète pour votre cuisine

- Cuisine à gaz
- Talent
- Bain-marie
- Sauteuse multifonctions
- Friteuse
- Cuisine électrique
- Plaques de cuisson
- Chauffe-frites
- Marmite
- Couvertures et bases neutres
- Wok gaz
- Super grilles
- Sauteuse
- Cuiseur à pâtes
- Base four

QUEEN9 & QUEEN7

Queen9 - puissance et liberté de composition

Pour composer un ensemble de cuisson adapté à votre organisation.



900 mm profondeur

20/10 plan de travail

+350 modèles standard

Acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Brûleurs à double couronne. Versions supérieures, sur compartiment ouvert ou avec portes, ou sur four.

Poignées à deux éléments limitant les infiltrations de saleté. Étanchéité intégrale IPX5. Accessoires et finitions hygiéniques.

Appareils certifiés selon les normes indiquées par le fabricant : CE, GAR, AGA et autres.

Queen7 - compacité et modularité

Une gamme compacte, combinable en ligne, dos à dos ou sur pont.



700 mm profondeur

15/10 plan de travail

+300 modèles standard

Acier inoxydable, finition Scotch Brite. Versions supérieures, sur compartiment ouvert ou à portes, ou sur four. Fourneaux à gaz avec brûleurs de 3,5 kW, 5,7 kW et 7 kW, en différentes configurations.

Raccordements scellés, finitions hygiéniques et poignées à deux éléments étanches à l'eau. Vaste gamme d'accessoires.

Appareils certifiés selon les normes indiquées par le fabricant : CE, GAR, AGA et autres.

QUEEN — CUISSON ET POLYVALENCE

Cuisine à gaz



- Table de cuisson entièrement emboutie, obtenue à partir d'une plaque en inox de grosse épaisseur
- Grilles en fonte émaillée à longs rayons pour déplacer facilement les casseroles d'un feu à l'autre ; grilles en inox rondes disponibles en option
- Brûleurs en fonte de puissance élevée (3,5 -5,7 -7 et aussi 10 kW dans la série Queen9)
- Allumage piézoélectrique des brûleurs disponible en option

Wok gaz



- Disponible avec brûleurs de 10 kW ou 14 kW
- Mitre pour l'évacuation de la fumée
- Plans avec une épaisseur de 20/10 avec partie enfoncée
- de 550x520 mm ou 950x520 mm (Queen7) et 550x720 mm ou 950x720 mm (Queen9)
- Vidange arrière droite de 22 mm de diamètre, prédisposée pour un branchement à terre

Plaque coup-de-feu à gaz



- Plaque lissée en fonte avec disque central amovible
- Brûleur central d'une puissance élevée (14 kW pour Queen9 et 12 kW pour Queen7) à allumage piézoélectrique
- Zones thermiques différenciées avec une température maximum au centre de 500 °C, décroissante vers le périmètre
- Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance

Talent



- Plan de travail et tableau de commandes en acier AISI 304
- Résistance «Thermobloc»: résistances renforcées incluses dans une fusion d'aluminium à haute résistance thermique
- Avec remplissage d'eau automatique et programmable
- 7 types d'utilisation possible : Grille /braisage / cuisson des pâtes /cuisson lente /cuisson à la vapeur /bouilloire /bain-marie
- Couvercle à double paroi sans joint périmétrique
- Deux sorties USB placées sous le tableau de commandes (zone soubassement) pour la mémorisation des recettes et la mise à jour du logiciel
- Contrôle des cuissons au moyen d'une sonde à cœur
- Dimension cuve: Gastronom

Plaque coup-de-feu électrique



- Plaque de cuisson en acier au chromemolybdène de 1.8 cm d'épaisseur, non déformable aux températures élevées et adapte pour la cuisson directe
- Canal collecteur périmétral avec trou d'évacuation au sol (Queen9)
- Chauffage de la plaque (4 zones) au moyen de 4 résistances de 4 kW (Queen9) ou de 2,5 kW (Queen7)
- Réglage de la température des résistances au moyen d'un thermostat, avec boutons ergonomiques encaissés et inclinés

QUEEN — CUISSON ET GRILLADES

Cuisine électrique

Plaques en fonte

- Plaques étanches à l'eau : pas d'infiltration de liquides sur les câblages.
- Boutons ergonomiques encaissés et inclinés, à 6 positions.



Vitrocéramique

- Queen9 : zones carrées de 27 × 27 cm, 4 kW chacune. Queen7 : zones circulaires Ø 23 cm, 2,5 kW chacune.
- Thermostat de 70 à 450 °C. Voyants de chauffage et de chaleur résiduelle.

Induction

- Queen9 : zones Ø 28 cm, 5 kW chacune. Queen7 : zones Ø 23 cm, 3,5 kW chacune.
- Détection de présence, protection anti-surchauffe et voyant de chauffage.
- Version wok Ø 30 cm. Version « tout champ » et puissance plus élevée sur demande.

Bain-marie

Gaz

- Brûleurs à flamme stabilisée, réglés par soupapes thermostatiques. Allumage piézoélectrique.



Électrique

- Résistances blindées en dehors du bac. Thermostat de réglage.

Fry top Super



Construction & entretien

- Revêtements extérieurs et pieds en inox. Plan de travail réglable de 840 à 900 mm, épaisseur 2 mm.
- Plaque indépendante de 15 mm. Large canal périphérique inondable, incliné vers l'avant pour diriger les résidus vers le grand tiroir de récupération des graisses.
- Surfaces satinées, en fer doux, acier AISI 430 ou chrome dur poli ; versions lisses, mixtes ou nervurées.
- Modules 40, 60 et 80. Pour la largeur 120 : plaque abaissée de 40 mm et inclinée de 10 mm vers l'avant.

Gaz

- Brûleur tubulaire à flamme auto-stabilisée pour une chaleur uniforme.
- Robinet modulaire : température supérieure à 300 °C. Soupape thermostatique de sécurité avec thermocouple : 90 à 280 °C.

Électrique

- Résistances blindées Incoloy. Régulation thermostatique de 110 à 280 °C et thermostat de sécurité.

QUEEN — CUISSON ET PRÉPARATION

Chauffe-frites



- Résistance supérieure à rayons infrarouges
- Résistance inférieure sous le bac
- Température réglable de 30 à 90 °C au moyen du thermostat

Sauteuse multi-fonction



- Bac fixe tout en acier
- Résistances situées sous le fond
- Température réglable de 50 à 300 °C
- La fourniture inclut le bouchon d'écoulement, le guide porte-cuvettes et une cuvette amovible
- Bac disponible en dimensions 320x480x100h mm (seulement Queen7) et 520x480x100h mm (Queen7 et Queen9)

Marmites



- Fond récipient en inox AISI 316
- Évacuation de l'eau avec un robinet de 2"
- Voyant de signalisation d'absence d'eau dans l'interstice
- Thermostat de sécurité qui interrompt le chauffage jusqu'au rétablissement d'un niveau suffisant d'eau Modèles à gaz
- Brûleurs en acier AISI 304 sur le fond du récipient ou de l'interstice Modèles électriques
- Résistances en acier à l'extérieur du fond du récipient, ou groupes de résistances blindées à l'intérieur de l'interstice

Sauteuses



- Remplissage d'eau avec électrovanne (seulement Modèles Queen9)
- Couvercle auto-équilibré à double paroi en acier
- Dispositif de sécurité qui interrompt l'alimentation lorsque le bac est soulevé
- Température réglable de 100 à 280 °C Modèles à gaz
- Brûleur à flamme stabilisée
- Allumage électrique
- Soupape de sécurité à thermocouple Modèles électriques
- Groupe chauffant réalisé avec des résistances en inox incoloy
- Thermostat de sécurité

Cuiseur à pâtes



- bacs de cuisson en inox AISI 316 (alliage d'une résistance exceptionnelle à la corrosion également à haute température) d'une grande contenance (42 litres pour Queen9 et 26 lt pour Queen7), emboutis avec des angles internes rayonnés pour une hygiène et propreté maximales, équipés de vastes zones d'expansion de mousses, avec un dispositif d'évacuation de l'amidon résiduel Modèles à gaz
- Pressostat de sécurité dans le bac pour éviter le fonctionnement à sec
- Brûleurs à flamme stabilisée avec allumage piézoélectrique du brûleur pilote
- Robinet de sécurité avec thermocouple et réglage progressif de la puissance indépendante pour chaque bac Modèles électriques
- Thermostat de sécurité dans le bac pour éviter le fonctionnement à sec
- Résistances blindées en inox insérées dans le bac
- Protecteurs thermiques chauffants du groupe
- Régulateur de puissance à plusieurs positions, indépendant pour chaque bac

QUEEN — FRITURE ET SOUBASSEMENTS

Friteuses

Cuisson & sécurité

- Bacs de grande contenance avec large zone d'expansion verticale pour éviter le dépôt de mousse au chargement.
- Régulation automatique jusqu'à 190 °C ; thermostat de sécurité anti-incendie à 230 °C. Robinets de vidange de l'huile.



Gaz

- Brûleurs tubulaires en acier, hors du bac. Allumage piézoélectrique du pilote ; allumage électrique pour Queen9, version 20 l.

Électrique

- Résistances blindées en inox, soulevables et amovibles. Signal optique à la température programmée.

Friteuse evo



- Écran tactile haute résolution de 7 pouces : température et programmes de friture, alarmes HACCP, nettoyage, préchauffage, maintien à 100 °C et diagnostic.
- Filtration et gestion de l'huile neuve ou usée : la pompe vidange, filtre et réintroduit l'huile dans la cuve.
- La même pompe transfère l'huile usée vers un récipient extérieur ou prélève l'huile neuve pour remplir la cuve.
- Circuit fermé pour manipuler l'huile chaude en sécurité.

Couvertures et bases neutres

- Compartiment inox avec portes, tiroirs ou kits de chauffage.
- Glissières anti-basculement pour récipients Gastronorm.
- Porte à poignée athermique et fermeture magnétique, ouverture à droite ou à gauche.
- Tiroir sur glissières télescopiques inox à roulements à billes.



Base four



Gaz

- Chambre inox isolée. Queen9 : 3 glissières anti-basculement pour GN 2/1.
- Chambres (mm) : 572 × 580 × 300 (Queen7) ; 530 × 700 × 300 (Queen9). Maxi : 790 × 550 × 400 (Queen7) ; 937 × 696 × 390 (Queen9).
- Brûleur stabilisé sous le socle. Pilote à allumage piézoélectrique et manuel. Soupape automatique avec thermocouple de sécurité.
- Régulation thermostatique de 110 à 330 °C.

Électrique

- Résistances inox au plafond et sous le socle, réglables indépendamment.
- Régulation de 100 à 300 °C. Voyant lorsque la température souhaitée est atteinte.

DROP-IN 7 & SÉRIE GIANO

Drop-in 7 - gamme encastrable

La gamme encastrable Drop-in 7 s'intègre aux différents aménagements, y compris aux cuisines ouvertes. Ses configurations personnalisables permettent d'exploiter l'espace disponible.



Fourneaux gaz



Induction



Grillades



Cuiseurs à pâtes



Friteuses



Bain-marie



Grilles électriques



Multisauteuse

Série Giano - bloc central traversant

Une cuisine centrale personnalisable, conçue pour le travail des deux côtés.



20/10

acier inox

60 kW

puissance maximale

Construction & hygiène

- Acier inox AISI 304, finition Scotch Brite. Plan de 2 mm, découpé au laser. Bacs inox amovibles pour faciliter le nettoyage.
- Composants et éléments chauffants testés pour leur fiabilité et leur rendement. Appareils conformes CE.

Puissance & configurations

- Brûleurs à flamme stabilisée en fonte nickelée : 3,5 / 5,6 / 7 / 10 kW. Large choix de combinaisons, jusqu'à 60 kW au total.
- Soubassements : fours traversants, armoires chauffantes ventilées ou neutres. Ensembles suspendus, sur pont ou avec plinthe.
- Peinture RAL sur demande.

SÉRIE 600 • SURFACE & MAJESTIC

Série 600 - compacte et modulaire

Pour les espaces réduits : acier inoxydable AISI 304 18/10, finition Scotch Brite. Modules de 600/650 mm de profondeur et de 400/600/700/800/1000 mm de largeur, sur supports ouverts, armoires ou bases réfrigérées. Tous les modèles sont approuvés CE.

Angles arrondis, bacs de grande capacité, profil couvre-joints, hautes mitres et commandes ergonomiques sur panneau incliné facilitent l'utilisation et l'hygiène.



Fourneaux & induction

- Gaz : 4 ou 6 brûleurs, 3,5 et 5,5 kW. Four GN 1/1. Fours électriques statiques ou ventilés.
- Plaques rondes en fonte : versions standard et renforcée.
- Vitrocéramique : 16,4 kW (standard) ou 18,4 kW (renforcée).
- Induction : 1 ou 2 zones Ø 22 cm ; wok Ø 30 cm. Puissance de 5 kW par zone.

Friture & cuisson directe

- Friteuses gaz : brûleur extérieur au bac. Électriques : 6 ou 9 kW par bac, résistances entièrement détachables pour le nettoyage.
- Cuisson de saucisses électrique : résistances alimentaires AISI 304 à section ovale, pour cuisson directe.

Grillades & sauteuses

- Plaques lisses, mixtes ou chromées : modules de 40, 60 et 80 cm. Grilles en pierre de lave : 40 et 80 cm.
- Sauteuse multiple : bac inox AISI 304, résistances sous le fond pour une température homogène, réglable de 110 à 280 °C.

Pâtes & bain-marie

- Cuiseurs à pâtes électriques : module 40 cm, bac 18,5 l ; module 60 cm, bac 28 l.
- Bains-marie : cuvettes GN de hauteur maximale 15 cm.

Surface & Majestic - plans uniques

Composez un ensemble mural ou central adapté à votre espace et à l'organisation du travail. Avec le service technique Baron, DISEO peut associer des éléments Queen9, Queen7, Giano et Drop-in 7 pour développer une configuration personnalisée.



FOURS MIXTES LAINOX

Une nouvelle manière de cuisiner

Pour le service à la carte comme pour les banquets, les systèmes Lainox accompagnent les organisations cook and serve, cook and hold et cook and chill.



60 %

Économie d'énergie

Jusqu'à 60 % d'économie d'énergie par rapport à l'utilisation des systèmes traditionnels.

70 %

Gain de place

Cuisiner verticalement vous fait gagner de la place en cuisine que vous pouvez consacrer à vos clients.

20 %

Gain de matière première

L'utilisation de nos systèmes réduit la perte de matière première due à la baisse de poids pendant la cuisson, ainsi que les déchets et le gaspillage, grâce aux techniques cook and chill.

Naboo 5.0

Naboo 5.0 est l'expression maximale du four mixte : un concentré de technologie qui rend l'expérience de ceux qui l'utilisent facile et passionnante. La connexion Wi-Fi de série donne accès à des milliers de contenus via Nabook. Les cuissons associent vitesse et qualité, avec une attention aux consommations d'énergie que vous pouvez gérer avec l'energy monitor.



NABOO 5.0 — RESTAURATION & ENTREPRISES



061



101



062



102

Vapeur directe — configuration standard.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
NAE061BV	Élec.	6 x 1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
NAG061BV	Gaz	6 x 1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
NAE101BV	Élec.	10 x 1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
NAG101BV	Gaz	10 x 1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
NAE062BV	Élec.	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V -50 Hz
NAG062BV	Gaz	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V -50 Hz
NAE102BV	Élec.	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
NAG102BV	Gaz	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur — option à demander lors de la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
NAE061BS	Élec.	6 x 1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
NAG061BS	Gaz	6 x 1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
NAE101BS	Élec.	10 x 1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
NAG101BS	Gaz	10 x 1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
NAE062BS	Élec.	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V -50 Hz
NAG062BS	Gaz	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V -50 Hz
NAE102BS	Élec.	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
NAG102BS	Gaz	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V -50 Hz

Tensions et fréquences spéciales sur demande.

NABOO 5.0 — GRANDES CAPACITÉS



161

Vapeur directe — configuration standard.



201



202

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
NAE161BV	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
NAG161BV	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
NAE201BV	Élec.	20 x 1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
NAG201BV	Gaz	20 x 1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz
NAE202BV	Élec.	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	73,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
NAG202BV	Gaz	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur — option à demander lors de la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
NAE161BS	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
NAG161BS	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	850 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
NAE201BS	Élec.	20 x 1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
NAG201BS	Gaz	20 x 1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz
NAE202BS	Élec.	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
NAG202BS	Gaz	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur dans le four inférieur — option à demander à la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
NAE161BM	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
NAG161BM	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz

Tensions et fréquences spéciales sur demande.

AROMA NABOO - PÂTISSERIE & BOULANGERIE



054



084



134



154

Un partenaire qui facilite votre travail

Aroma Naboo 5.0 est un four combiné sophistiqué. L'expérience de Lainox associe une équipe de professionnels qualifiés et les dernières technologies pour accompagner le travail au laboratoire, faciliter l'activité de votre entreprise et contribuer à votre sérénité et à votre qualité de vie.

Vapeur directe - configuration standard.

Modèles	Énergie	Capacité EN (mm)	Entraxe (mm)	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
AREN054B	Élec.	5 x (600 x 400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
ARGN054B	Gaz	5 x (600 x 400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
AREN084B	Élec.	8 x (600 x 400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
ARGN084B	Gaz	8 x (600 x 400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
AREN134B	Élec.	5 x (600 x 400) + 8 x (600 x 400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
ARGN134B	Gaz	5 x (600 x 400) + 8 x (600 x 400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
AREN154B	Élec.	15 x (600 x 400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
ARGN154B	Gaz	15 x (600 x 400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz

Modèle 134. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

NEO24 HOURS

Neo24 hours réunit le chaud et le froid dans un même appareil, pour réaliser le rêve des chefs.



051

530 x 325



081

530 x 325



121

530 x 325



161

530 x 325



122

530 x 650



201 TR / TRP

TRP : traversant



202 TR / TRP

TRP : traversant

Modèles	Capacité plaques	Entraxe (mm)	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Chauff. (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Puiss. élec. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
NEO051TA-R290	6 x GN 1/1	70	35	25	1137	500	790 x 820 x 900	1951	11,74	1N AC 230V -50 Hz
NEO051TR	6 x 600 x 400					800		1003	5,7	
NEO081TA-R290	8 x GN 1/1	75	50	30	1345	500	790 x 870 x 1460	2171	13,06	1N AC 230V -50 Hz
NEO081TR	8 x 600 x 400			35	1230	800		984	5,6	
NEO121TA-R290	12 x GN 1/1	73	70	50	2274	1000	790 x 870 x 1810	3635	6,8	3N AC 400V -50 Hz
NEO121TR	12 x 600 x 400					1600		1929	7	
NEO161TA-R290	16 x GN 1/1	73	90	60	2690	1500	790 x 870 x 1960	4981	10,5	3N AC 400V -50 Hz
NEO161TR	16 x 600 x 400				2724	2400		2965	9,3	
NEO122TA-R290	12 x GN 2/1 24 x GN 1/1	73	90	60	2690	1600	1100 x 1080 x 1860	4494	10,5	3N AC 400V -50 Hz
NEO122TR	24 x 600 x 400		100	70	3619			2068	8,48	

Modèles cellules

Modèles	Capacité plaques	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Chauff. (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Puiss. élec. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
NEO201TR	N° 1 GN 1/1 -EN 600 x 400	150	100	6890	4500	1300 x 1315 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V -50 Hz
NEO201TRP						1300 x 1465 x 2200	6288	11,08	
NEO202TR	N° 1	180	120	9290	4500	1500 x 1515 x 2200	6188	10,65	3N AC 400V -50 Hz
NEO202TRP	GN 2/1 -EN 600 x 400					1500 x 1665 x 2200	6288	11,08	

Refroidissement : positif, +90 °C à +3 °C en 90 min ; négatif, +90 °C à -18 °C en 240 min. Capacités en kg. TA : unité à air ; TR : unité à distance ; T-R P : unité à distance, portes passantes. Encombrement maximal et données techniques : voir la fiche du modèle. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

SAPIENS BOOSTED — FOURS MIXTES

Sapiens boosted associe tradition culinaire, précision, efficacité et flexibilité des technologies actuelles.



061



101



062



102

Vapeur directe — configuration standard.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
SAE061BV	Élec.	6 x 1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
SAG061BV	Gaz	6 x 1/1	70	30/80	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
SAE101BV	Élec.	10 x 1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
SAG101BV	Gaz	10 x 1/1	70	80/150	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
SAE062BV	Élec.	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V -50 Hz
SAG062BV	Gaz	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	0,8	26/22.360	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V -50 Hz
SAE102BV	Élec.	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
SAG102BV	Gaz	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	0,8	42/36.120	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur — option à demander lors de la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
SAE061BS	Élec.	6 x 1/1	70	30/80	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
SAG061BS	Gaz	6 x 1/1	70	30/80	0,7	15/12.900	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
SAE101BS	Élec.	10 x 1/1	70	80/150	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
SAG101BS	Gaz	10 x 1/1	70	80/150	0,8	25/21.500	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
SAE062BS	Élec.	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	22,2	-/-	34	1072 x 907 x 775	3N AC 400V -50 Hz
SAG062BS	Gaz	6 x 2/1 -12 x 1/1	70	60/160	0,8	30/25.800	3,5	1072 x 907 x 775	AC 230V -50 Hz
SAE102BS	Élec.	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	36,7	-/-	55	1072 x 907 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
SAG102BS	Gaz	10 x 2/1 -20 x 1/1	70	150/300	0,8	50/43.000	3,5	1072 x 907 x 1055	AC 230V -50 Hz

Tensions et fréquences spéciales sur demande.

SAPIENS BOOSTED — GRANDES CAPACITÉS



161



201



202

Vapeur directe — configuration standard.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
SAE161BV	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
SAG161BV	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
SAE201BV	Élec.	20 x 1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
SAG201BV	Gaz	20 x 1/1	63	150/300	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz
SAE202BV	Élec.	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1810	3N AC 400V -50 Hz
SAG202BV	Gaz	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	1,4	80/68.800	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur — option à demander lors de la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
SAE161BS	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
SAG161BS	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	40/34.400	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
SAE201BS	Élec.	20 x 1/1	63	150/300	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
SAG201BS	Gaz	20 x 1/1	63	150/300	1,3	52/44.720	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz
SAE202BS	Élec.	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	73,2	-/-	110	1102 x 932 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
SAG202BS	Gaz	20 x 2/1 -40 x 1/1	63	300/500	1,4	90/77.400	6,1	1102 x 932 x 1812	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur dans le four inférieur — option à demander à la commande.

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
SAE161BM	Élec.	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
SAG161BM	Gaz	6 x 1/1 + 10 x 1/1	70	110/230	1,4	38/32.680	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz

Modèle 161 : deux dispositifs de contrôle séparés et deux enceintes de cuisson. Capacité : 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

AROMA SAPIENS BOOSTED



054



084



134



154

Aroma Sapiens boosted associe commandes manuelles et précision du contrôle électronique pour les cuissons assistées. Il intègre 64 procédés Lainox mémorisés et permet d'enregistrer 99 programmes utilisateur, jusqu'à 9 cycles automatiques chacun. La cuisson peut être lancée manuellement ou depuis les favoris avec la commande scroll & push.

Vapeur directe — configuration standard

Modèles	Énergie	Capacité EN (mm)	Entraxe (mm)	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
ARES054B	Élec.	5 x (600 x 400)	90	11,6	-/-	18	852 x 797 x 775	3N AC 400V -50 Hz
ARGS054B	Gaz	5 x (600 x 400)	90	0,7	13/11.180	3	852 x 797 x 775	AC 230V -50 Hz
ARES084B	Élec.	8 x (600 x 400)	90	18,7	-/-	29	852 x 797 x 1055	3N AC 400V -50 Hz
ARGS084B	Gaz	8 x (600 x 400)	90	0,8	22/18.920	3,5	852 x 797 x 1055	AC 230V -50 Hz
ARES134B	Élec.	5 x (600 x 400) + 8 x (600 x 400)	90	30,2	-/-	47	852 x 845 x 1840	3N AC 400V -50 Hz
ARGS134B	Gaz	5 x (600 x 400) + 8 x (600 x 400)	90	1,4	35/30.100	6,1	852 x 860 x 1840	AC 230V -50 Hz
AREN154B	Élec.	15 x (600 x 400)	89	37,2	-/-	58	892 x 862 x 1812	3N AC 400V -50 Hz
ARGN154B	Gaz	15 x (600 x 400)	89	1,3	44/37.840	5,7	892 x 862 x 1812	AC 230V -50 Hz

Modèle 134 — deux enceintes indépendantes

Deux dispositifs de contrôle séparés et deux enceintes de cuisson dans une seule unité. Capacité : 5 x (600 x 400) + 8 x (600 x 400).

Tensions et fréquences spéciales sur demande.

COMPACT SAPIENS

Compact Sapiens propose quatre modèles pour les petites cuisines et les cuisines ouvertes. Les commandes manuelles à contrôle électronique permettent de lancer une cuisson, d'utiliser les programmes ou de sélectionner les favoris avec la fonction scroll & push.



026



061



101



061



Sonde à cœur & port USB

Espace de rangement dédié à la sonde à cœur multipoint fournie, à la sonde à aiguille pour les petits morceaux ou le sous-vide et au port USB.

Vapeur directe — configuration standard

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
COES026R	Élec.	6 x 2/3	60	20/50	5,25	-/-	8	510 x 625 x 880	3N AC 400V -50 Hz
COES061R	Élec.	6 x 1/1	60	30/80	7,75	-/-	11	510 x 800 x 880	3N AC 400V -50 Hz
COES101R	Élec.	10 x 1/1	60	80/150	15,5	-/-	22	510 x 800 x 1120	3N AC 400V -50 Hz
CVES061R	Élec.	6 x 1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V -50 Hz
CVGS061R	Élec.	6 x 1/1	60	30/80	0,5	8.5/7310	2,2	875 x 650 x 705	AC 230V -50 Hz

Générateur de vapeur — configuration standard

Modèles	Énergie	Capacité GN	Entraxe (mm)	Repas	Puiss. élec. (kW)	Puiss. gaz (kW/kcal)	Int. (A)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Tension* (V)
CBES061R	Élec.	6 x 1/1	60	30/80	8,25	-/-	12	875 x 650 x 705	3N AC 400V -50 Hz

Tensions et fréquences spéciales sur demande.

SOLUTIONS & SUPERPOSITIONS SAPIENS

Praticité

Supports en acier inox avec tablette inférieure, en hauteurs de 670 ou 950 mm pour les fours avec hotte, configuration également conseillée pour le modèle 061. Une armoire de maintien peut être placée sur l'étagère inférieure : MCR031E, 3 × 1/1 GN ; MCR051E, 5 × 1/1 GN ; KMC052E, 5 × 2/1 GN ou 10 × 1/1 GN.



Fonctionnement

Supports inox fermés sur les côtés, avec tablettes supérieure et inférieure et cloisons moulées porte-plats. Deux hauteurs et capacités : 670 mm de hauteur et 950 mm de hauteur, entraxe 55 mm pour plats 1/1 GN ou 2/1 GN. Pour Aroma Sapiens boosted : Euronorm 600 × 400, entraxe 74 ou 80 mm.



Combinaison

Pour associer Sapiens boosted ou Aroma Sapiens boosted à une cellule de refroidissement rapide / surgélateur dans un espace réduit, un support d'insertion est disponible pour les modèles 061 / 054 / 062.



Nettoyage

Support armoire complet en inox fermé de tous côtés par des portes, pour un rangement conforme à la démarche HACCP. Cloisons porte-plats moulées, entraxe 55 mm. Hauteurs de 670 ou 950 mm ; capacités pour bacs 1/1 GN et 2/1 GN.



Levée de pâte & hottes

Armoire de fermentation sous four BLV084, portes vitrées et commandes numériques de température, durée et pourcentage d'humidité. Pour les installations exposées en supermarché, traiteur ou pâtisserie : hottes Sapiens boosted en versions standard et FLAT, adaptées aux espaces limités devant le four.



Superpositions

Les superpositions augmentent la capacité de production dans un espace limité. Combinaisons disponibles : Sapiens boosted 061+061, 061+101, 062+062, 062+102 ; Aroma Sapiens boosted 054+054, 054+084 ; Compact Sapiens 026+026, 061+061.



ACCESSOIRES & FINITION SAPIENS

Kit pour four encastrable



Kit amovible pour Compact Sapiens 026 et 061, pour une installation dans toute pièce, y compris à domicile. Il comprend la structure encastrable et la hotte aspirante avec condensateur à air. Le modèle 026 s'installe aussi sur les modules standards de 60 cm des cuisines domestiques.

Multigrill



Accessoires spécifiques à chaque cuisson, disponibles en formats 1/2 GN, 2/3 GN, 1/1 GN, 2/1 GN et Euronorm 600 x 400, pour des cuissons régulières.

Pollogrill Professional



Pour la cuisson des poulets à la broche en supermarché, gastronomie et boucherie. Système de récupération et d'élimination des graisses. Le programme de lavage GRILL maintient l'enceinte propre et dispense du temps de nettoyage manuel.

Mod. Four	Nbre de poulets	Nbre de grilles
061	16	2 x GN 1/1
101	24	3 x GN 1/1
062	32	4 x GN 1/1
102	48	6 x GN 1/1

1 À demander lors de la commande.

Lainox Just Duet



Remise en température et finition : les accessoires Sapiens permettent de servir 10 ou 100 assiettes, ou plusieurs plats identiques, au moment voulu avec une qualité régulière.

Mod. Four	Modèle kit	Assiettes Ø 310 mm
061	BKQ061	20
101	BKQ101	30
062	BKQ062	32
102	BKQ102	49
161	BKQ161	20+30
201	BKQ201	60
202	BKQ202	100

FOURS FOODY & PUFF

Foody — cuisson polyvalente et connectée

Pour les restaurants, traiteurs et rôtisseries, Foody associe simplicité d'utilisation et technologie One Touch. Un geste permet de sélectionner les recettes prédéfinies, déjà testées. La connexion Wi-Fi de série donne accès au Cloud Nabook de Lainox pour organiser l'activité.



051



071



101

Modèles	Énergie	Capacité de la chambre GN1 - EN1 (600 × 400 mm)	Entraxe (mm)	Puiss. élec. (kW)	Int. (A)	Dimensions ext. (L × P × H mm)	Tension* (V)
FOEN051	Élec.	5x	70	7,25	11	777 × 744 × 722	3N AC 400V -50 Hz
FOEN071	Élec.	7x	70	12,5	18	777 × 744 × 887	3N AC 400V -50 Hz
FOEN101	Élec.	10x	70	14,5	22	777 × 744 × 1097	3N AC 400V -50 Hz

Configuration standard : commandes et poignée à droite.

Puff — la gamme



044



064



084

Modèles	Énergie	Capacité de la chambre EN1 (600 × 400 mm)	Entraxe (mm)	Puiss. élec. (kW)	Int. (A)	Dimensions ext. (L × P × H mm)	Tension* (V)
PFEN044	Élec.	4x	90	7,25	11	777 × 744 × 722	3N AC 400V -50 Hz
PFEN064	Élec.	6x	90	12,5	18	777 × 744 × 887	3N AC 400V -50 Hz
PFEN084	Élec.	8x	90	14,5	22	777 × 744 × 1097	3N AC 400V -50 Hz

Configuration standard : commandes et poignée à droite. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

CAPACITÉS DE CUISSON - FOODY & PUFF

Foody

Modèles 051, 071, 101

Préparation	051	071	101	Durée
Cuisses de poulet de 150 g	30 pièces	42 pièces	60 pièces	10'
Coqs ouverts de 600 g	15 pièces	21 pièces	30 pièces	45'
Côtelette à la milanaise de 70 g	45 pièces	63 pièces	90 pièces	10'
Tarte gratinée de 150 g	30 pièces	42 pièces	60 pièces	35'
Crevettes	50 pièces	70 pièces	100 pièces	8'
Poulet à la broche de 1 200 g	8 pièces	16 pièces	24 pièces	55'
Brochettes de viande avec légumes	36 pièces	48 pièces	72 pièces	18'
Cannelloni farcis de 50 g	100 pièces	140 pièces	200 pièces	35'
Saumon en tranches de 200 g	80 pièces	112 pièces	160 pièces	30'

Puff

Modèles 044, 064, 084

Préparation	044	064	084	Durée*
Biscuits d'apéritif	20 pièces	30 pièces	40 pièces	20'
Baguette de 290 g	60 pièces	90 pièces	120 pièces	18'
Minibaguette de 90 g	80 pièces	120 pièces	160 pièces	20'
Ministrudel	60 pièces	90 pièces	120 pièces	25'
Croissant	48 pièces	72 pièces	96 pièces	22'
Muffin	96 pièces	144 pièces	192 pièces	20'
Pizza à la part de 650 g	8 pièces	12 pièces	16 pièces	20'
Focaccia de 1 200 g	4 pièces	6 pièces	8 pièces	24'
Pain au chocolat	96 pièces	144 pièces	192 pièces	22'

* Temps indiqués pour les produits surgelés.



ACCESSOIRES & SUPERPOSITIONS

Supports



Support dédié en acier inoxydable disponible pour chaque modèle.

Hottes d'aspiration



Acier inox AISI 304. Filtres à labyrinthe amovibles, lavables au lave-vaisselle. Ventilation variable et contrôle électronique avec évacuation des condensats. Versions standard et FLAT pour les espaces limités devant le four.

Multigrill



Accessoires spécifiques aux différents types de cuisson, en dimensions GN 1/1 et EN1 (600 × 400 mm).

Superpositions

Les superpositions augmentent la capacité de production dans un espace limité. Combinaisons disponibles :



Hauteur : 1835 mm
Dernier plateau : 1670 mm
Repère visuel : 1710 mm



Hauteur : 1830 mm
Dernier plateau : 1665 mm
Repère visuel : 1705 mm



Hauteur : 1890 mm
Dernier plateau : 1725 mm
Repère visuel : 1765 mm



Hauteur : 1835 mm
Dernier plateau : 1680 mm
Repère visuel : 1655 mm

Combinaison	Capacité	Format
044+044	4 + 4 plateaux	EN1 (600 × 400 mm)
044+064	4 + 6 plateaux	EN1 (600 × 400 mm)
044+084	4 + 8 plateaux	EN1 (600 × 400 mm)
064+064	6 + 6 plateaux	EN1 (600 × 400 mm)
051+051	5 + 5 plateaux	GN 1/1 – EN1 (600 × 400 mm)
051+071	5 + 7 plateaux	GN 1/1 – EN1 (600 × 400 mm)
051+101	5 + 10 plateaux	GN 1/1 – EN1 (600 × 400 mm)
071+071	7 + 7 plateaux	GN 1/1 – EN1 (600 × 400 mm)

CELLULES DE REFROIDISSEMENT ZOOM

Zoom assure le refroidissement rapide et la surgélation entre cuisson et conservation. Sa puissance frigorifique et sa ventilation limitent les pertes d'humidité et préservent les qualités des produits. La gamme dissocie la production du service en associant préparation, cuisson, refroidissement, conservation et remise en température.



Petite et moyenne restauration & pâtisserie

Interface à commandes numériques et écran graphique couleur de 2,8 pouces.



Dimensions des plaques en mm.

ZOOM — CELLULES STANDARD & BOOSTED

Modèles standard

Modèles	Capacité plaques	Entraxe (mm)	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO051SA-R290	5xGN 1/1	70	25	15	825	790 x 820 x 900	1114	6,49	1N-AC 230 V -50 Hz
ZO051SR	5xEN1(600 x 400)						108	0,51	
ZO081SA-R290	8xGN 1/1	73	35	25	1137	790 x 870 x 1460	1341	7,86	1N-AC 230 V -50 Hz
ZO081SR	8xEN1(600 x 400)		30	20			118	0,56	
ZO120SA-R290	11xGN 1/1	75	55	35	1650	850 x 870 x 1860	2021	4,9	3N-AC 400V -50 Hz
ZO120SR	11xEN1(600 x 400)						199	0,94	
ZO121SA-R290	12xGN 1/1	73	55	35	1650	790 x 870 x 1810	2021	4,9	3N-AC 400V -50 Hz
ZO121SR	12xEN1(600 x 400)						229	0,94	
ZO161SA-R290	16xGN 1/1	73	75	50	2274	790 x 870 x 1960	2666	6,4	3N-AC 400V -50 Hz
ZO161SR	16xEN1(600 x 400)						281	1,32	

Modèles boosted

Modèles	Capacité plaques	Entraxe (mm)	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO051BA-R290	5xGN 1/1	70	30	20	1024	790 x 820 x 900	1405	8,29	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO051BR	5xEN1(600 x 400)						108	0,51	
ZO081BA-R290	8xGN 1/1	73	40	25	1345	790 x 870 x 1460	1606	9,56	1N-AC 230 V - 50 Hz
ZO081BR	8xEN1(600 x 400)				1127		119	0,56	
ZO120BA-R290	11xGN 1/1	75	65	45	2274	850 x 870 x 1860	2505	6,4	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO120BR	11xEN1(600 x 400)						199	0,94	
ZO121BA-R290	12xGN 1/1	73	65	45	2274	790 x 870 x 1810	2505	6,4	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO121BR	12xEN1(600 x 400)						199	0,94	
ZO161BA-R290	16xGN 1/1	73	80	55	2690	790 x 870 x 1960	3196	8,1	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO161BR	16xEN1(600 x 400)				2724		281	1,32	
ZO122BA-R290	12xGN 2/1 24x GN 1/1	73	75	55	2690	1100 x 1080 x 1860	3299	8,1	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO122BR	24x EN1(600 x 400)		80	60	3619		273	1,28	

SA/BA : groupe à air ; SR/BR : groupe à distance. Tensions et fréquences spéciales sur demande. Refroidissement positif : +90 °C à +3 °C en 90 min. Négatif : +90 °C à -18 °C en 240 min. Capacités en kg.

ZOOM - CELLULES LOGÉES

Installations rapides et sûres

Écran tactile capacitif haute définition de 5 pouces.



201PAX



201PRX



202PRX



202PRX

Modèles	Chariots	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Dimensions cellule (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO201PAX	1	90	50	3411	890 x 1345 x 2400	680 x 835 x 1900	3615	8,63	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201PRX		90	50	2170	890 x 1345 x 2180	680 x 835 x 1900	441	2,03	
ZO202PAX	1	110	60	3990	1100 x 1625 x 2400	895 x 1040 x 1900	4500	10,5	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202PRX		110	60	2970	1100 x 1625 x 2180	895 x 1040 x 1900	531	2,3	

PAX : groupe à air ; PRX : groupe à distance. Consulter les fiches techniques pour les caractéristiques des groupes de condensation à air. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

Refroidissement positif : +90 °C à +3 °C en 90 min. Négatif : +90 °C à -18 °C en 240 min. Capacités en kg.

ZOOM — GRANDE RESTAURATION & BANQUETS

L'association avec les fours combi

Écran tactile capacitif haute définition de 7 pouces.



ZO201SF



ZO202SF

Modèles	Chariots	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Dimensions cellule (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO201SF	N° 1 -NKS201 N° 1 - NKS201S N° 1 -NKP201 N° 1 -NKS154	100	70	6890	1300 x 1305 x 2203	740 x 940 x 1700	638	2,87	3N-AC 400V -50 Hz
ZO202SF	N° 1 -KKS202 N° 1 - KKS202 HD N° 1 - KKS202 S N° 1 -KKP202 N° 1 -NKS154	130	100	9290	1500 x 1505 x 2203	880 x 1140 x 1700	638	2,87	3N-AC 400V -50 Hz

Modèles standard. Consulter les fiches techniques pour les caractéristiques des groupes de condensation à air. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

201 -Chariots modèle : NKS201 (20 x GN 1/1) /NKS201S (15 x GN 1/1) /NKP201 (60 plats Ø310mm) /NKS154 (15 x EN 600x400) 202 -Chariots modèle : KKS202 (20 x GN 2/1 -40 x GN 1/1) /KKS202HD (20 x GN 2/1 -40 x GN 1/1) /KKS202S (15 x GN 2/1 -30 x GN 1/1) /KKP202 (100 plats Ø310mm) /NKS154 (15 x EN 600x400)

Des solutions pour les banquets et les entreprises



Cellules sur pieds destinées à accueillir les chariots des combi à poser 201 (GN 1/1) et 202 (GN 2/1). Un déplacement pratique et sûr, sans manipulation manuelle des plaques.

Refroidissement positif : +90 °C à +3 °C en 90 min. Négatif : +90 °C à -18 °C en 240 min. Capacités en kg.

ZOOM — CELLULES STANDARD

Grande restauration & laboratoires de pâtisserie

Une gamme complète pour la grande restauration, les grandes unités de production et les laboratoires de pâtisserie. Écran tactile capacitif haute définition de 7 pouces.

Versions S et SP — version SP à portes passantes.



Modèles	Chariots	Refruid. positif (kg)	Refruid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Dimensions cellule (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO201S	1	120	80	6890	1300 x 1330 x 2100	680 x 950 x 1820	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201SP					1300 x 1400 x 2100	680 x 1020 x 1820	738	3,31	
ZO202S	1	150	100	9290	1300 x 1530 x 2100	880 x 1150 x 1820	638	2,87	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202SP					1300 x 1600 x 2100	880 x 1220 x 1820	738	3,31	
ZO401SP	2	240	160	12950	1300 x 2300 x 2100	680 x 1920 x 1820	1276	3,56	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO402SP	2	300	200	18930	1500 x 2700 x 2100	880 x 2320 x 1820	1276	3,56	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO601SP	3	360	240	21090	1300 x 3200 x 2100	680 x 2820 x 1820	1814	3,82	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO602SP	3	450	300	27950	1500 x 3800 x 2100	880 x 3420 x 1820	1814	3,82	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO801SP	4	480	320	30990	1300 x 4100 x 2100	680 x 3720 x 1820	2352	6,26	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO802SP	4	600	400	39820	1500 x 4900 x 2100	880 x 4520 x 1820	2352	6,26	3N-AC 400V - 50 Hz

Refrroidissement positif : de +90 °C à +3 °C en 90 minutes. Refroidissement négatif : de +90 °C à -18 °C en 240 minutes. Les capacités sont exprimées en kg.

Consulter les fiches techniques pour les caractéristiques des groupes de condensation à air. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

ZO_01 - Chariots modèle : NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 plats Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400) ZO_02 - Chariots modèle : KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) /

ZOOM — CELLULES BOOSTED

Grande restauration & laboratoires de pâtisserie

Une gamme complète pour la grande restauration, les grandes unités de production et les laboratoires de pâtisserie. Écran tactile capacitif haute définition de 7 pouces.

Versions B et BP — version BP à portes passantes.



Modèles	Chariots	Refroid. positif (kg)	Refroid. négatif (kg)	Puiss. froid (W)	Dimensions ext. (L x P x H mm)	Dimensions cellule (L x P x H mm)	Puiss. élec. max. (W)	Int. (A)	Tension* (V)
ZO201B	1	150	100	6890	1300 x 1330 x 2200	680 x 950 x 1820	1718	4,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO201BP					1300 x 1400 x 2200	680 x 1020 x 1820	1818	4,72	
ZO202B	1	180	120	9290	1500 x 1530 x 2200	880 x 1150 x 1820	1718	4,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO202BP					1500 x 1600 x 2200	880 x 1220 x 1820	1818	4,72	
ZO401BP	2	300	200	12950	1300 x 2300 x 2200	680 x 1920 x 1820	3436	8,57	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO402BP	2	360	240	18930	1500 x 2700 x 2200	880 x 2320 x 1820	3436	8,57	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO601BP	3	450	300	21090	1300 x 3200 x 2200	680 x 2820 x 1820	5054	12,43	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO602BP	3	540	360	27950	1500 x 3800 x 2200	880 x 3420 x 1820	5054	12,43	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO801BP	4	600	400	30990	1300 x 4100 x 2200	680 x 3720 x 1820	6672	16,28	3N-AC 400V - 50 Hz
ZO802BP	4	720	480	39820	1500 x 4900 x 2200	880 x 4520 x 1820	6672	16,28	3N-AC 400V - 50 Hz

Refroidissement positif : de +90 °C à +3 °C en 90 minutes. Refroidissement négatif : de +90 °C à -18 °C en 240 minutes. Les capacités sont exprimées en kg.

Consulter les fiches techniques pour les caractéristiques des groupes de condensation à air. Tensions et fréquences spéciales sur demande.

ZO_01 - Chariots modèle : NKS201 (20 x GN 1/1) / NKS201S (15 x GN 1/1) / NKP201 (60 plats Ø310mm) / NKS154 (15 x EN 600x400) ZO_02 - Chariots modèle : KKS202 (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) / KKS202HD (20 x GN 2/1 - 40 x GN 1/1) /

Parlons de votre projet.

Blanchisserie, pressing et cuisine professionnelle.



À VOTRE ÉCOUTE

0703 21 00 00

0662 73 54 51 · 0537 67 44 13

commercial@diseo.ma

www.diseo.ma

SIÈGE SOCIAL

Villa 2, rue Chafii, Haut Agdal
Rabat - Maroc

ENTREPÔT

32, rue Maati Jorio
Quartier industriel de Takaddoum,
Rabat