

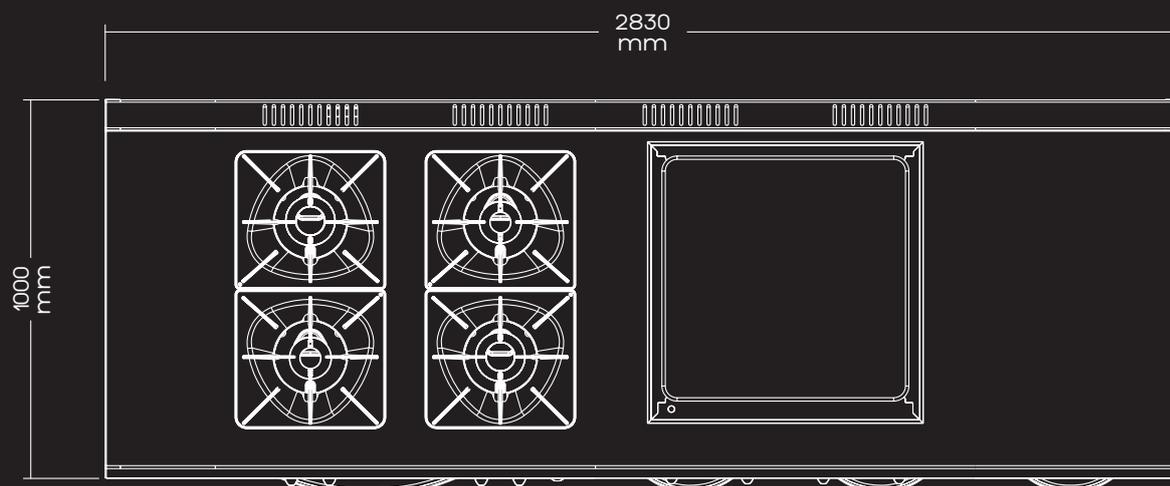


Bloc de cuisson avec plan de travail unique

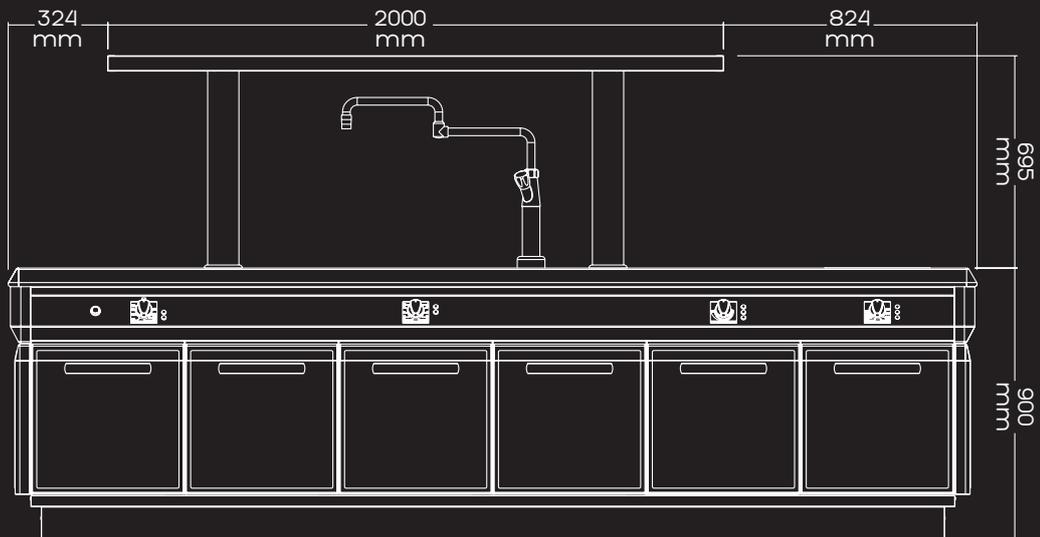
MONOLIT-HE //



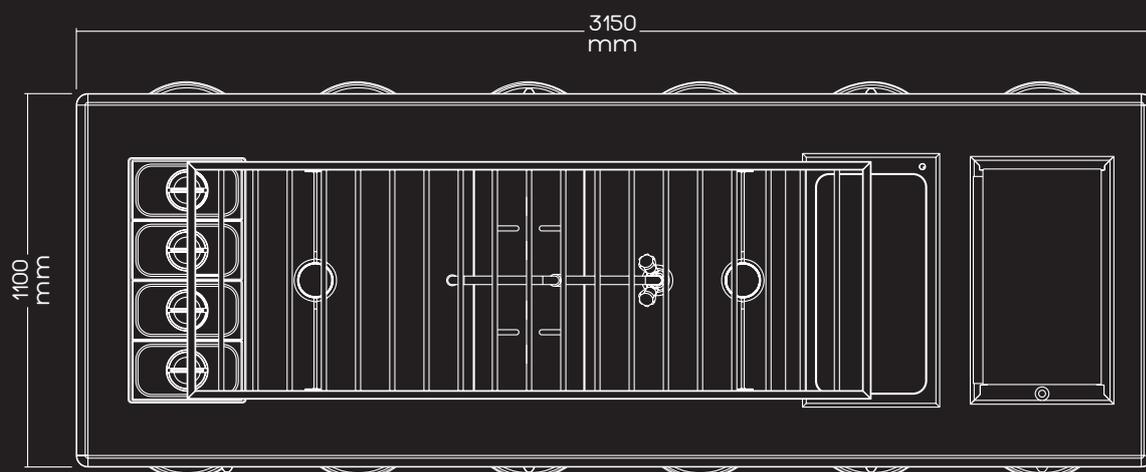
Adossé



MONOLIT-HE //



Central



MONOLIT-HE //

1920 mm



Central



// CENTRAL DOUBLE-FACES 1920 mm

Pour une productivité maximum, deux faces de travail indépendantes et fonctionnelles. Intégration d'un plan de travail unique MONOLITHE d'une profondeur de 1920 mm. Un outil opérationnel et performant au service de deux équipes de chef. Une conception performante en termes d'efficacité énergétique et de facilité de nettoyage.

Votre projet MONOLITHE personnalisable grâce à la disponibilité d'une large gamme de soubassements spécifiques (neutres chauffants et réfrigérés) et d'accessoires optionnels (étagères supérieures barreudées, plans de dressage, mains courantes, douchette extractible, modules prises électriques etc...).

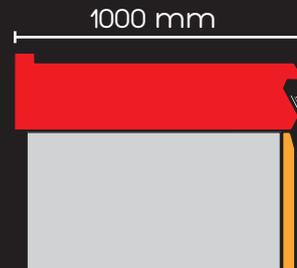
Pour toute demande d'étude personnalisée concernant cette version, merci d'écrire à info@monolithe.it.

MONOLITHE //

La nouvelle ligne de cuisson MONOLITHE est le résultat de 90 années d'expérience dans le monde de la restauration professionnelle. Elle est la solution idéale pour répondre aux exigences les plus élevées tant en matière de robustesse et de durabilité que d'hygiène et d'esthétique.

// POSITIONNEMENT ADOSSÉ

Version murale profondeur 1000 mm avec dossier arrière intégré.



01

Finitions latérales intégrées au bloc de cuisson

Cuve encastrée et soudée de façon hygiénique au plan de travail

Colonne d'eau positionnable à l'arrière à n'importe quel endroit pour les versions adossées

Modules vitrocéramique Induction et IR fixés au plan par silicone haute température

Générateurs positionnés à distance des éléments de chauffe pour une plus grande performance et une plus grande durée de vie



- Plan de travail unique en acier inox AISI 304, épaisseur 3 mm.
- Structure portante du plan de travail en acier AISI 304, épaisseur 4 mm.
- Bandeau de commandes unique.
- Poignées en aluminium chromé.

- Manettes en aluminium chromé.
- Grilles feux vifs en fonte émaillée RAAF, lavables en machine ou sur demande, grilles barreaudées inox de diamètre 12 mm.
- Soubassement 250 mm personnalisable.
- Bandeau de commandes, façades, portes et côtés colorisables au choix selon palette RAL.



// POSITIONNEMENT CENTRAL

Version centrale profondeur 1100 mm avec commandes sur les deux faces.

Friteuses électriques drop-in volume moyen

Élément Grillade électrique au ras du plan de travail, avec cuvette à eau

Wok Gaz certifié CE, monté sur cuvette à eau avec trou (1") grillagé pour l'évacuation des débris. Douchette eau froide rétractible. Bac de récupération des saletés amovible positionné de façon cachée dans le soubassement technique

Finitions latérales intégrées au bloc



// FOUR

Les fours en soubassement sont positionnables sous les modules 1000 mm feux vifs ou plaques vitrocéramique à résistances Infrarouge. Adaptés pour recevoir des plats GN 2/1. Chambre de cuisson en acier inox AISI 430. Echelles port-plats de 3 niveaux GN2/1 facilement démontable.

Joint de PORTE DE TYPE SILICONE pour une plus grande efficacité énergétique. Isolation garantie par un panneau en fibre de verre de grande épaisseur.

Dotation une grille chromée GN 2/1.

Ouverture utile: 53,5x65x30 cm.

Poignée de porte en aluminium chromé.

Modèles Gaz

- Version STATIQUE: Puissance 7,5 kW en solution adossée ou 10 kW en solution centrale. Régulation thermostatique 100°C à 340°C.
- Version VENTILEE: Munie d'une turbine pour une meilleure répartition de la chauffe dans l'enceinte. Actionnable avec ou sans la ventilation.

Modèles Électriques

- Version STATIQUE: Puissance 5,4 kW en solution adossée ou 6,5 kW en solution centrale. Régulation thermostatique 100°C à 300°C. Les résistances supérieures et inférieures peuvent être utilisées seules ou simultanément.
- Version VENTILEE: Munie d'une turbine pour une meilleure répartition de la chauffe dans l'enceinte. Actionnable avec ou sans la ventilation.



// FEUX VIFS

Feux vifs dotés de brûleurs à Venturi BREVETES, d'allumage électronique par train d'étincelles de la veilleuse et d'un thermocouple de sécurité. Cuvettes sous brûleurs anti-infiltrations, soudées au plan de travail. Tiroirs de propretés amovibles et lavables en lave-vaisselle.



// FEUX VIFS

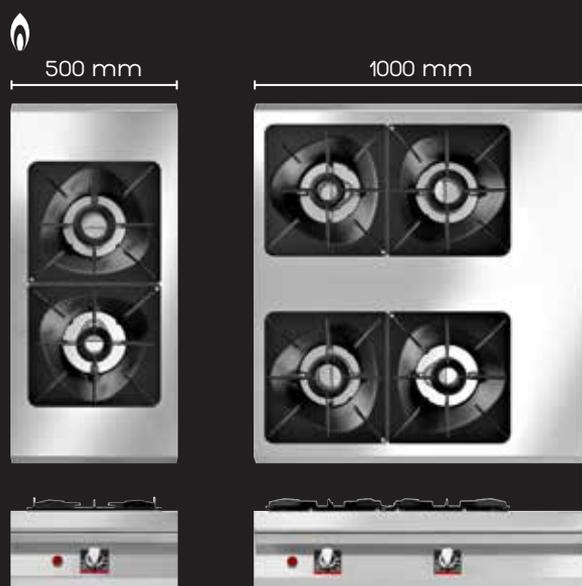
Grilles feux vifs en fonte émaillée RAAF lavables en machine ou grilles barreaudées inox de diamètre 12 mm sur demande.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm avec 2 brûleurs, commandes sur les deux faces, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 7+10 kW.
- MODULE de 1000 mm avec 4 brûleurs, commandes sur les deux faces, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.

Version Adossée

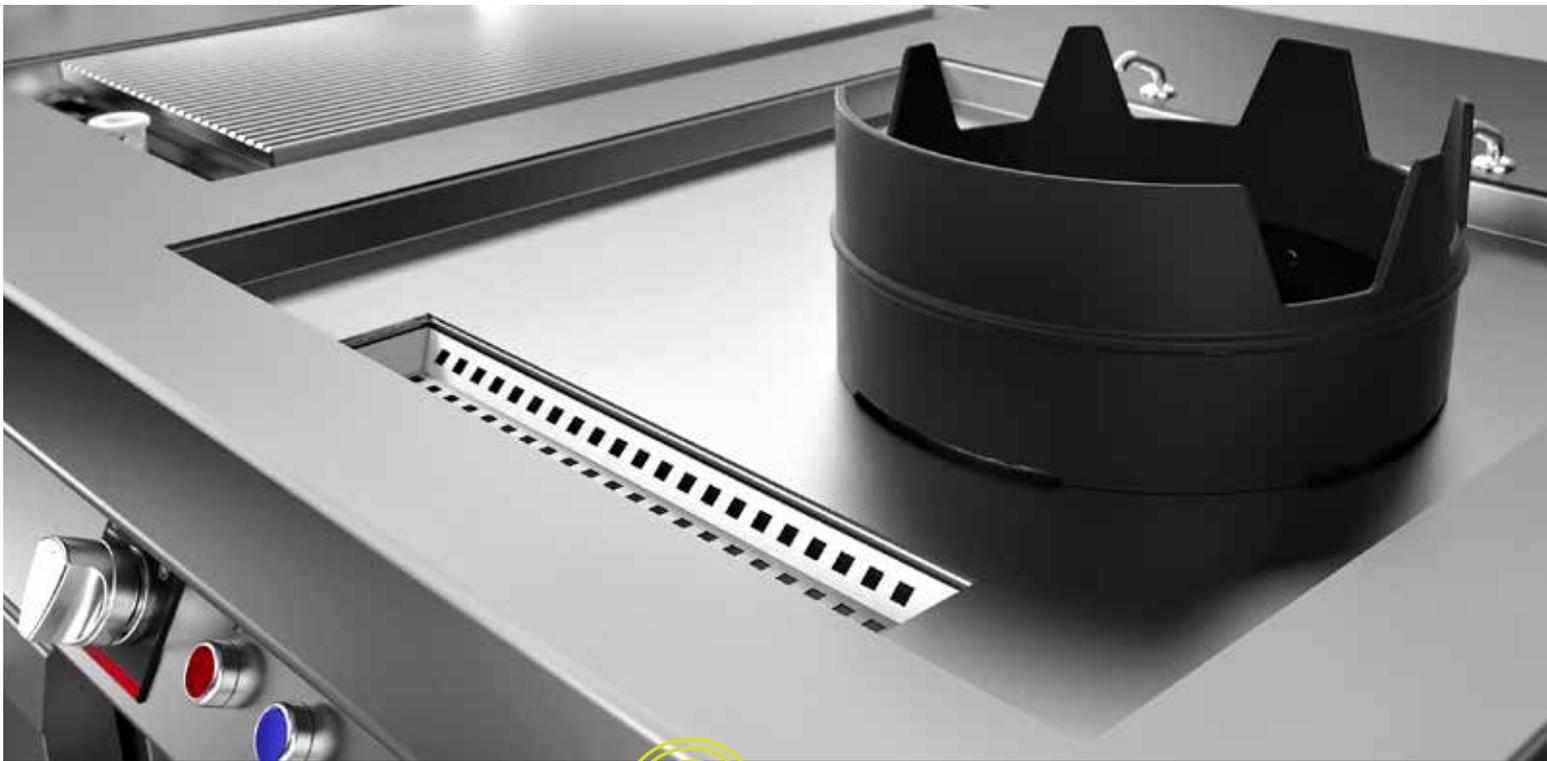
- MODULE de 500 mm avec 2 brûleurs, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 7 + 10 kW.
- MODULE de 1000 mm avec 4 brûleurs, disponible dans la combinaison de puissance suivante: 2 de 7 kW + 2 de 10 kW.



Grilles feux vifs barreaudées inox diamètre 12 mm (option).



Exemple de solution feux vifs sur four gaz ou électrique en version Centrale ou Adossée.



750 mm



// WOK GAZ

Brûleur Wok gaz certifié CE d'une puissance de 18 kW. Allumage électronique de la veilleuse pilote. Brûleur WOK positionné dans une large cuvette réalisé en acier inox AISI 304 et soudé au plan hygiéniquement. 2 robinets d'arrivée d'eau pour le remplissage de la cuve. Grand trou grillagé en façade pour l'évacuation des débris. Positionnement décentralisé du wok dans la cuvette pour un plus grand confort du chef dans les différentes opérations de préparation et de manipulation. Tiroir amovible de propreté mis dans le soubassement. Equipement standard d'une douchette eau froide rétractible installée sur le bandeau de façade.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 750 mm doté d'un brûleur de 18 kW sur soubassement technique.



// SAUTEUSE

Sauteuse électrique à régulation thermostatique 100°C/270°C. Fond de cuve BI-MÉTAL (12 mm acier Fe510D + 3 mm acier inox AISI 316L). Un alliage efficace assurant un excellent transfert thermique et une parfaite hygiène alimentaire. Dimensions utiles de la plaque 630x350 mm.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 750 mm électrique de 30 L, 10 kW avec fond de cuve BIMÉTAL.



Le système de modulation permet de rationaliser la distribution de la puissance selon les besoins de cuisson pour garantir en permanence la bonne température sans excès thermique,

réduisant ainsi la consommation d'énergie de 20%, par rapport aux systèmes classiques ON/OFF. Ce système offre à l'utilisateur la possibilité de cuissons express ou de longue durée.

Effet de la modulation de puissance





// PLAQUE COUP DE FEU

La version gaz se compose d'une plaque en acier 16MO5, positionné à fleur du plan de travail. Chauffe par brûleur de 12 kW avec allumage électronique par train d'étincelle. La température maximale pouvant être atteinte au centre de la plaque est de 450°C tout en décroissant en bordure. Possibilité de retirer le disque central pour cuisson directe avec la flamme avec une casserole type WOK ou standard.

La version électrique se compose d'une plaque 16MO5 d'une épaisseur de 15 mm. Chauffe assurée par résistances soudobrasée sous plan. Régulation électromécanique indépendante de la température par zone de cuisson. Plaque encastré dans une cuvette à gorge périmétrale avec trou d'évacuation pour les débris.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 1000 mm 12 kW avec plaque à fleur du plan de travail.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec 2 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm avec 4 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.

Version Adossée

Gaz

- MODULE de 1000 mm 12 kW avec plaque à fleur du plan de travail.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec 2 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm avec 4 zones de chauffe indépendante de 3 kW chacune.

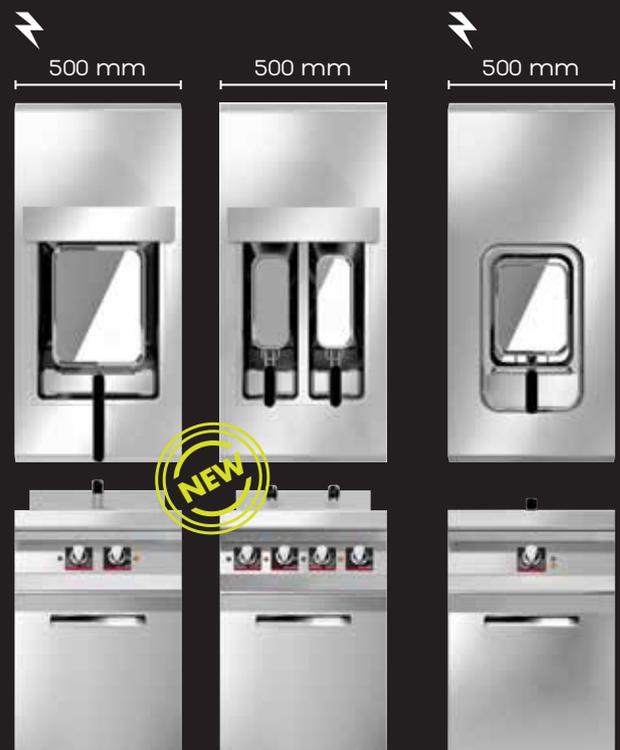


// FRITEUSE

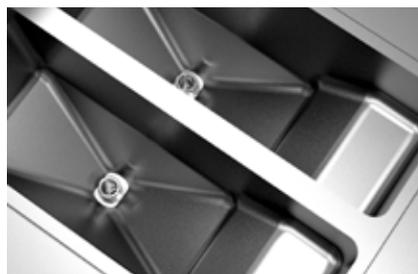
Les friteuses électriques sont dotées de résistances immergées dans cuve et basculantes pour le nettoyage. Régulation thermostatique. Rapport puissance/litre de 1,03 kW/L. Productivité variable selon les versions 13 à 38 kg/h. Fonction ECO avec melting des grasses solides. Soubassements techniques. Bac et filtre métallique à huile. Paniers inclus.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique avec installation "drop in":
 - 2 x cuves de 8/10 litres - puissance 14,4 kW
 - 1 cuve de 15/18 litres - puissance, 14,4 kW
- MODULE de 500 mm électrique avec installation par soudage à fleur du plan de travail:
 - 1 x cuves de 9 litres - puissance 7,3 kW



Résistances électriques immergées dans la cuve.



Cuves embouties faciles à nettoyer.

MODÈLE	PRODUCTION DE FRITES (*)
1 cuve 9 L	13 kg/h
1 cuve 15/18 L	38 kg/h
2 cuves 8/10 L chacune	38 kg/h

* Selon réglementation AGA

// GRILADES

Plaque de cuisson réalisée en alliage BIMÉTAL, disponible en version lisse uniquement. Elle est composée de 12 mm d'acier Fe510D pour la couche inférieure et de 3 mm d'acier inox AISI 316L pour la couche supérieure. Ce duo de métal par sa composition assure un excellent transfert thermique et une grande hygiène alimentaire. La plaque de cuisson chromée se décline en version nervurée, lisse ou lisse/nervurée. Les versions gaz d'une puissance de 7 kW sont munis de brûleurs à 3 rampes pour une distribution optimale de l'énergie.

Les versions électriques sont encastrées au ras du plan de travail dans une cuvette à gorge périmétrale pour le drainage des eaux et salissures. L'étanchéité de la plaque est assurée par un joint labyrinthe et une garniture GRAPHITE qui exerce la double fonction d'imperméabiliser le compartiments des composants techniques et de pousser la chaleur vers la plaque. La chauffe est distribuée par des résistances incorporées à une plaque aluminium pour une meilleure efficacité thermique. La plaque est basculante pour permettre l'accessibilité technique. Tous les modèles sont équipés d'un bac de propreté et d'une régulation thermostatique. Accessoires de nettoyage inclus.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 750 mm avec plaque chromé lisse, chromé nervurée, chromé lisse/nervurée et en BIMÉTAL, toutes de 7 + 7 kW, avec 2 zones indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 5,1 kW. 1 x zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, chromée lisse/nervurée ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 2 x 5,1 kW. 2 zones de chauffe indépendantes.



Version Adossée

Gaz

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse ou nervurée . Plaque bimétal lisse. Puissance 10 kW. 1 zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, nervurée ou lisse/nervurée ou plaque bimétal lisse. Puissance 10+10 kW. 2 zones de chauffe indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 5,1 kW. 1 x zone de chauffe.
- MODULE de 1000 mm avec plaque chromée lisse, chromée nervurée, chromée lisse/nervurée ou plaque BIMÉTAL lisse. Puissance 2 x 5,1 kW. 2 zones de chauffe indépendantes.



// GRILLADES ENERGY SAVING

Gaz

Un système de combustion multi-éléments MCE, doté d'un brûleur à 3 rampes pour une plus grande optimisation de l'énergie thermique sur la surface de cuisson.



Électrique

Résistances noyées dans une plaque d'aluminium pour un meilleur transfert de chaleur et une plus grande efficacité énergétique.

Un système qui permet d'accélérer les temps de montée en température et d'uniformiser les cuissons. La productivité améliorée.

Economie d'énergie de l'ordre de 15%.

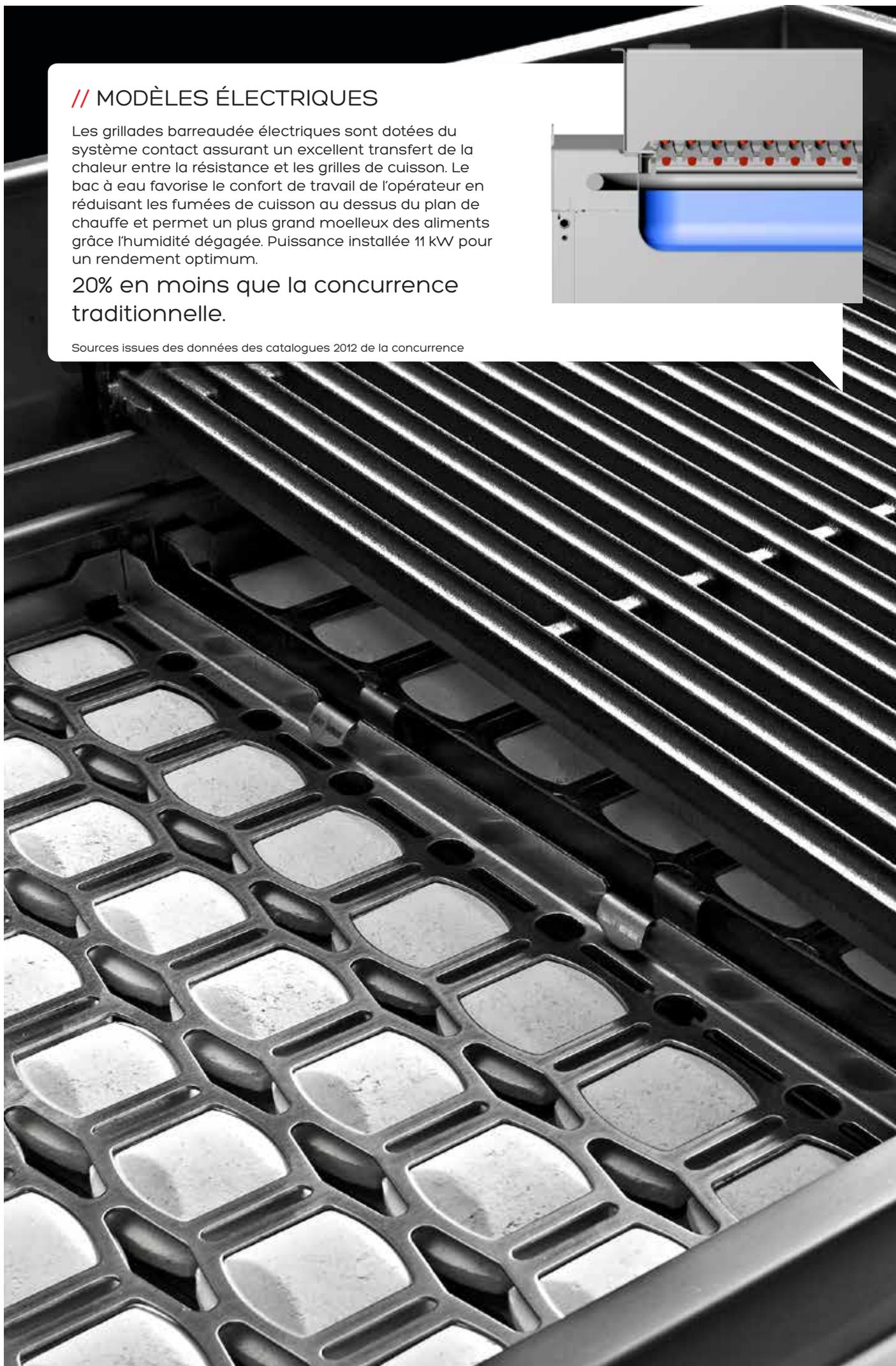
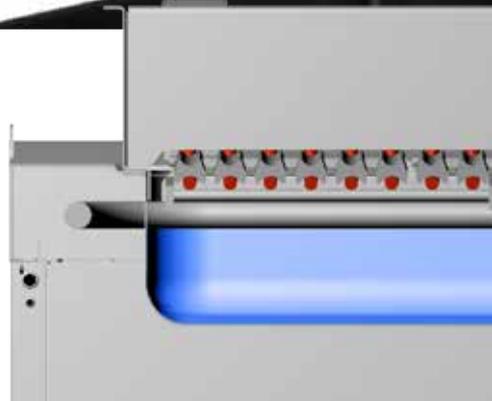


// MODÈLES ÉLECTRIQUES

Les grillades barreaudée électrique sont dotées du système contact assurant un excellent transfert de la chaleur entre la résistance et les grilles de cuisson. Le bac à eau favorise le confort de travail de l'opérateur en réduisant les fumées de cuisson au dessus du plan de chauffe et permet un plus grand moelleux des aliments grâce l'humidité dégagée. Puissance installée 11 kW pour un rendement optimum.

20% en moins que la concurrence traditionnelle.

Sources issues des données des catalogues 2012 de la concurrence



// GRILLADE BARREAUDÉE

Version Gaz BREVETEE. Chauffe des brûleurs assurée par 2 rampes commandées par un robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote, allumage électronique et thermocouple de sécurité. Pierres conçues en céramique de forme symétrique pour un parfait rayonnement de la chaleur, rangée de façon ordonnée dans des cages en acier inox AISI 304 pour une répartition homogène de la chaleur. Cages amovibles pour nettoyage en lave vaisselle.

Grilles de cuisson en fonte émaillée de type RAAF à double profil pour permettre la cuisson de la viande, du poisson et des légumes.

Version Centrale

Gaz

- MODULE de 500 mm 9 kW.
- MODULE de 1000 mm 18 kW, avec 2 zones indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm 5 kW.
- MODULE de 750 mm 11,1 kW avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Version Adossée

Gaz

- MODULE de 500 mm 9 kW.
- MODULE de 1000 mm 18 kW, avec 2 zones de cuisson indépendantes.

Électrique

- MODULE de 500 mm 5 kW.
- MODULE de 750 mm 11,1 kW, avec 2 zones de cuisson indépendantes.



// ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INFRAROUGE

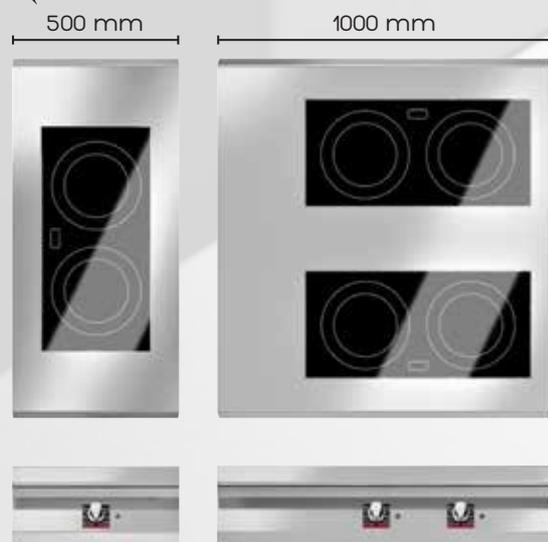
Dessus en vitrocéramique à haute conductivité thermique, épaisseur 6 mm, avec résistances à infrarouge.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.

Version Adossée

- MODULE de 500 mm électrique avec 2 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes de 3,4 kW chacune.



Exemple d'installation
d'un élément Vitrocéramique
sur four électrique.

// ÉLÉMENT VITROCÉRAMIQUE À INDUCTION

Dessus réalisé en vitrocéramique haute résistance d'une épaisseur de 6 mm. Générateur positionné en zone froide pour préserver la longévité des composants et optimiser les performances. Versions équipées de capteurs de sécurité pour éviter toute surchauffe, en cas d'utilisation de casseroles vides ou de petits objets métalliques non adaptés. Soubassements techniques doté de filtres à air amovibles. Grande accessibilité technique.

Version Centrale

- MODULE de 500 mm électrique:
 - 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune
 - TOUTE SURFACE de 14 kW en total
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec soubassement technique de 500 mm.

WOK

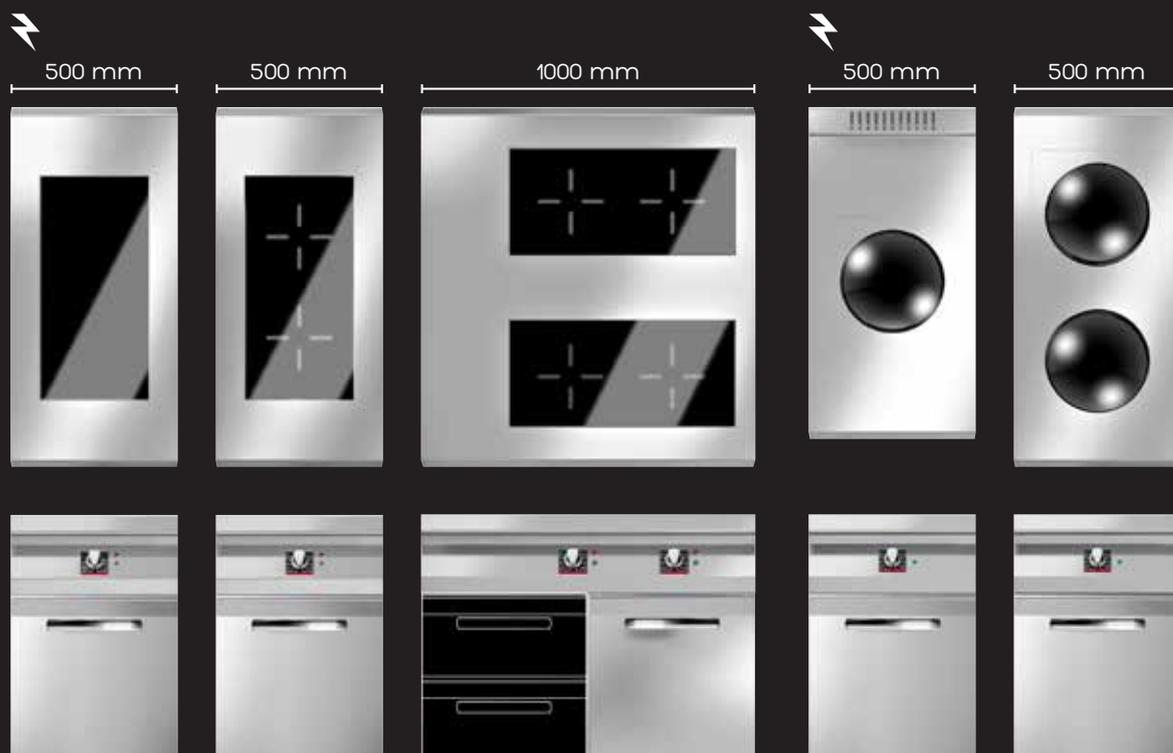
- MODULE de 500 mm avec 2 zones de cuisson de 5 kW, diamètre 300 mm.

Version Adossée

- MODULE de 500 mm électrique:
 - 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW chacune
 - TOUTE SURFACE de 14 kW en total
- MODULE de 1000 mm électrique avec 4 zones de cuisson indépendantes chacune avec soubassement technique de 500 mm.

WOK

- MODULE de 500 mm avec 1 zone de cuisson de 5 kW, diamètre 300 mm.





// BAIN-MARIE

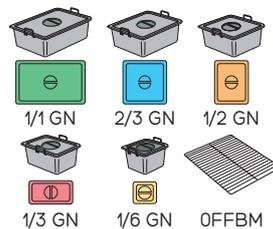
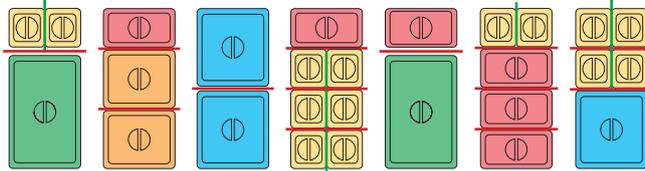
Cuve avec soudures hygiéniques au ras du plan de travail, capacité GN 1/1 + 1/3, résistance électrique positionnée à l'extérieure de la cuve de 3 kW; régulation thermostatique de 30° à 90°C.
Bacs gastronormes non fournis.

Versions Centrales et Adossées

- MODULE de 500 mm électrique. Puissance 3 kW.
Soubassement hygiénique avec poignée de vidange de la cuve.



TRA16 TRA12



Ratio W/L supérieur de 30% par rapport à la moyenne de la concurrence.

Sources issues des données des catalogues 2012 de la concurrence

// CUISEUR À PÂTES

Les versions se déclinent dans 2 capacités 26 et 40 litres. La chauffe est assurée par un groupe de résistances Incoloy positionnées dans la cuve. Cuve réalisée en acier inox AISI 316L pour une plus grande résistance à la corrosion et au sel.

Trois modes pour l'alimentation en eau de la cuve pendant le fonctionnement:

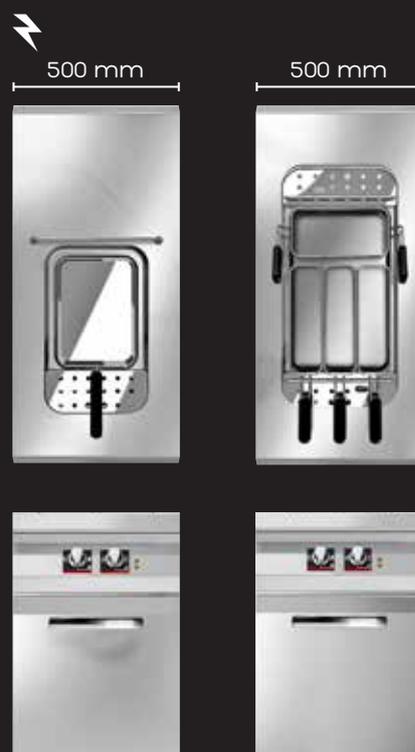
Manuel, le chef gère lui-même le remplissage de la cuve;

Automatique, l'appareil rétablit le niveau d'eau dans la cuve à chaque fois que le niveau minimum est atteint pendant le fonctionnement;

Continu: Un filet d'eau coule en continu pour garantir un niveau d'eau optimal dans la cuve et permettre un flux permanent de l'eau afin de contribuer à évacuer les mousses et amidons des liquides de cuisson vers la vidange.

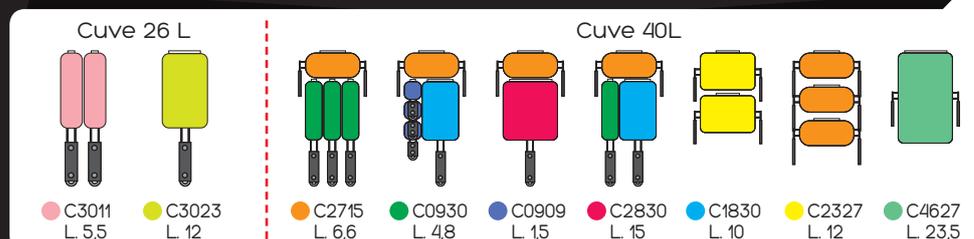
Soubassement technique avec séparation des composants hydrauliques et électriques.

Paniers non fournis.



Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique de 40 L, 12 kW avec kit paniers en option, puissance spécifique 300 W/L.
- MODULE de 500 mm électrique de 26 L, 9 kW avec kit paniers en option, puissance spécifique 346 W/L.





SOUBASSEMENT CHAUFFANT

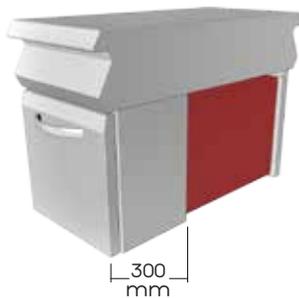
// ARMOIRE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE À COMMANDES DIGITALES.

Compartiment de maintien en température de type statique. Enceinte étanche totalement de résistances fil basse consommation. Efficacité énergétique garantie par une puissance de 0,70 kW, une épaisseur d'isolation de 35 mm et un joint d'étanchéité haute résistance thermique et mécanique. Gestion électronique simplifiée avec réglage thermostatique de la température 30°/120°C, affichage digital des données, touches en façade d'accès rapide. 2 ouras pour le réglage de l'humidité dont un positionné sur la porte et le second sur le fond de l'enceinte. Angles intérieurs très largement arrondis de type H3. Echelles porte-plats 3 x GN 1/1 amovibles pour faciliter l'entretien.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 500 mm électrique, 3 bacs x GN 1/1.

Dans la version centrale, la face opposée à l'armoire comporte un soubassement de conception hygiéniques de 300 mm de profondeur.



// SOUBASSEMENT CHAUFFE-ASSIETTES À TIROIRS

Chauffe assurée par par résistance électrique de 2 kW. Régulation de la température 30°C/100°C. Parfaitement adapté pour chauffer les assiettes.

Version Centrale

- MODULE électrique de 1000 mm avec 4 tiroirs, 2 pour chaque face de travail.

Version Adossée

- MODULE électrique de 1000 mm avec 2 tiroirs.



SOUBASSEMENT RÉFRIGÉRÉ

Banque réfrigérée avec contrôle thermostatique numérique $0 \pm 10^{\circ}\text{C}$, classe climatique T (jusqu'à $+43^{\circ}\text{C}$), avec 4 tiroirs GN 1/1, totalement en acier inox AISI 304, et isolation 55 mm en polyuréthane injecté. Système de réfrigération ventilé, puissance 289 W, groupe moteur démontable avec circulation de l'air en « U ». Tiroirs isolés avec garniture magnétique pour une fermeture excellente. Poignées en aluminium chromé.

• Accessible par une seule face, il est associable en soubassements de tout type d'éléments de cuisson à l'exception des cuiseurs à pâtes, induction, wok gaz, sauteuses, grillades gaz et plaque coup de feu électriques.

Versions Centrale et Adossée

- MODULE de 1500 mm, profondeur de 700mm, avec groupe moteur logé.
- MODULE de 1250 mm, profondeur de 700mm, avec groupe à distance.

Dans la version centrale, la face opposée au soubassement réfrigéré comporte des soubassements de conception hygiéniques de 300 mm de profondeur.





SOUBASSEMENTS NEUTRES

Faits pour personnaliser le bloc de cuisson selon ses propres exigences.

Version Centrale

- MODULES de 250 mm:
SUPPORT SALAMANDRE avec soubassement personnalisable
COLONNE ARTICULÉE eau chaude/froide
DOUCHETTE extensible eau froide
Soubassement technique fermé
Soubassement traversant avec 2 grands tiroirs (un pour chaque face
Soubassement prises électriques (deux prises Schuko étanches d'une face, une prise Schuko et un interrupteur général de l'autre face).
- MODULES de 500 mm:
Soubassement traversant avec 4 tiroirs (deux pour chaque face)
Soubassement traversant de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété d'un portillon)
Bac du chef avec soubassement.
- MODULES de 1000 mm:
Soubassement traversant de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété de portillons).

Version Adossée

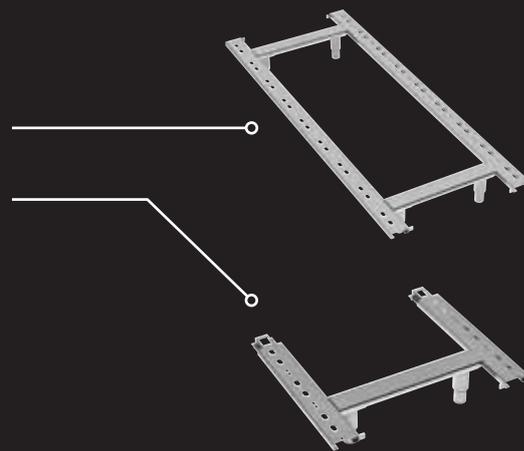
- MODULES de 250 mm:
SUPPORT SALAMANDRE avec soubassement personnalisable
DOUCHETTE extensible eau froide
Soubassement technique fermé
Soubassement avec 1 grand tiroir
Soubassement prises électriques (une prise Schuko et un interrupteur général).
- MODULES de 500 mm:
Soubassement avec 2 tiroirs
Soubassement de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété d'un portillon)
Bac du chef avec soubassement.
- MODULES de 1000 mm:
Soubassement de conception hygiénique avec finition H2 (peut être complété de portillons).

Pour la VERSION ADOSSÉE, la colonne d'eau est installable sur le dossier arrière du linéaire de cuisson à l'emplacement souhaité par le client.

// ACCESSOIRES COMPLEMENTAIRES

Complètent le bloc de cuisson

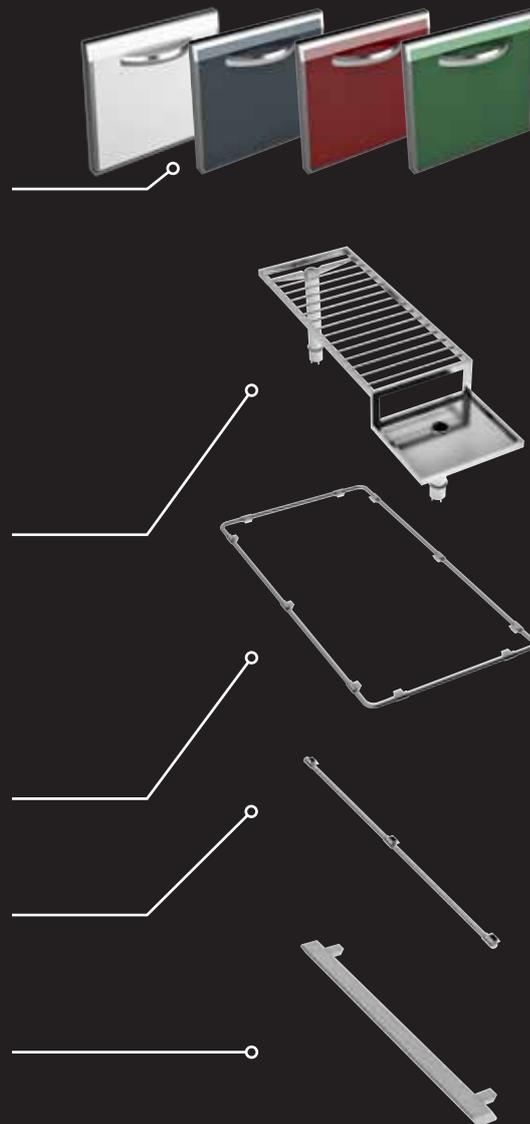
- **Base structure** 4 pieds, disponible dans les longueurs 1500-1750-2000-2250 mm.
- **Extension structure** 2 pieds, disponible dans les longueurs 500-750-1000-1250-1500-1750-2000 mm.
- Élément de finition latérale des blocs de cuisson réalisé en acier inox AISI 304.
- Élément de finition latérale colorisable selon palette RAL.
- Plinthe de finition périmétrale pour les versions CENTRALES de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.
- Plinthe de finition sur tris faces pour les versions ADOSEES de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000-4250-4500 mm.



// ACCESSOIRES OPTIONNELS

Personnalisation de votre fourneau MONOLITHE

- Porte 500 mm droite/gauche en acier AISI 304 avec poignée aluminium.
- **Porte** 500 mm droite/gauche avec façade colorisable selon palette RAL.
- Étagère intermédiaire 500 mm ou 1000 mm à installer sur le soubassement de conception hygiénique.
- Échelles porte-bacs pour soubassement de conception hygiénique.
- Etagères barreaudées repose plats version CENTRALE, totalement en acier inox AISI 304, profondeur 70 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Etagères barreaudées** repose plats version CENTRALE avec support Salamandre, totalement en acier inox AISI 304, profondeur 70 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- Etagères barreaudées repose plats version ADOSSÉE, totalement en acier inox AISI 304, profondeur 35 cm, longueur 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante** tubulaire périmétrale en acier inox 304 pour les versions centrales de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante** tubulaire de façade en acier inox 304 pour les versions adossées de dimensions variables: 1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000-3250-3500-3750-4000 mm.
- **Main Courante en plan de dressage** en acier inox 304 pour les versions adossées de dimensions variables: 500-750-1000-1250-1500-1750-2000-2250-2500-2750-3000 mm.



MONOLIT-IE //

TABLEAU DE COMBINAISONS COMPATIBLES ELEMENTS FONCTIONNELS/SOUBASSEMENTS

- ✓ Combinaisons disponibles
- ✗ Combinaisons non disponibles



Soubassement
250 - 500 - 1000 mm



Soubassement H2
500 - 1000 mm



Soubassement
personnalisable 250 mm



Soubassement avec
tiroirs 500 mm

Version Centrale

FEUX VIFS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAZ	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
SAUTEUSES	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
PLAQUE COUP DE FEUX	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
GRILADES/ PLANCHAS	750 mm	✓ 500 mm	✗	✓	✗
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
GRILADES BARREAUDEES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
FRITEUSES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCERAMIQUE INFRAROUGE	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
VITROCERAMIQUE INDUCTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAIN-MARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUISEUR À PÂTES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗

Version Adossée

FEUX VIFS	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
WOK GAZ	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
SAUTEUSES	750 mm	✓ 750 mm	✗	✗	✗
PLAQUE COUP DE FEUX	1000 mm	✗	✓	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 1000 mm	✗	✗	✗
GRILADES/ PLANCHAS	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
GRILADES BARREAUDEES	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
	500 mm	✗	✓	✓	✗
	750 mm	✓ 250 mm	✓ 500 mm	✓	✗
FRITEUSES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
VITROCERAMIQUE INFRAROUGE	500 mm	✗	✓	✓	✓
	1000 mm	✗	✓	✓	✓
VITROCERAMIQUE INDUCTION	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
	1000 mm	✓ 500 mm	✓ 500 mm	✓	✓
BAIN-MARIE	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗
CUISEUR À PÂTES	500 mm	✓ 500 mm	✗	✗	✗



✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ① / ②
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✓	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ① / ②
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ① / ②
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✓	✓	✓	✗
✓	✓	✓	✓ ① / ②
✗	✗	✗	✗
✓ 500 mm	✓	✓ 500 mm	✗
✗	✗	✗	✗
✗	✗	✗	✗

MONOLIT-HE //



OPTION COLORIS



Portes, bandeaux de commandes, éléments lateraux personnalisables aux couleurs disponibles selon palette RAL.



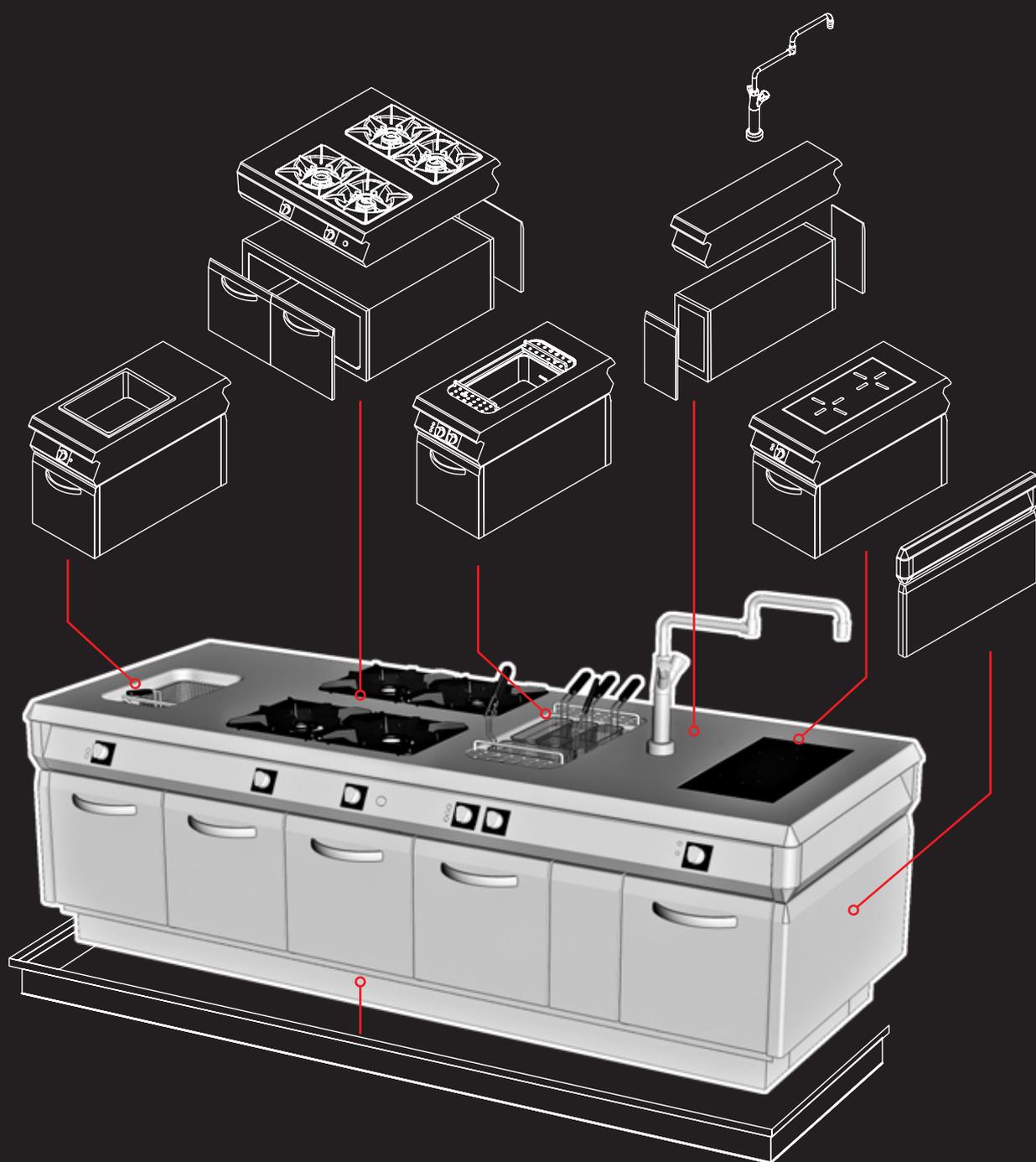
MONOLIT-E // BUILT TO LAST



// CONFIGURATEUR EN LIGNE

Le fourneau MONOLITHE permet une grande souplesse et **facilité de configuration** tout en offrant la **robustesse** et la **performance** d'un fourneau monobloc traditionnel.

Le configurateur en ligne permet de **concevoir l'implantation Monolithe** de votre choix complétée des accessoires et options. Une fois le plan réalisé, nos services commerciaux vous établiront un devis personnalisé pour la réalisation de **votre projet Monolithe**.

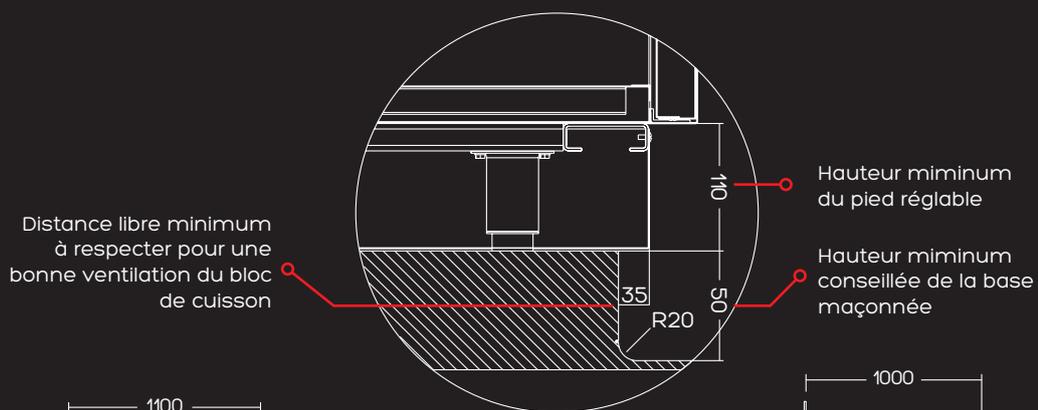


// INSTALLATION

Le fourneau MONOLITHE est positionnable sur socle inox ou sur socle bétonné, pour faciliter l'hygiène, favoriser la sécurité et préserver l'esthétique.

Selon le type d'installation, IL EST IMPORTANT DE SE CONFORMER AUX PARAMETRES INDICUES pour un meilleur résultat en terme de fonctionnalités et de sécurité. Nous avons prévu des trous cachés pour une bonne ventilation du bloc de cuisson.

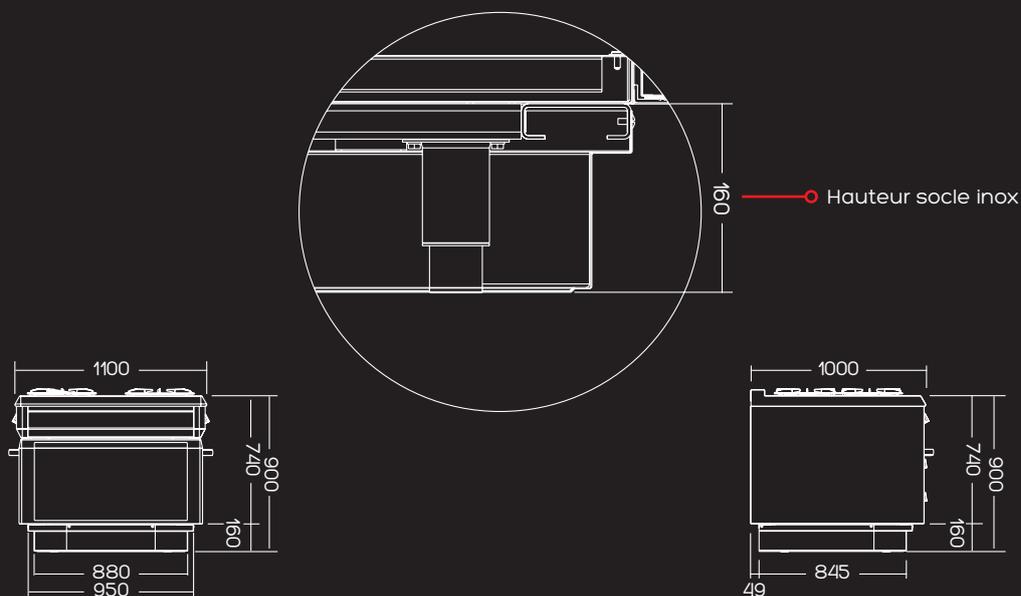
Installation sur socle maçonné



CENTRAL

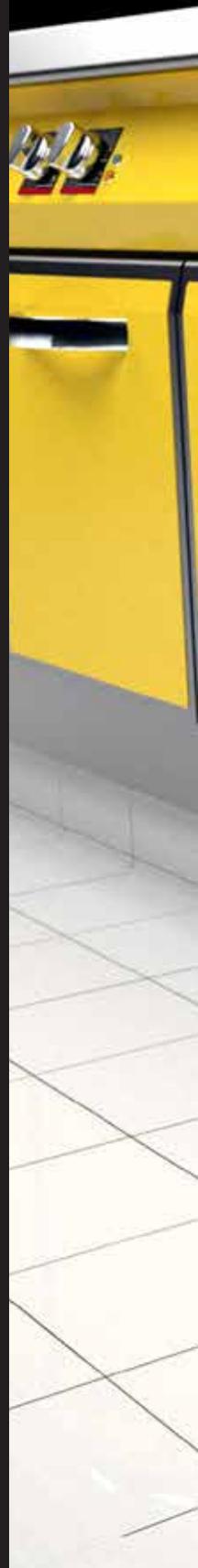
ADOSSÉE

Installation sur socle inox



CENTRAL

ADOSSÉE





Depuis plus de 90 années, ANGELO PO conçoit des équipements adaptés à la restauration professionnelle et développe des solutions efficaces pour organiser le travail en cuisine. Cuire qualitativement, conserver et stocker sainement, préparer en toute simplicité sont les principales lignes directrices du "Système de Cuisine" idéal ANGELO PO. ANGELO PO offre, par son concept, à l'ensemble de la restauration professionnelle: qualité, rentabilité et souplesse dans le travail en cuisine.

Le groupe Angelo Po, par son réseau international, met à disposition des professionnels un "Service Global" afin que les utilisateurs tirent le meilleur parti du "Système de cuisine".



Supporting your success

ANGELO PO Grandi Cucine SpA
41012 CARPI (MO) - ITALY
S/S Romana Sud, 90
Tel. +39/059/639411
Fax +39/059/642499
www.angelopo.it
angelopo@angelopo.it

7900504-2

Quality, Environmental and Health&Safety
Management System Certified
UNI EN ISO 9001 - ISO 14001 - BS OHSAS 18001



Certification n° CSQ 9190.ANPO - CSQ 9191.ANP2 -
CSQ 9192.ANP3



DISEGNO IGIENICO CERTIFICATO
UNI EN 1672-2 - CERT. n° 1857
UNI 8421 - CERT. n° 1865