



GRILLADES

CODIGEL

MATÉRIEL DE RESTAURATION



SOMMAIRE

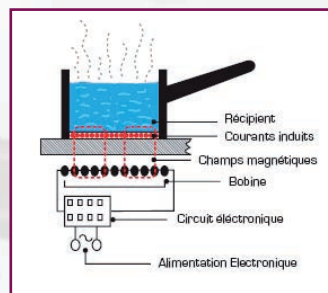
PLAQUES À INDUCTION	372
À poser	373
À poser, avec wok	374
Encastrables	375
PANINI	376
Duplex Greener Line	376
Grill contact fonte	377
TOASTERS ET SALAMANDRES	378
TOASTERS CONVOYEURS	379
PLANCHA GAZ	380
PLANCHA ÉLECTRIQUE	381
PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES	382
Commandes manuelles	382
Commandes électroniques	386

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES AVEC ÎLOTS SÉPARÉS	384
Commandes manuelles	384
SUPPORTS	385
PLAQUES AU CHROME GAZ	388
GRILLS BARBECUE GAZ	391
PLAQUES A SNACKER ÉLECTRIQUES	393
PLAQUES A SNACKER GAZ	394
PLAQUES A SNACKER SPÉCIALES	395



Comment marche l'induction ?

Un générateur électronique alimente et commande électriquement une bobine (inducteur) située à l'intérieur de l'appareil. Cette bobine crée un champ magnétique de telle sorte que le récipient se trouve traversé par les courants dits "d'induction". Ces derniers transforment le récipient en véritable émetteur de chaleur. La puissance de chauffe est par conséquent restituée au maximum et la cuisson s'effectue sans déperdition calorifique.

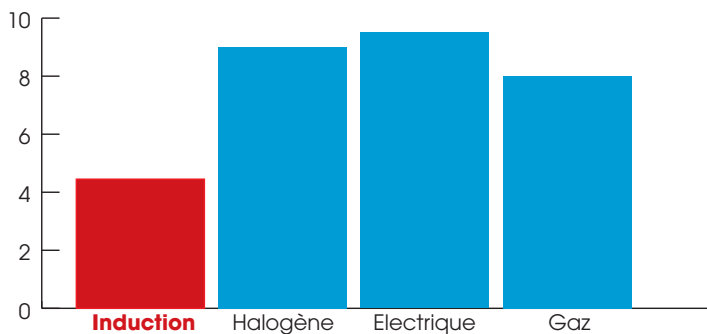


L'énergie s'adapte automatiquement à la taille du récipient et la pose ou le retrait du récipient sur la table de cuisson déclenche instantanément le démarrage ou l'arrêt de la cuisson. Pour cela il convient d'utiliser des récipients ferromagnétiques.

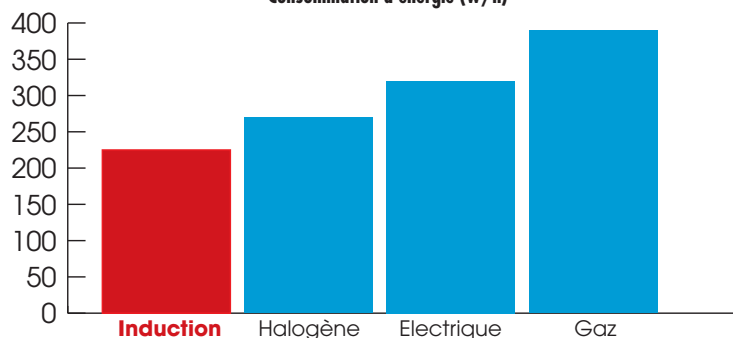


AVANTAGES DE L'INDUCTION

Temps nécessaire pour chauffer 2 litres d'eau de 20°C à 95°C (mn) :



Consommation d'énergie (w/h)



Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques.



↑ 15072



↑ CT25A



↑ CT25C



↑ CT35A



↑ CT70A

Modèles simple foyer

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Nb températures (°)	Dim. verres (mm)
15072	375	420	170	3 500	500 à 3500	60 à 240 °C	250
CT25A	328	422	110	2 500	9	5 niveaux	273 x 273
<i>Commande par bouton rotatif</i>							
CT25C	328	422	110	2 500	9	7 niveaux	273 x 273
<i>Commande par touches sensibles</i>							
CT35A	385	520	197	3 500	19	20 niveaux	300 x 300
<i>Commande par bouton rotatif + digitale</i>							

Modèle double foyer

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Nb températures (°)	Dim. verres (mm)
CT70A	400	735	198	2 x 3500	19	9 niveaux	350 x 550
<i>4 boutons pré-sélection</i>							

Infos produit

**Gamme induction puissance 2 500 et 3 500 watts.
Carrosserie Inox.**

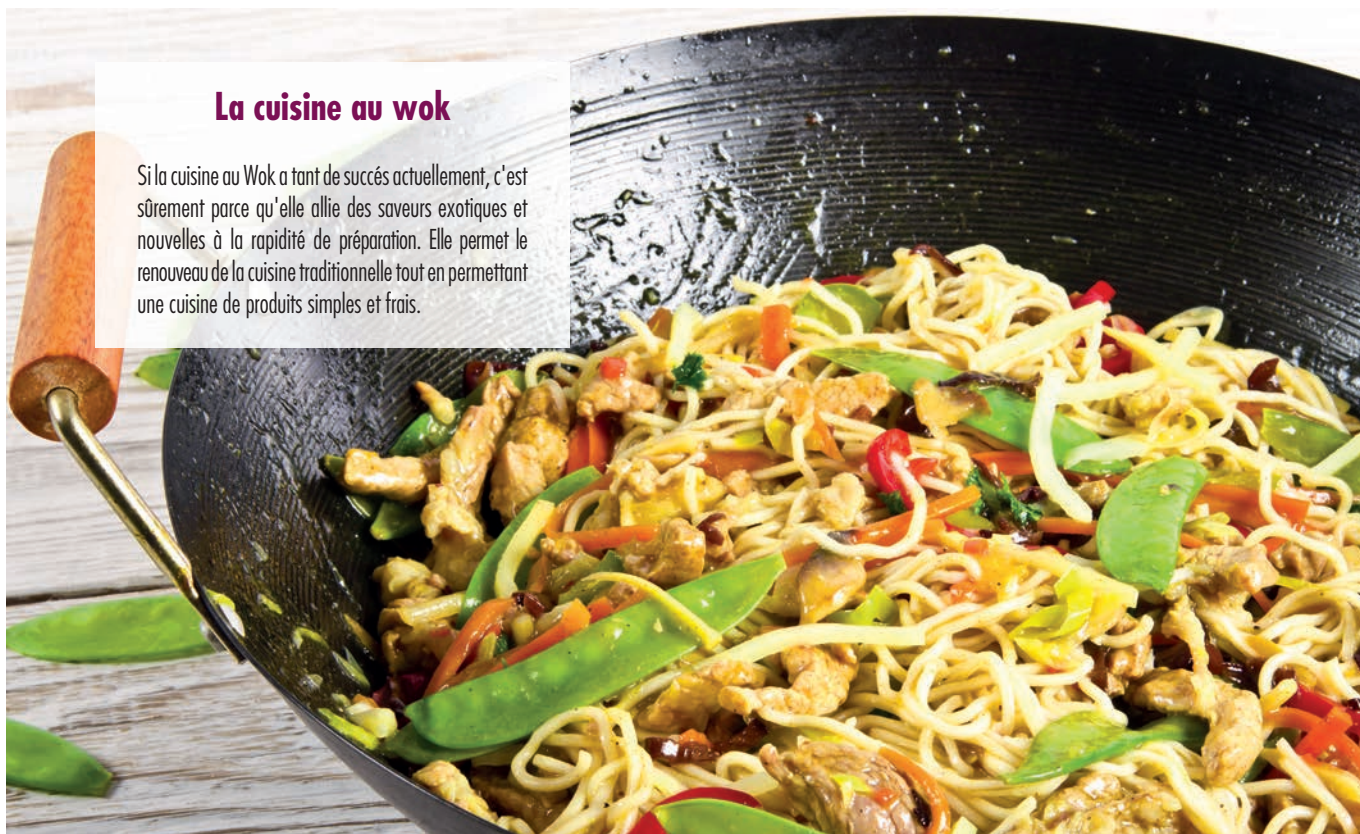
Points forts de l'induction :

- Temps de réaction plus rapide.
- Cuisson à plus haute température.
- Température plus précise.

- Economie d'énergie.
- Nettoyage plus facile.
- Sécurité accrue (plaque froide).
- Confort de travail (aucune émanation de chaleur).
- 230/1/50-60 Hz.
- Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque.

La cuisine au wok

Si la cuisine au Wok a tant de succès actuellement, c'est sûrement parce qu'elle allie des saveurs exotiques et nouvelles à la rapidité de préparation. Elle permet le renouveau de la cuisine traditionnelle tout en permettant une cuisine de produits simples et frais.



↑ CW 25A



↑ CW 35A

Modèle wok livré avec poêle

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Dim. verres (mm)
CW25A+wok	385	422	150	2500	9	ø 311
CW35A+wok	385	520	243	3500	19	ø 311

2EB-SSWOK poêle supplémentaire pour wok

Infos produit

Gamme induction puissance 2 500 et 3 500 watts.
Carrosserie Inox 230/1/50.

Points forts de l'induction :

- Temps de réaction plus rapide.
- Cuisson à plus haute température.
- Température plus précise.
- Economie d'énergie.

- Nettoyage plus facile.
- Sécurité accrue (plaque froide).
- Confort de travail (aucune émanation de chaleur).
- 50 et 60 Hz.
- Prévoir une distance de sécurité à l'arrière de la plaque.
- Commande par bouton rotatif.



↑ CB20A



↑ CB35A



↑ CB70A

Modèles simple foyer

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Dim. verres (mm)
CB20A	360	380	80	2000	9	360 x 380
CB35A	385	385	147	3500	19	300 x 300

Modèle double foyer

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Dim. verres (mm)
CB70A	450	700	148	2 x 3 500	9	350 x 550

4 boutons pré-sélection

Il est possible de mettre 2 plaques côte à côte



↑ CBW35A

Modèle wok encastrable

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Niv. puissance	Dim. verres (mm)
CBW35A	385	385	194	3500	19	311



↑ CG6SG DUPLEX

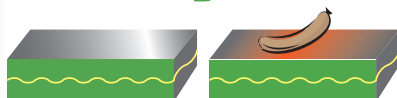


↑ CG2X4SG6



Greener Line

Technologie DUPLEX



- Rapidité de cuisson : 250°C en moins de 5 min. !
- Gain de place
- Économies d'énergie : 40% de moins consommé !

Grand grill

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
CG 6 SS DUPLEX	lisse/lisse	470x445x245	3000	370x250
CG 6 SG DUPLEX	lisse/rainurée			
CG 6 GG DUPLEX	rainurée/rainurée			

Grill double

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
CG2 x4 SSSS DUPLEX	lisse/lisse	640x445x245	3400	2x(250x250)
CG2 x4 SGSG DUPLEX	lisse/rainurée			
CG2 x4 GGGG DUPLEX	rainurée/rainurée			

Infos produit

- Surface en alliage composite aluminium + acier inoxydable
- Température de 250° en moins de 5 minutes
- Réglage digital avec régulation précise de 50° à 250°
- Economie d'énergie de 40%
- Construit en matériaux 100% recyclable
- Chassis inox avec récupération et rigole
- Grande facilité de nettoyage - Température constante
- 230/1/50



↑ GR4.2



↑ GR6.1



↑ GR8.2

Petit grill

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
GR4.1LTL	lisse/lisse	400 x 430 x 240	1800	255 x 245
GR4.1L	lisse/rainurée			
GR4.2	rainurée/rainurée			

Grand grill

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
GR6.1LTL	lisse/lisse	510 x 430 x 240	3000	365 x 245
GR6.1L	lisse/rainurée			
GR6.1	rainurée/rainurée			

Grill double

Référence	Plaque (bas/haut)	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
GR8.2LTL	lisse/lisse	690 x 430 x 240	3600	550 x 245
GR8.2L	lisse/rainurée			
GR8.2	rainurée/rainurée			

Infos produit

- > Surface en fonte agissant par contact
- > Chassis en inox avec tiroir de récupération et rigole
- > Dessus de plaque ajustable selon l'épaisseur du produit

- > Thermostat jusqu'à 250°
- > 230/50-60Hz



Toasters tubes quartz / infrarouge

Référence	Largeur* (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
TOSTI-S3	525	305	305	1800	1 niveau
TOSTI-D3	525	305	405	2700	2 niveaux
TRS20.2	525	305	305	2000	1 niveau
TRD30.2	525	305	405	2750	2 niveaux

*Dont poignées : 35 mm de chaque côté

NOUVEAUTE
2015



↑ TOSTI-S3

NOUVEAUTE
2015



↑ TRD30.2

Toasters résistances

Référence	Largeur* (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
SEF450	600	400	455	2300	Haut
SEF450I	600	400	455	2300+1300	Haut+bas
SEF650	800	400	455	1300+1700	2 x haut
SEF650I	800	400	455	1300+1700+1700	2 x haut+bas

*Dont poignées : 35 mm de chaque côté



↑ SEF450



↑ SEF650I

Salamandres

Référence	Alimentation	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe
SEF 600 P	Electrique	600	450	500	4000	Haut
SGF 600 P	Gaz	750	400	460	7400	Haut



↑ SEF 600 P



▲ SGF 600 P

Infos produit

- > Carrosserie inox avec poignées bakélite pour isolation
- > Bac ramasse-miettes

Toasters tubes :

- > Contrôle indépendant des rampes :
 - 3 par niveau pour TRS20.2 (niveau supérieur et inférieur) et TRD30.2 (niveau supérieur, milieu et inférieur)
 - 2 par niveau pour TOSTI-S3 et TOSTI-D3.
- Pour TOSTI-D3 : possibilité de désactiver la résistance supérieure
- > Minuterie réglable ou mode continu
- > 230/1/50-60 Hz

Avantages : Chauffage immédiat, uniformité de cuisson.

Toasters résistances :

- > Contrôle indépendant des résistances (haut ou haut+bas sur modèle I) avec voyant témoin
- > Zone de chauffe : 450x350x215 sur 450 / 650x350x215 sur 650
- > 230/1/50-60 Hz
- Avantages : Dimensions de la chambre, recommandé pour réchauffage et maintien en température + gratinage.**

Salamandres :

- > Contrôle indépendant des résistances / plaque supérieure mobile (SEF600 P)
- > Plaque inférieure mobile, système de crémaillère pour réglage plateau vers la source de chaleur (SGF 600 P)
- > Zone de chauffe : 600x350 (SEF600 P) / 575x400 (SGF600 P)
- > Hauteur de passage : SEF 600P 160 à 260 mm / SFG 600P 65 à 140 mm
- > 400/2/50-60Hz (SEF600 P) / Consommation pour SGF 600 P: G20: 0.78 m³/h; G30/31: 580 g/h

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	Watts (W)	Toasts/heure
TTH-3002	750	420	250	3000	650
TTV-2400	480	510	410	2800	950
TTV-4000	570	620	400	4000	1200
TR-10	380	410	500	2400	320/350
TR-14	480	410	500	3200	500/600
TR-103	380	410	500	3100	320/350
TR-144	480	410	500	3900	500/600

Infos produit

- > Possibilité de toaster haut/bas ou deux faces.
- > Réglage de vitesse.

Gamme TTV / TTH

- > Inox
- > Passage : TTV-2400 = 260 mm / TTH-3002 = 220 mm / TTV-4000 = 360 mm
- > Hauteur de passage 80 mm
- > Plateau inférieur amovible (avec évacuation horizontale pour TTH-3002)
- > 230/1/50Hz (possibilité 3P+N+E pour TTV-4000)

Gamme TR

- > Modèles 10/103 : passage 250 = 2 toasts.
- > Modèles 14/144 : passage 350 = 3 toasts.
- > Hauteur passage 39 mm (buns).



↗ TTV-2400



↗ TTH-3002



↗ TTV-4000



↗ TR-14

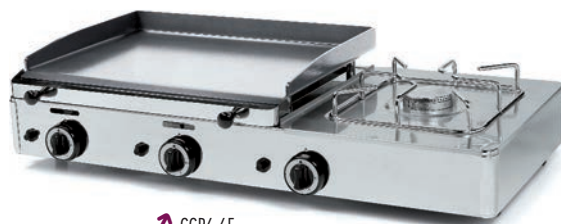


↗ TR-10





GGP6.6



GGP6.6F



GGP15.6C



GGP6.4F

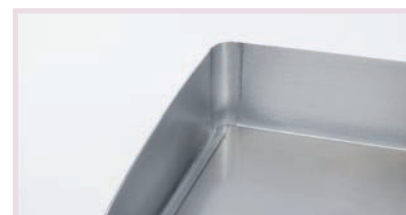


GGP15.8C

Épaisseur 6 mm

Acier poli

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
GGP6.4	420 x 510 x 235	3100	383 x 395
GGP6.6	620 x 510 x 235	5500	583 x 395
GGP6.8	820 x 510 x 235	8250	783 x 395
GGP6.10	1020 x 510 x 235	9300	983 x 395



Acier poli + feu gaz

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
GGP6.4F	820 x 510 x 235	6300	383 x 395
GGP6.6F	1020 x 510 x 235	8700	583 x 395
GGP6.8F	1220 x 510 x 235	11450	783 x 395



Coins arrondis

Épaisseur 15 mm

Acier poli

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
GGP15.6	620 x 510 x 305	5800	555 x 400
GGP15.8	820 x 510 x 305	8700	755 x 400
GGP15.10	1020 x 510 x 305	11100	955 x 400

Acier poli + revêtement chrome

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
GGP15.6C	620 x 510 x 305	5800	555 x 400
GGP15.8C	820 x 510 x 305	8700	755 x 400
GGP15.10C	1020 x 510 x 305	11100	955 x 400

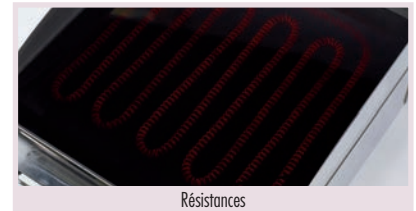
Infos produit

- > Plaque à snacker (6 ou 15 mm) avec revêtement acier poli ou chrome (modèles C), et feu gaz (modèles F).
- > Allumage piezzo + sécurité thermo-couple
- > Brûleurs inox recouvert titane (1 à 4 selon dimension) permettant une chauffe jusqu'à 300°
- > Carrosserie inox avec bac de récupération en façade
- > Livrée avec injecteurs gaz butane ou naturel (G20/30/31)
- > Connexion à gauche sur modèles 6 mm et de chaque côté sur modèles 15 mm.
- > Gaz : G20, G30, G31
- > Protection arrière et pieds réglables (modèles GGP)
- > Robinet thermostatique sur les modèles avec chrome

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



EGP15.6C



Résistances



Coins arrondis

Épaisseur 15 mm

Acier poli

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
EGP15.6	608 x 530 x 305	4000	555 x 400
EGP15.8	808 x 530 x 305	6000	755 x 400
EGP15.10	1008 x 530 x 305	7000	955 x 400

Acier poli + revêtement chrome

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Puissance (w)	Zone chauffe (mm)
EGP15.6C	608 x 530 x 305	4000	555 x 400
EGP15.8C	808 x 530 x 305	6000	755 x 400
EGP15.10C	1008 x 530 x 305	7000	955 x 400

Infos produit

- Plaque à snacker (15 mm) avec revêtement acier poli ou chrome (modèles C)
- Carrosserie inox avec rigole de récupération (modèles 15.6 : 0,8L, modèles 15.8 : 1,1 L), protection arrière et pieds réglables
- Thermostats indépendants (2 x 2000w) permettant une chauffe jusqu'à 300° sous contrôle de lampe témoin.
- Tous les modèles sont en 230/1/50 Hz. 2 câbles de connexion électrique sur les modèles 15.8 et 15.10.



PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES

COMMANDES MANUELLES



ME40



ME60

Série ME

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Zone	Surface grill (mm)
ME40	475	492	217	2,6	1	400x400
ME60	675			4	1	600x400
ME90	975			5	2	900x400

Pas de rainurage ou de support possible

Infos produit

Carrosserie entièrement inox 18/10

- > Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage).
- > Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 15 mm.
- > Bain chrome **25 microns**.

- > Régulation par thermostat - température max 280-290°C.
- > Résistances en acier inoxydable.
- > 1 ou 2 tiroirs (sur ME90) à graisse avec une capacité de 2 litres.
- > 380VTri+T+N (ME40 seul en 220/1).

LIVRÉ AVEC GRATTOIR, BROSSÉ ET JEU DE LAMES



ME90

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES

COMMANDES MANUELLES



↑ M4E



↑ M650E + RBO650



↑ M1000E

Série M

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Zone	Surface grill (mm)
M4E	400	550	300	4	1	350x500
M650E	650			8	2	600x500
M1000E	1000	680		12	3	900x500
M1300E	1300			20	4	1200x600

Rainurages* (Euros HT)

	1/1	1/2	1/3
M4E			
M650E			
M1000E			
M1300E			

* Préciser l'emplacement à la commande



Voir presse page 387

Infos produit

Carrosserie entièrement inox 18/10

- Plancha lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite).
- Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 16 mm.
- Bain chrome poli miroir dur **50 microns**.

- Régulation par **thermostat indépendant** - température max 280-290°C.
- Tiroir(s) à graisse en façade.
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 150°).
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande).

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTÉ À LA COMMANDE



CATALOGUE 2015
www.codigel.com



383



Le + produit

Ilots séparés par des canaux remplis d'eau pour ne pas mélanger les produits.
Possible de cuire du poisson, de la viande, des légumes en même temps
tout en conservant les saveurs.



↑ PLF1



↑ PLF2



↑ PLF3

Référence	Dimensions (LxPxH) (mm)	Nb zones de cuisson	Surface zone de cuisson (LxP) (mm)	Nb résistances	Puissance (kW)
PLF1	520 x 700 x 230	1	356 x 515	3	4
PLF2	910 x 700 x 230	2		6	8
PLF3	1300 x 700 x 230	3		9	12



↑ PLF3 avec option plaque rainurée
+ support option KRS

Rainurage* (Euros HT)

Rainurage-PLF	Description
RAINURAGE-PLF	Rainurage pour 1 plaque

* Préciser l'emplacement à la commande

Infos produit

Carrosserie entièrement inox 18/10

- > Disposition des plaques en îlots séparés par des canaux à remplir d'eau pour permettre aux résidus de s'évacuer facilement
- > Plancha lisse ou rainurée (en option) pour la cuisson de viandes, poissons ou légumes
- > Epaisseur de la plaque : 18 mm
- > Bain chrome poli miroir dur 50 microns

- > Régulation par thermostat indépendant - température maximum jusqu'à 290°C
- > Tiroir(s) à graisse inox en façade de 3L (2 tiroirs de 3L sur PLF3)
- > Nettoyage et entretien facile sans détergent (pose de glaçons à 150°C)
- > Modèle à poser sur table, livré sur 4 pieds - Support avec roulettes en option : nous consulter
- > Livré avec une raclette, brosse métallique et spatule en inox
- > Triphasé 50-60Hz

Supports avec étagères en inox

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)
SOPLANCHA-1	M4E/Z1	316 x 470 x 675
SOPLANCHA-2	M650E/Z2	570 x 470 x 675
SOPLANCHA-3	M1000E/Z3	1140 x 470 x 675
SOPLANCHA-4	M1300E/Z4	1140 x 570 x 675
SOP-PLF-1	PLF-1	514 x 600 x 722
SOP-PLF-2	PLF-2	905 x 600 x 722
SOP-PLF-3	PLF-3	1298 x 600 x 722
SOP-ERU-1	ERU-4-RC	629 x 479 x 656
SOP-ERU-2	ERU-10-RC	729 x 729 x 656
SOP-ERU-3	ERU-15-RC	1129 x 729 x 656
SOP-ERU-4	ERU-20-RC	1329 x 729 x 656
SOP-XP-1	XPLORER-G1	442 x 525 x 666
SOP-XP-2	XPLORER-G2	692 x 525 x 666
SOP-XP-3	XPLORER-G3	995 x 525 x 666
SOP-XP-4	XPLORER-G4	1292 x 525 x 666



Supports avec meubles en inox

Référence	Pour modèles	Dimensions (LxPxH) (mm)
REBO-1	M4E/Z1	400 x 550 x 625
REBO-2	M650E/Z2	650 x 550 x 625
REBO-3	M1000E/Z3	1000 x 550 x 625
REBO-4	M1300E/Z4	1300 x 680 x 625



Référence	Description
KRS	Kit de roues pour support





PLAQUES AU CHROME ÉLECTRIQUES

COMMANDES ÉLECTRONIQUES



ERU10RC

Série ERU

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Zone	Surface grill (mm)
ERU4RC	475	625	310	4	1	350x500
ERU10RC	725	725		10	2	600x600
ERU15RC	1125			15	3	1000x600
ERU20RC	1325			20	4	1200x600

LIVRÉ AVEC GRATTOIR, BROSSÉ ET JEU DE LAMES



Encastrable au même prix que les plaques ci-dessus : nous consulter



Rainurages* (Euros HT)

	1/1	1/2	1/3
ERU4RC			
ERU10RC			
ERU15RC			
ERU20RC			
Rainurage spécial			

* Préciser l'emplacement à la commande

Supports (hauteur : 625 mm) → voir page 385

Infos produit

Thermostat électronique - Grosse production

Carrosserie entièrement inox 18/10

- Plaque à snacker lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- Sur support aluminium + acier (épaisseur totale 30mm) recouvert de chrome dur 50 microns.
- Récupération des graisses par rigole sur les 4 cotés.
- Thermostat électronique à touche digitale + capteur électronique (sensibilité +/-1°).
- Régulation par thermostat 285° (1 thermostat tous les 30 cm) -

- Température d'utilisation : 320°.
- Accumulation et diffusion de chaleur homogène sur toute la surface (plaque en fonte longeant les résistances).
- Tiroir à graisse en façade.
- Nettoyage facile sans détergent (pose de glaçons quand température à 150°).
- 380 V Tri+T+N (220/1/50 optionnel à la commande uniquement pour ERU4RC).

CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX PEUVENT IMPLIQUER UN ACOMPTE À LA COMMANDE



CLAM 10



CLAM 20

Série CLAM

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Zone	Surface grill (mm)
CLAM 10	525	920	870 fermée	10	3	400x600 + 1 presse 285x565
CLAM 20	825		1700 ouverte	20	6	700x600 + 2 presses 285x565

Presse seule avec relevage automatique - temps pré-programmé

A adapter sur plaques modèles "zone" (gaz) ou "M" (électrique) - Gain de temps jusqu'à 60%. Possibilité d'adapter plusieurs presses sur une même plaque. Equipement à réaliser en usine. Panneau de commande intégré sur modèle M, déporté sur modèle « Zone ».

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW
CLAM+E	250	450	670	4
CLAM+G				

Rainurages par presse → 830 €



2 x CLAM + E avec panneau intégré sur M650 E
(panneau intégré uniquement sur modèles M)

Infos produit

- > 230/400V (Triphasé)
- > Température min. 150° / max. 232°
- > Livré avec tapis en téflon, grattoir plaque, grattoir alu, brosse et spatule

RETROUVEZ AUSSI LES FRITEUSES, POSTE DE SALAGE ET CUISEUR À PÂTES ENCASTRABLE MIRROR PAGE 398



PLAQUES AU CHROME À GAZ



xplorer G1



xplorer G2

Série XPLOREUR

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Brûleurs	Thermostat	Surface grill (mm)
xplorer G1	454	637	271	7,3	1	1	350x500
xplorer G2	703			15	2		600x500
xplorer G3	1004			22	3	900x500	
xplorer G4	1304			27,2	4	1200x500	

Pas de rainurage ou de support possible

Infos produit

870 Kcal = 1Kw

- > Carrosserie entièrement inox 18/10 (hauteur arrière 349).
 - > Plancha toujours lisse (pas de possibilité de rainurage).
 - > Partie supérieure en alliage d'acier mécanique en finition poli miroir de 18 mm d'épaisseur recouvert par une couche de chrome dur de **50 microns** d'un seul tenant.
 - > Rigole à graisse 3 cotés + tiroir récupérateur de graisse avec une capacité de 2 litres.
 - > Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique.
 - > Brûleurs en fonte.
 - > Température max. 320°C
- Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande.**



xplorer G3

Livré avec grattoir et jeu de lames



xplorer G4



Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques

Infos produit

870 Kcal = 1Kw

- > Carrosserie entièrement inox 18/10.
 - > Partie supérieure monobloc avec plaque soudée étanche 15mm.
 - > Bain en chrome de **25 microns**.
 - > Régulation par vanne thermostatique 400°C à bulbe.
 - > Brûleurs gaz infrarouge.
 - > 1 à 2 tiroirs à graisse d'une capacité de 2 litres.
 - > Température max. 320°C
 - > Contrôle de la température par valve thermostatique
- Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande.**



↑ MG40

Série MG

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Brûleur infrarouge	Thermostat	Surface grill (mm)
MG40	475	492	270	3,8	2	1	400x400
MG60	670			5,7	3		600x400

Pas de rainurage ou de support possible



↑ MG60

Livré avec grattoir et jeu de lames





PLAQUES AU CHROME GAZ



Série ZONE

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Zone	Surface grill (mm)
ZONE 1	400	650	300 / 370	11	1	350x500
ZONE 2	650			22	2	650x500
ZONE 3	1000	745		33	3	900x500
ZONE 4	1300			44	4	1200x600

Rainurages* (Euros HT)

	1/1	1/2	1/3
ZONE 1			
ZONE 2			
ZONE 3			
ZONE 4			

* Préciser l'emplacement à la commande

Supports (hauteur : 625 mm) → voir page 385



Infos produit

- Plaque à snacker lisse ou rainurée (le rainurage est en standard à droite)
- De une à quatre zones, la série "zone" est équipée d'une **vanne thermostatique indépendante par zone**. Capables d'atteindre 340°, elles ont une puissance de 11Kw (9500Kc/38000 Btu) par zone de 30 cm.
- Carrosserie en acier inox, partie supérieure en alliage d'acier en finition poli miroir de 18 mm, d'épaisseur recouvert par une couche de chrome dur de **50 microns**.
- Régulation par vanne thermostatique avec contrôle de flamme par thermocouple et allumage par piezzo électrique.
- Brûleurs en fonte (1 par zone)
- Tiroir à graisse en façade (SL).
Il est préférable de le remplir d'eau.
- Capable d'atteindre 320°C

Gaz naturel ou gaz butane / propane à indiquer à la commande.

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



↑ IS1



↑ IS2

Série IS

Référence	Largeur (mm)	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)	kW	Nb brûleurs
IS 1	375	635	415	9	2
IS 2	630			18	4
IS 3	885			27	6
IS 4	1140			36	8

Accessoires

Référence	Désignation
Kit IS1	Grilles cannelées pentées (pour viande grasse) pour IS 1
Kit IS2	Grilles cannelées pentées (pour viande grasse) pour IS 2
Kit IS3	Grilles cannelées pentées (pour viande grasse) pour IS 3
Kit IS4	Grilles cannelées pentées (pour viande grasse) pour IS 4

Supports (hauteur : 450 mm)

Référence	Désignation
S/IS1	Support pour IS1
S/IS2	Support pour IS2
S/IS3	Support pour IS3
S/IS4	Support pour IS4
KITROULMIRROR	4 roulettes (diamètre 125 dont 2 avec freins)



↑ IS3

Infos produit

- > Carrosserie inox AISI-304
- > Grill pour cuisson poisson ou viande (surface utile de 255 x 425 x nombre de zone).
- > Sous la grille en fonte, sont placés des modules pyramidaux auto-nettoyant en fonte qui permettent d'accumuler et de répartir la chaleur.
- > Grâce à ce système : réduction des fumées et des flammes et maintien de la saveur.
- > Brûleurs en fonte de 9 kw. Chaque zone mesure 30 cm et est dotée d'une vanne et de deux brûleurs (puissance de 18 kw par zone).
- > Régulation par thermocouple et d'une flamme témoin à allumage manuel.
- > Défecteur en acier inox.
- > Tiroir à graisses (il est préférable de le remplir d'eau).



Grille cannelée

Modules pyramidaux

Grille standard



**CERTAINS MODÈLES SPÉCIAUX
PEUVENT IMPLIQUER UN
ACOMPTÉ À LA COMMANDE**



<p>Instant Recovery® Fryers</p> 	<p>Custom Pasta™ Systems</p> 	<p>Miraclean® Griddles</p> 
 <p>voir page 404</p>	 <p>voir page 408</p>	 <p>voir page 393</p> <p><small>Photo non contractuelle</small></p>

Depuis 1931, Keating of Chicago utilise le slogan **“Serving Those Who Serve The Very Best”** (Servant ceux qui servent le meilleur) . . . en fast food, en milieu universitaire ou hospitalier, dans les parcs d’attraction ou les relais d’autoroute, en restaurant d’entreprise ou en brasserie. . .

3 gammes de matériels quasiment inchangés depuis de longues années :

- *Miraclean Griddle* : la référence en matière de plaque au chrome
- *Instant Recovery Fryer* : la friteuse haut rendement gaz ou électrique
- *Custom Pasta System* : le cuiseur à pâtes, peut-être, le plus puissant du marché

Aux Etats- Unis, bien sûr, mais aussi en France, en Espagne, en Grande-Bretagne, en Irlande, en Belgique ou au Canada, nombreuses sont les chaînes ou les restaurants indépendants à utiliser les matériels au quotidien.

**UN ACOMPTÉ DE 30% SERA DEMANDÉ
POUR TOUTE COMMANDE “SPÉCIALE”.**

UNE COMMANDE NE SERA VALIDÉE QU’APRÈS SIGNATURE DU PLAN.

PRÉVOIR DÉLAI USINE D’ENVIRON 4 À 5 SEMAINES.

Températures recommandées	
PRODUIT	°C
Oeufs	120°C
Bacon	165°C
Saucisses	165°C
Pommes de terre	175°C
Hamburger - 2/lb. (8 oz.) 225 gr	165°C
- 4/lb. (4 oz.) 115 gr	157°C
- 10/lb. (1.6 oz) 45 gr	154°C
Fromage grillé	165°C
Blanc de poulet	175°C
Hot Dogs - 45g	155°C
Filet de saumon	165°C
Darne de Saumon	165°C
Pains et toasts, 30 secondes max.	190°C

Photos non contractuelles. CODIGEL et ses fournisseurs se réservent le droit de modifier à tout moment, sans avis préalable, ces caractéristiques techniques



Vidéo sur
ou sur
www.codigel.com



↑ Plaque 317 x 625



Tiroir à graisse

↑ Plaque 698 x 625
+ option support
+ roulettes

Électriques

Référence Dimensions hors tout (l x p)	Larg. US (pouce)	Larg. utile (mm)	Prof. utile (mm)	Nb. zone	kW	Voltage (hz)
317 x 625	12"	305	457	1	3,6	230/1/50
698 x 625	27"	686		2	7,3	
775 x 625	30"	762		3	11	400/3/50
927 x 625	36"	914		4	14,6	
1079 x 625	42"	1067				
1232 x 625	48"	1219				
Encastrable (profondeur 648)						
622 x 778	24"	610	610	2	9,7	400/3/50
698 x 778	27"	686		3	14,5	
775 x 778	30"	763		4	19,4	
927 x 778	36"	915				
1079 x 778	42"	1067				
1232 x 778	48"	1219				
Encastrable (profondeur 805)						

Supports (fabrication Eratos) et options

Support mini	Support plaque 317
Support	Support dimensions de 600 à 1000 (toujours livré avec étagère)
Support + R	Idem ci-dessus avec 4 roulettes
Support	Support dimensions supérieures à 1000 (toujours livré avec étagère)
Support + R	Idem ci-dessus avec 4 roulettes
Rainurage	<p>Le " (pouce, soit chaque 2,54 cm, préciser emplacement). Le rainurage n'est là que pour un léger marquage, la cuisson se fait prioritairement en zone lisse. Il convient de privilégier une plaque lisse ou au maximum 1/2 rainurée. Une plaque toute rainurée est vivement déconseillée et engage la seule responsabilité du décideur. L'emplacement du rainurage est libre et doit être précisé à la commande (droite/gauche).</p> <p>Pour calculer le rainurage : Prendre la largeur US de la plaque (24", 27", 30"...) - Définir la proportion de rainurage (1/3, 1/4 - ex 1/4 d'une plaque de 24" = 6 lignes de rainurage) - Multiplier le nombre de ligne par le prix du rainurage - Rajouter le coût du rainurage au prix de la plaque lisse.</p>

Infos produit

MIRACLEAN : La référence en matière de plaque au chrome

- Un alliage breveté à base de chrome sur l'épaisseur (pas une simple couverture comme la plupart de la concurrence) : pas de risque de décollage en surface
- Possibilité de travailler dans des conditions difficiles (tranchage par ex)
- Une cuisson par contact (environnement avec moins de chaleur, coût énergétique réduit de près de 30%, cuisson à température plus basse évitant la "caramélisation", pas de mélange d'odeur)
- Une cuisson pour tous les aliments (oeufs à 120°, bacon et saucisse à 165°, hamburger autour de 165°, pomme paillason et blanc de poulet à 175°, buns à 180°...)

- Un nettoyage facile et rapide.
- Evite le transfert des saveurs.

Thermostat réglable jusqu'à 280°
Hauteur du plan de cuisson : 305 mm
Hauteur hors tout à l'arrière : 451 mm



↑ 927x619 + rainurage



Gaz (naturel ou propane) (précisez à la commande)

Référence Dimensions hors tout (l x p)	Larg. US (pouce)	Larg. utile (mm)	Prof. utile (mm)	Nb. zone	kW
699 x 619	27"	610	457	2	12,2
775 x 619	30"	686			
927 x 619	36"	838			
1080 x 619	42"	991			
1232 x 619	48"	1143			
Encastrable (profondeur 648)					
699 x 772	27"	686	610	2	13,6
775 x 772	30"				
927 x 772	36"				
1080 x 772	42"				
1232 x 772	48"				
Encastrable (profondeur 805)					

Options (supports fabrication Eratos)

Support	Support dimensions de 600 à 1000 (toujours livré avec étagère)
Support + R	Idem ci-dessus avec 4 roulettes
Support	Support dimensions supérieures à 1000 (toujours livré avec étagère)
Support + R	Idem ci-dessus avec 4 roulettes
Rainurage	<p>Le " (pouce, soit chaque 2,54 cm, préciser emplacement). Le rainurage n'est là que pour un léger marquage, la cuisson se fait prioritairement en zone lisse.</p> <p>Il convient de privilégier une plaque lisse ou au maximum 1/2 rainurée. Une plaque toute rainurée est vivement déconseillée et engage la seule responsabilité du décideur. L'emplacement du rainurage est libre et doit être précisé à la commande (droite/gauche).</p> <p>Pour calculer le rainurage : Prendre la largeur US de la plaque (24", 27", 30"...) - Définir la proportion de rainurage (1/3, 1/4 - ex 1/4 d'une plaque de 24" = 6 lignes de rainurage) - Multiplier le nombre de ligne par le prix du rainurage - Rajouter le coût du rainurage au prix de la plaque lisse.</p>



Infos produit

MIRACLEAN : La référence en matière de plaque au chrome

- Un alliage breveté à base de chrome sur l'épaisseur (pas une simple couverture comme la plupart de la concurrence) : pas de risque de décollage en surface
- Possibilité de travailler dans des conditions difficiles (tranchage par ex)
- Une cuisson par contact (environnement avec moins de chaleur, coût énergétique réduit de près de 30%, cuisson à température plus basse évitant la "caramélisation", pas de mélange d'odeur)
- Une cuisson pour tous les aliments (oeufs à 120°, bacon et saucisse à 165°, hamburger autour de 165°, pomme poilasson et blanc de poulet à 175°, buns à 180°...)

- Un nettoyage facile et rapide.
- Evite le transfert des saveurs.

Thermostat réglable jusqu'à 280°
Hauteur du plan de cuisson : 305 mm
Hauteur hors tout à l'arrière : 457 mm



Grills Teppanyaki (Cuisson spectacle)

Référence	Dimensions hors tout (LxP) (mm)	Largeur utile (mm)	Profondeur utile (mm)	Nb zones	kW
Teppanyaki 622	622 x 625	610	457	2	7,3
Teppanyaki 1079	1079 x 778				

Autres dimensions (de 622 x 622 à 1630 x 778) : toujours fournir un plan d'installation. Ne peut être installé en extérieur.



↑ Teppanyaki



Infos produit

MIRACLEAN : La référence en matière de plaque au chrome

- Idéal pour la cuisine spectacle.
- Plaque A ENCASTREUR utilisée en cuisson japonaise.
- 230/1/50

- Dimension de 622x622 à 1630x770 avec partie centrale (610x457) en zone de chauffe.
- Le reste de la plaque Teppanyaki sert de surface de préparation et de présentation (zone non chauffée).

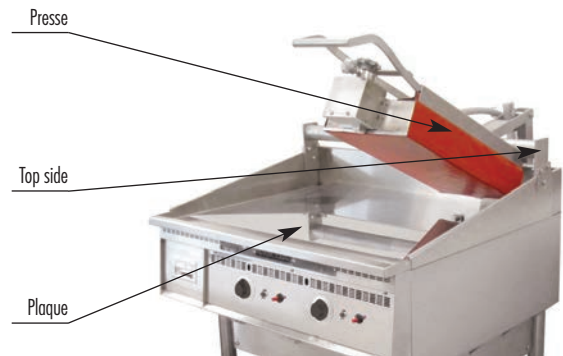
Grills double face

Référence	Désignation
Top Side 24/36	Système d'accroche (obligatoire quand installation de presse) pour plaque de moins de 42"
Top Side 42/48	Système d'accroche (obligatoire quand installation de presse) pour plaque de 42" et 48"
Presse lisse	Largeur 257 mm - 230/1/50
Presse rainurée	Largeur 257 mm - 230/1/50
Presse lisse auto	idem avec relevage auto - temps pré-programmé
Presse rainurée auto	idem avec relevage auto - temps pré-programmé

Exemple de calcul pour un Grill double face : 1 Plaque électrique 927 x 778 (15900€) + 2 Presses lisses (2 x 8600€) + 1 Top Side (1 x 2500€) = 35600€

Infos produit

- Convient aux plaques de profondeur 778 pour les électriques et 772 pour les gaz.
- Presse(s) A RAJOUTER à la plaque en usine et à la commande.
- Cuisson simultanée dessus-dessous avec action manuelle ou automatique
- Réduction du temps de cuisson de 50 à 60% (hamburger autour de 30s)
- Nettoyage facile de la presse (ajout de bande teflon)
- Possibilité et préconisation de laisser une zone de chauffe sans presse permettant, par ex, la finition du hamburger (fromage, bun)



**UN ACOMPTE DE 30% SERA DEMANDÉ POUR TOUTE COMMANDE "SPÉCIALE".
LA COMMANDE NE SERA LIVRÉE QU'APRÈS SIGNATURE DU PLAN.
PRÉVOIR UN DÉLAI USINE D'ENVIRON 4 À 5 SEMAINES.**