



# **Self Service et Matériel Inox**

catalogue **2020**

**30 ans d'expérience**

# L'ENTREPRISE



Dora Metal est un fabricant de matériel de restauration professionnelle et de meubles en acier inoxydable. Elle possède une longue tradition et une longue expérience des marchés nationaux et étrangers. Pour répondre au mieux aux besoins de ses clients Dora Metal s'appuie sur une volonté de suivre les tendances des marchés, sur une recherche perpétuelle des nouvelles technologies et sur l'hestétique et l'attention aux détails. Tous les produits sont réalisés conformément aux exigences de l'industrie de la restauration, certifiés et conforme ISO 9001: 2008

## NOS MARQUES



Le froid  
Le chaud  
Distribution  
Bar line  
Inox



Cuisson gamme 700  
Cuisson gamme 900  
Cuisson monobloque  
Fours

INSTANCO

Snacking  
Equipment gastronomique  
Fours



Hottes  
Systems d'extraction  
Plafonds filtrants



Dora Metal France

## CERTIFICATION



MEDAL EUROPEJSKI



EDYCJA XXVIII 2017





# NOS REALISATIONS









# APPAREILS A ENCASTRER





# APPAREILS A ENCASTRER



Les appareils encastrables proposés dans la gamme de Dora Metal offrent la flexibilité et de nombreuses possibilités pendant la conception de restaurants et de lignes de distribution modernes. Aujourd'hui une plus grande attention est accordée à l'intégrité idéale et l'harmonie d'agencement. L'encastrement parfait des équipements dans des plans de travail aboutit à l'unification des surfaces extérieures. La construction en acier inoxydable s'harmonise bien avec un dessus granit et une composition symétrique d'habillage. De telles solutions sont indispensables lorsque vous souhaitez combiner la partie distribution avec le reste du local de manière qu'ils s'adaptent parfaitement à tout type d'aménagement d'intérieur.

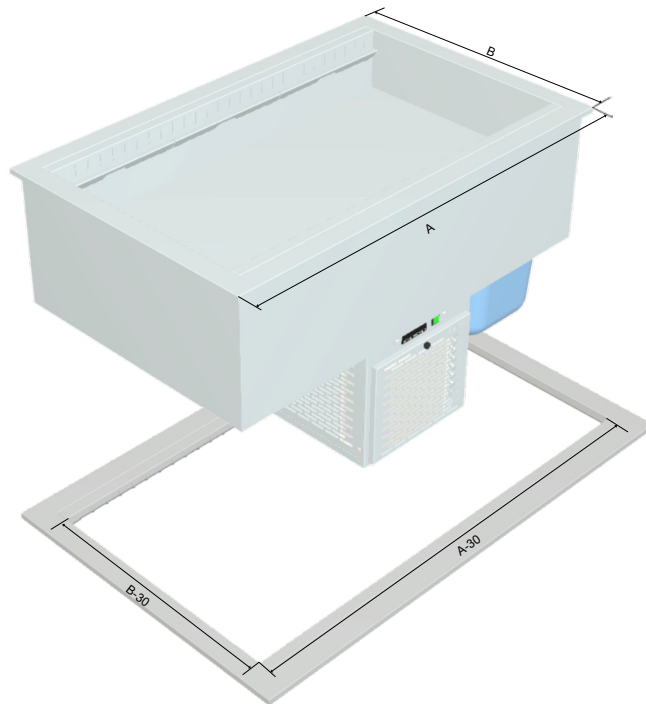
Lors de la conception d'un restaurant, des appareils à encastrer nous donnent beaucoup plus de liberté en configuration de l'ensemble de la ligne. L'emplacement optimal et efficace des appareils est déterminé en fonction des besoins de l'investisseur et d'affluence des clients dans un restaurant.

Grâce à sa construction, les appareils sont facilement insérés dans un plan de travail, ce qui permet un remplacement des éléments individuels sans nécessité de démontage de toute la ligne.

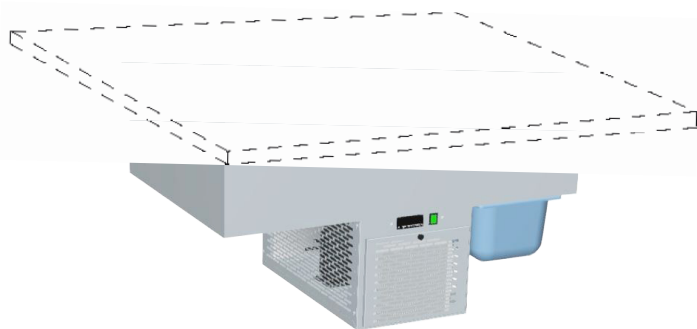


# MONTAGE

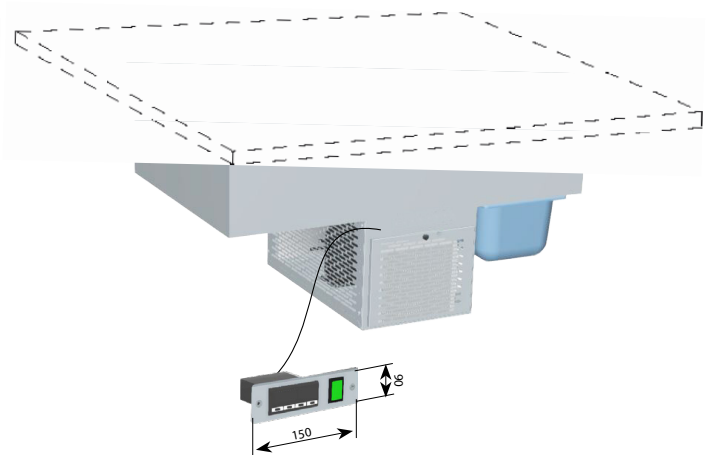
encastrement de la cuve réfrigérée dans un plan de travail



mise en place des commandes intégrées dans un boîtier de la machine



possibilité de déporter le panneau de commande sur un plan de travail ou sur un panneau d'habillage décoratif selon le choix





# NOUVELLE VERSION DES APPAREILS ENCASTRABLES

**„Au cours du processus de création de nos appareils, nous avons porté une attention particulière aux besoins de l'utilisateur ainsi qu'à la facilité de nettoyage, maintenance et entretien de nos produits „**

Dora Metal a élargi son offre de dimensions des appareils encastrables proposées. Depuis 2018, la plupart des appareils dans notre catalogue ont des dimensions standard comprises entre 2 et 6 GN. Parallèlement aux dimensions accrues des appareils, la surface de chauffe ou de refroidissement a augmenté respectivement. C'est pourquoi les nouvelles normes nous ont incités à moderniser nos appareils pour les rendre encore plus efficaces. Lors du processus de création des appareils, nous avons porté une attention particulière aux besoins de l'utilisateur tout en assurant l'utilisation la plus efficace de l'énergie. Des nouveaux standards appliqués améliorent le confort du travail, augmentent l'efficacité, facilitent le nettoyage et entretien des appareils.

En coopération continue avec les utilisateurs travaillant avec nos appareils et sur la base de leurs commentaires, nous avons amélioré la construction des unités froides. Un nouveau système de réfrigération plus efficace a été appliqué, ainsi qu'un système d'évacuation des condensats fiable et un accès facile à tous les composants nécessitant le nettoyage.

La nouvelle disposition des composants du groupe utilise les propriétés naturelles de la circulation de l'air pour former des passages de ventilation à l'intérieur du compartiment technique et garantir un meilleur refroidissement du agrégat. Cet effet se manifeste par un fonctionnement plus efficace de l'unité de refroidissement.



Dans des cuves réfrigérées „froid ventilé” les déflecteurs d'air spéciaux ont été conçus. Un système d'ouvertures dans des parois latérales dirige l'air refroidi de telle sorte qu'il reste à l'intérieur de la cuve, empêchant des échanges inutiles de la chaleur avec l'environnement externe.

La condensation de la vapeur est le phénomène naturel lors du refroidissement de l'air. Nos appareils permettent une évacuation des condensats peut se dérouler de trois manières différentes: un bac de récupération des condensats est proposé en standard. Le récipient fabriqué d'un plastique transparent permet une évaluation rapide du niveau de l'eau dans le bac. Le contenant est placé près du caisson technique pour une utilisation optimale de la chaleur dégagée par le groupe froid, afin d'accélérer l'évaporation du condensat. La deuxième solution consiste d'un bac d'évaporation des condensats, étant simplement un conteneur en acier inoxydable muni de la résistance de 340W, qui chauffe et accélère l'évaporation de l'eau accumulée.

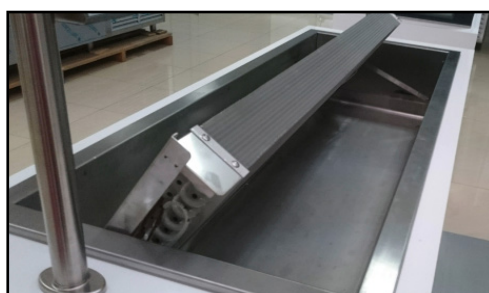


Nos équipements sont canalisables. Il est possible de raccorder l'appareil au système d'évacuation et de vidanger le condensat directement à l'égout.



**La nouvelle gamme d'appareils encastrables se caractérise par l'accès facile au group froid grâce au compartiment technique extractible sur glissières. Cette fonction est appréciée particulièrement par un personnel responsable du service et entretien des appareils ainsi que des personnes responsables de propreté et hygiène dans un restaurant.**

Une fois le group froid extrait, tous les composants de l'appareil deviennent accessibles. En plus, l'ouverture du compartiment technique libère l'espace dans le soubassement de l'appareil, ce qui permet au nettoyage des endroits difficiles ou précédemment inaccessibles.



Les nouvelles cuves sont équipées d'un bloc de réfrigération pivotant qui après l'élevation, permettent d'effectuer le nettoyage en profondeur du fond de l'appareil.

Les parois latérales équipées de „déflecteurs d'air” sont facilement demontables, donnant l'accès aux surfaces intérieures.

Des nouvelles commandes numériques avec fonction Eco conçus pour leur utilisation intuitif, qui rend le travail plus facile. La fonction Eco permet d'économiser de l'énergie par le contrôle intelligent du cycle de service de l'unité froid en fonction des conditions de travail.



**„Pour augmenter l'attractivité des produits présentés, le fond de cuve réfrigérée est inclinable et réglable en angle”.**

La présentation appropriée des marchandises augmente les ventes. De cette raison nos nouvelles cuves froides possèdent des tablettes réglables en hauteur, de sorte que dans un seul appareil peuvent être présentés des boissons et des plats de tailles différentes. Pour augmenter l'attractivité des produits présentés, le fond de cuve froid peut être incliné et réglé en angle.



# PLAQUE REFRIGEREE

Plaque froide Dora Metal est une solution idéale pour des restaurants, hôtels, bars et toutes sortes de restauration collective, où les repas sont servis sous forme de buffet, ou ligne de self-service.

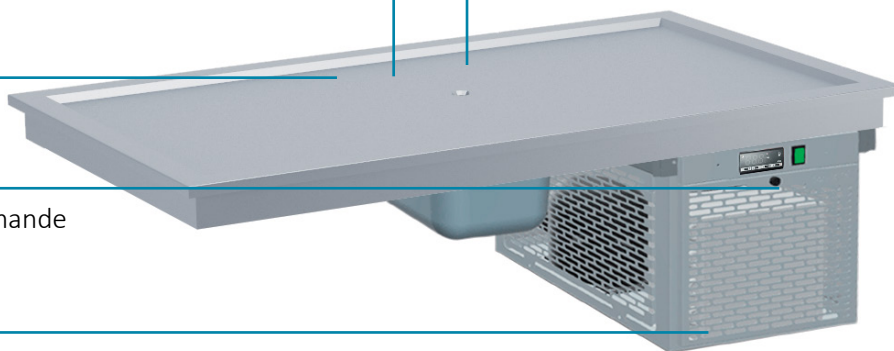
**Isolation**  
en mousse de polyuréthane écologique

**Commandes déportées**  
possibilité de déplacer le tableau de commande sur un panneau d'habillage extérieur

**Groupe froid**  
extractible sur glissières

**Écoulement des condensats**  
se fait via un fond penté et une vidange siphonnée, permettant une connexion directe à un système d'égout ou à un bac de récupération des eaux de dégivrage

**Régulation de la température de surface**  
de 0 à 10 °C



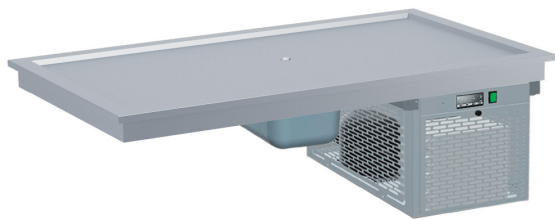


# PLAQUE

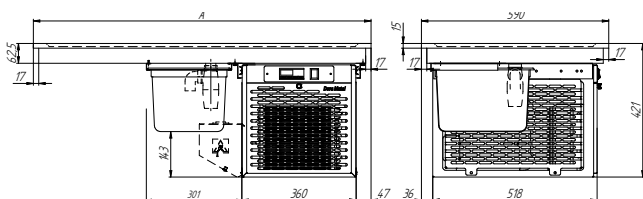


NOUS PASSONS AU GAZ ÉCOLOGIQUE  
R290 OU R455A AU CHOIX

# REFRIGEREE



PLAQUE REFRIGEREE  
DM94920.3



#### Description:

- Plaque froide destinée à la présentation des produits préalablement réfrigérés
- Refroidissement statique
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Gaz réfrigérant R134a
- Appareil adapté au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%
- Écoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- Vidange manuelle du bac de récupération des condensats
- Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Possibilité de déporter le panneau de commande sur une façade d'habillage extérieur d'appareil

#### Options:

- Bac d'évaporation automatique des condensats
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: serpentin froid, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

**Remarque:** Plaque réfrigérée n'est pas conçue pour la présentation des produits sur un lit glace

Référence	Dimensions [mm]	Dimensions intérieures [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/hz]	Puissance [W]
DM949202	725 x 590 x 454	625 x 490 x 10	695 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949203	1064 x 590 x 454	964 x 490 x 10	1034 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949204	1403 x 590 x 454	1303 x 490 x 10	1373 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949205	1742 x 590 x 454	1642 x 490 x 10	1712 x 560	0 ÷ 10	230/50	278
DM949206	2081 x 590 x 454	1981 x 490 x 10	2051 x 560	0 ÷ 10	230/50	278

# CUVE REFRIGEREE

**La décision clé est de bien choisir un équipement approprié!**

**La présentation attrayante des boissons et d'autres produits nécessitant le maintien à basse température, est l'application principale de la cuve réfrigérée.**

La cuve réfrigérée Dora Metal assure le refroidissement efficace, se distingue par son style intéressant, ainsi qu'elle permet l'accès facile aux produits stockés. Des modèles à froid statique sont proposés dans notre gamme.

Les cuves réfrigérées à froid statique sont destinées à la présentation des produits bien spécifiques, principalement lorsqu'on évite le risque d'échange des odeurs indésirable entre des produits.

## Refroidissement statique

### Cuve rayonnée

Les bords intérieurs ont des rayons R10

### Contrôle des paramètres de travail

et leur lecture se fait à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage

### Efficacité

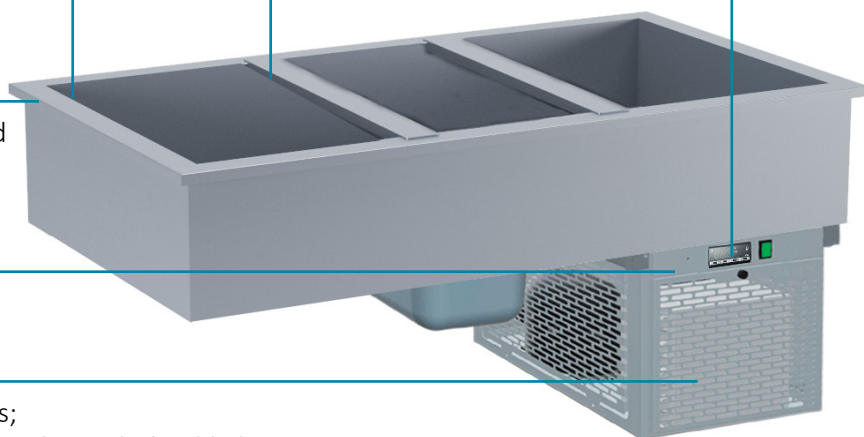
Pour une performance encore meilleure, le froid est généré au fond et dans les parois latérales de la cuve réfrigérée

### Groupe froid

extractible sur glissières

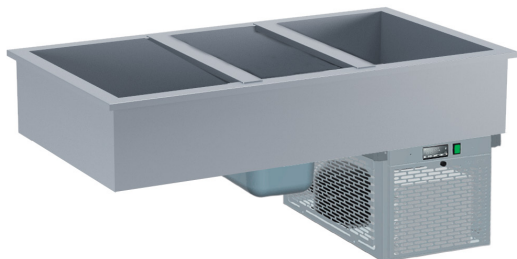
### Options d'exécution:

- bac d'évaporation automatique des condensats;
- version équipée sans groupe, à raccorder sur un réseau de froid à distance (réfrigérant recommandé R134a)

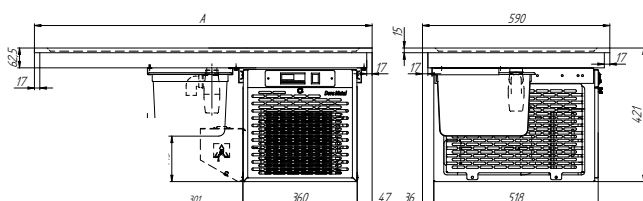




# CUVE REFRIGEREE



CUVE RÉFRIGÉRÉE  
DM94930.3



## Description:

- Cuve réfrigérée destinée à la présentation des produits préalablement réfrigérés
- Refroidissement statique
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Appareil adapté au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%
- Vidange manuelle du bac de récupération des condensats
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Possibilité de déporter le panneau de commande sur une façade d'habillage extérieur d'appareil
- Groupe frigorifique extractible sur glissières

## De série:

- DM94930.2 - barrette de séparation l=530 mm -1 szt.
- DM94930.3 - barrette de séparation l=530 mm -2 szt.
- DM94930.4 - barrette de séparation l=530 mm -3 szt.
- DM94930.5 - barrette de séparation l=530 mm -4 szt.
- DM94930.6 - barrette de séparation l=530 mm -5 szt.

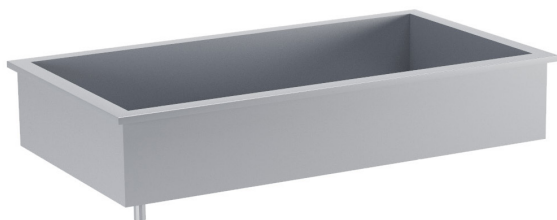
## Options:

- Bac d'évaporation automatique des condensats
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

**Remarque:** Cuve réfrigérée n'est pas conçue pour la présentation des produits sur un lit glace.

Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrement	Plage de régulation de t°mp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949302	725 x 590 x 594	2x1/1GN h=150 mm	695 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949303	1403 x 590 x 594	3x1/1GN h=150 mm	1034 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949304	1064 x 590 x 594	4x1/1GN h=150 mm	1373 x 560	0 ÷ 10	230/50	214
DM949305	1742 x 590 x 594	5x1/1GN h=150 mm	1712 x 560	0 ÷ 10	230/50	278
DM949306	2081 x 590 x 594	6x1/1GN h=150 mm	2051 x 560	0 ÷ 10	230/50	278

# CUVE ISOLEE LIT DE GLACE



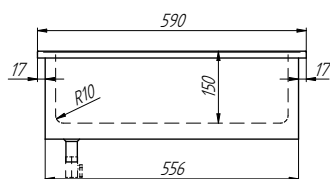
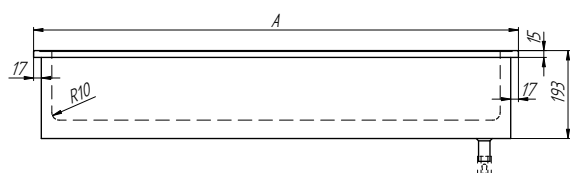
## Description:

- La cuve destinée à la présentation de produits sur lit de glace
- Equipée d'une évacuation d'eau
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Les bords intérieurs rayonnés R10

## Options:

- Vanne de vidange 1/2"

CUVE POUR EXPOSITION SUR UN LIT DE GLACE DM94931.3v



Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrement
DM949312	725 x 590 x 193	645 x 510 x 150	695 x 560
DM949313	1064 x 590 x 193	984 x 510 x 150	1034 x 560
DM949314	1403 x 590 x 193	1323 x 510 x 150	1373 x 560
DM949315	1742 x 590 x 193	1662 x 510 x 150	1712 x 560
DM949316	2081 x 590 x 193	2001 x 510 x 150	2051 x 560

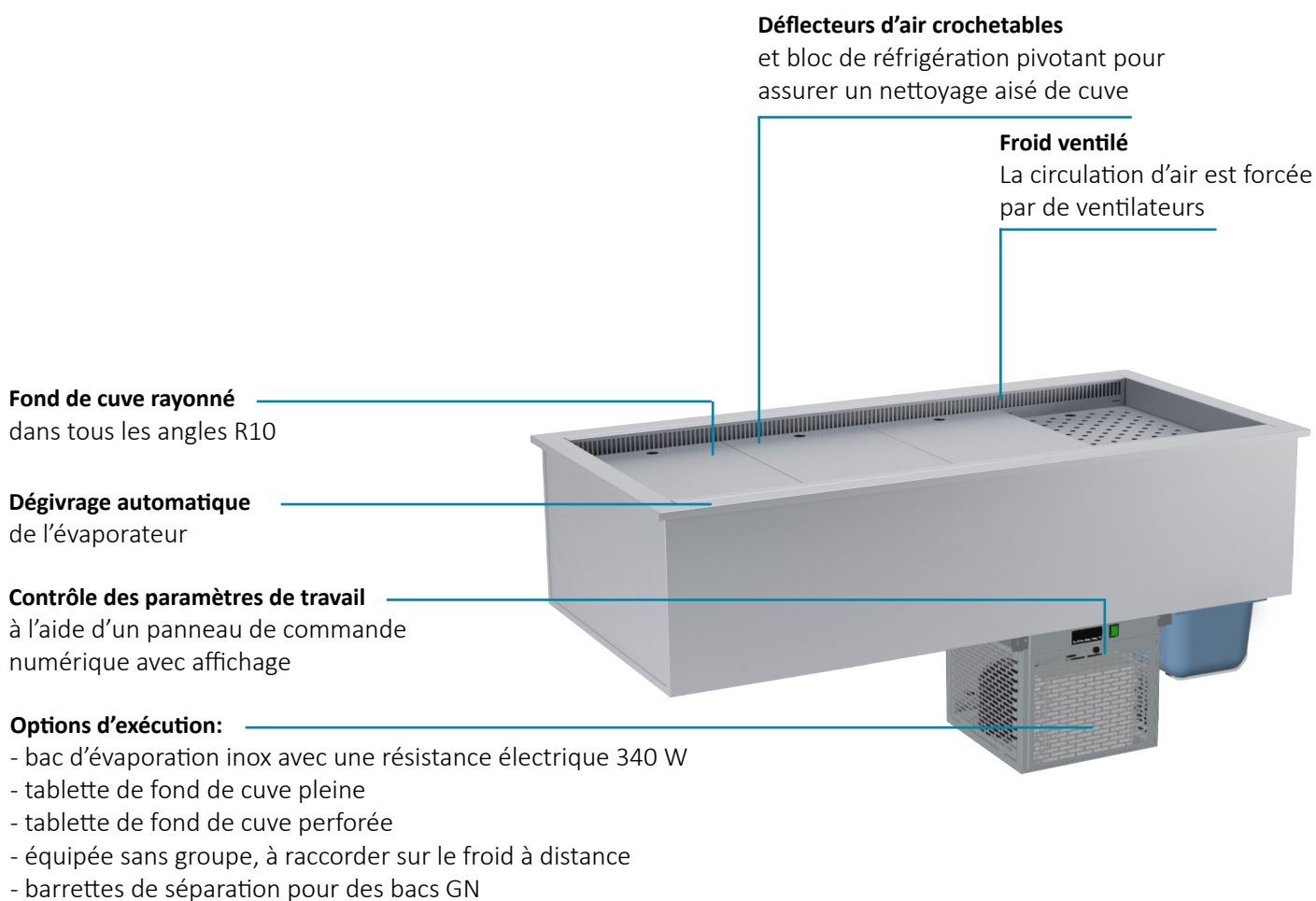


# CUVE REFRIGEREE FROID VENTILE

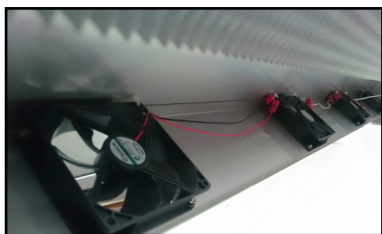
**Découvrez notre nouvelle cuve réfrigérée à „froid ventilé”.**  
**Refroidissement fiable et un large choix d’options de présentation des plats.**

Notre nouveau standard garantit la la haute qualité de fabrication anisi que la durabilité et fiabilité au cours des années de fonctionnement. La nouvelle gamme des appareils est équipée de déflecteurs d’air froid qui créent un rideau thermique invisible, isolant l’intérieur de la cuve et empêchant l’échappement du froid. Tablettes réglables permettent d’ajuster la profondeur de la cuve afin de pouvoir choisir la présentation la plus adaptée des vos produits.

Le nouveau modèle garantit une hygiène irréprochable grâce à son bloc de réfrigération pivotant. En autre, fond de cuve rayonné élimine le risque de dépôt de saleté. Les solutions techniques appliqués réduisent considérablement le coût de maintenance et prolongent le bon fonctionnement et la pérennité de nos appareils.



# CUVE REFRIGEREE FROID VENTILE



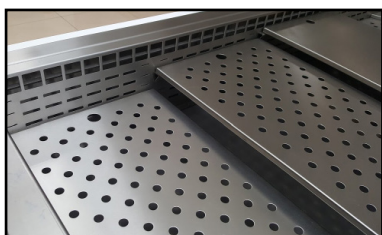
**FROID VENTILE**

Le système de ventilateurs assure une répartition homogène de la température dans la cuve et crée un rideau d'air invisible empêchant l'air froid de s'échapper vers l'extérieur. Les ventilateurs utilisés dans nos appareils ont la protection incendie.



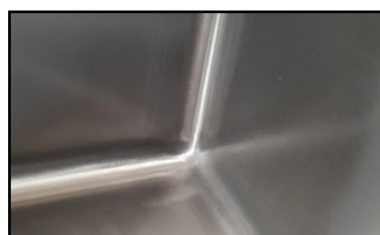
**EVACUATION  
DES CONDENSATS**

Appareils canalisables permettent une connexion directe au système d'égout qui améliore considérablement le confort du travail.



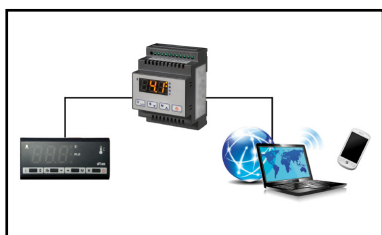
**HAUTEUR  
REGLABLE**

Tablettes inclinables et réglables en hauteur permettent d'ajuster la profondeur de la cuve en assurant la meilleure présentation des produits dans nos appareils.



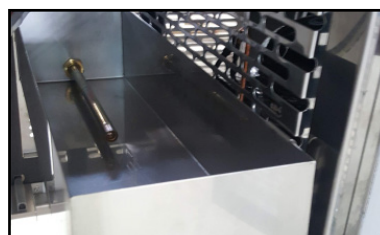
**NETTOYAGE  
FACILE**

Les cuves rayonnées. Tous les bords intérieurs des appareils sont arrondis pour faciliter le nettoyage tout en évitant le risque d'accumulation de saleté.



**CONNECTE (OPTION)**

Surveillance des appareils à distance.



**EVAPORATION  
AUTOMATIQUE  
DES CONDENSATS**

L'évaporation automatique du condensat après le cycle de dégivrage permet un fonctionnement continu de nos appareils.

# CUVE REFRIGEREE FROID VENTILE



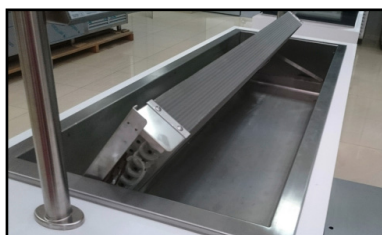
**MEILLEURE EXPOSITION**

Pour augmenter l'attractivité des produits présentés, les tablettes du fond de cuve sont inclinables et réglables en angle.



**COMMANDE  
ELECTRONIQUE  
AVEC FONCTION ECO**

Conçue d'une manière permettant opération intuitive ce qui facilite le travail. La fonction Eco économise de l'énergie en contrôlant intelligemment le cycle de service de l'unité de réfrigération en fonction des conditions externes et ambiance de travail.



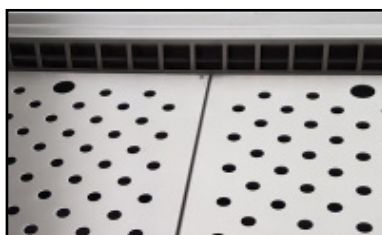
**BLOC EVAPORATEUR  
PIVOTANT**

Dans les appareils Dora Metal toutes les endroits et coins profonds sont facilement accessibles. En soulevant le bloc de réfrigération, on peut facilement nettoyer les pièces précédemment inaccessibles.



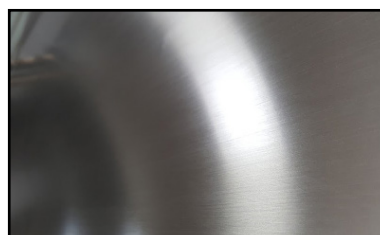
**GRUPE FROID EX-  
TRACTIBLE**

Le compartiment technique est monté sur des coulisses, facilitant ainsi l'accès pour maintenance, nettoyage et l'entretien du groupe froid. Le panneau du condenseur est facilement démontable sans outils.



**DEFLECTEURS D'AIR  
CROCHETABLES**

Pour un refroidissement efficace et une protection contre la pénétration d'air chaud à l'intérieur de la cuve.



**ACIER DE HAUTE  
QUALITE**

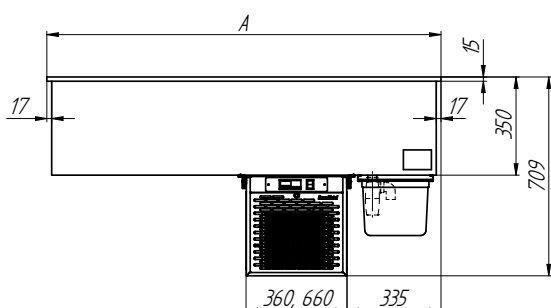
L'ensemble composé d'acier inoxydable de haute qualité, certifié.



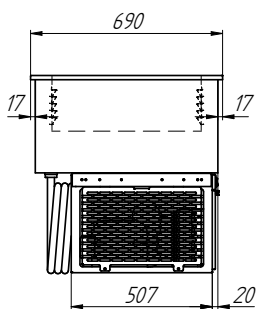
# CUVE REFRIGEREE FROID VENTILE



CUVE ReFRIGeReE  
FROID VENTILE  
DM94933.4



\* DM94933.5, DM94933.6



## Description:

- Cuve réfrigérée destinée à la présentation des produits préalablement réfrigérés
- Circulation d'air forcée par de ventilateurs à l'intérieur de cuve
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve adaptée pour bacs GN profondeur max = 150 mm
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Tablettes du fond réglables en hauteur
- Déflecteurs d'air crochetables et bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Ventilateurs de refroidissement alimentés avec une tension de 12V
- Écoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- équipée d'un bac de récupération en plastique
- De série: vidange manuelle du bac de récupération des condensats
- Appareil adapté au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%
- Possibilité de déporter le panneau de commande sur une façade d'habillage extérieur d'appareil
- Groupe frigorifique extractible sur glissières

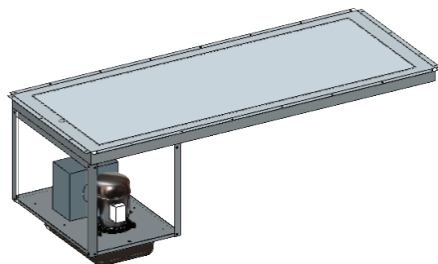
## Options:

- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
- Tablettes GN de fond de cuve pleine ou perforées
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

**Remarque:** Cuve réfrigérée n'est pas conçue pour la présentation des produits sur un lit glace.

Référence	Dimensions	Capacity	Dimensions d'encastrement	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949332	755 x 690 x 709	2x 1/1 GN h=150mm	725 x 660	4 ÷ 8	230/50	640
DM949333	1080 x 690 x 709	3x 1/1 GN h=150mm	1050 x 660	4 ÷ 8	230/50	640
DM949334	1405 x 690 x 709	4x 1/1 GN h=150mm	1375 x 660	4 ÷ 8	230/50	820
DM949335	1730 x 690 x 709	5x 1/1 GN h=150mm	1700 x 660	4 ÷ 8	230/50	820
DM949336	2055 x 690 x 709	6x 1/1 GN h=150mm	2025 x 660	4 ÷ 8	230/50	1000

# CAISSON DE REFRIGERATION



CAISSON DE ReFRIGerATION  
DM99006

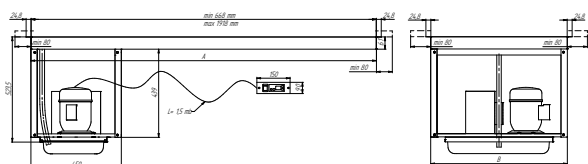
## Description:

- Caisson de réfrigération à installer sous un plan en granit
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Dimensions de découpe pour encastrement: A+10 mm; B+ 10 mm

## Option::

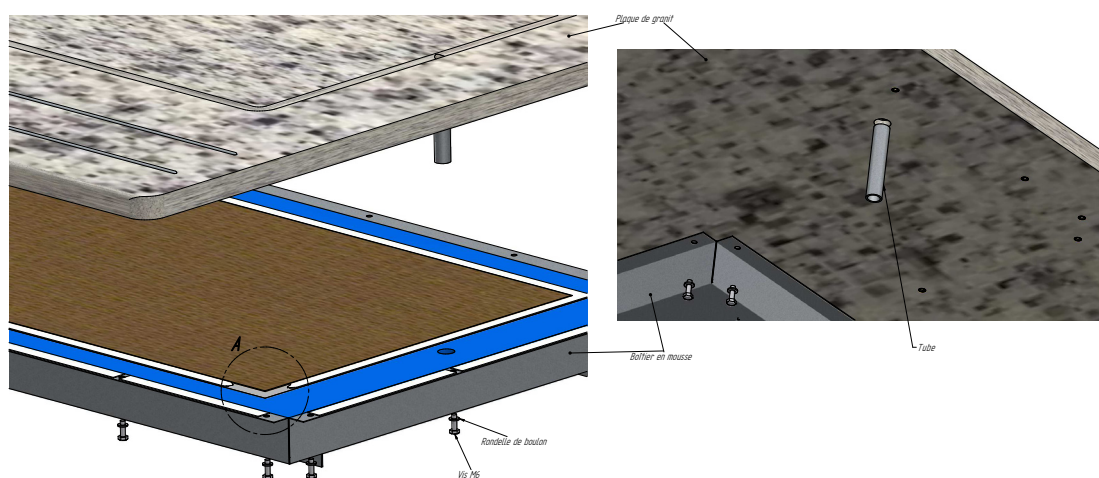
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, serpentín froid, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

**Remarque:** Gradation de la longueur du caisson tous les 100 mm.



Référence	Dimensions [mm]			Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]
	A	B	H		
DM99006	670-1920	530 680	580	0-10	230/50

## MONTAGE DU DESSUS EN PIERRE



# CUVE

## BAIN-MARIE

**Bain-marie sert comme un récipient qui maintient la haute température des aliments. Dora Metal propose dans sa gamme des bain-maries de tailles différentes: d'une jusqu'au six cuves.**

Les bain-maries Dora Metal permettent de réchauffer des repas froids et de les maintenir à la température élevée.

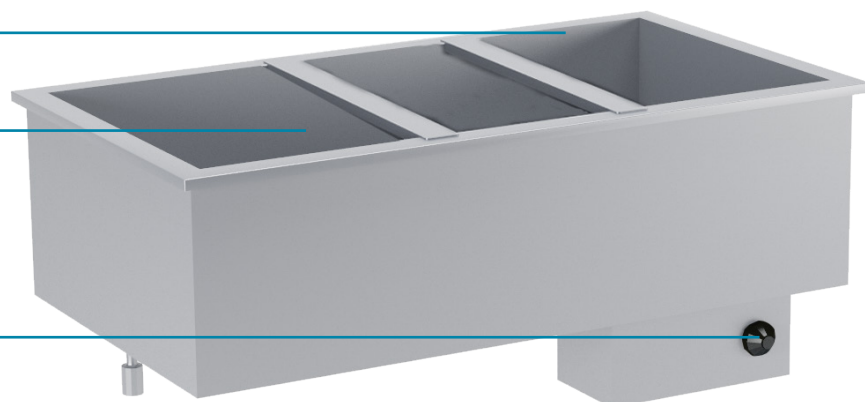
Un point fort de nos bain-maries professionnels est leur construction robuste en acier inoxydable. Ce matériau protège l'appareil contre les effets néfastes et condensats dégagés par des aliments, empêchant ainsi la corrosion.

En outre, les appareils fabriqués en acier inox résistent aux substances chimiques ou dommages mécaniques. Ceci rend nos appareils pérennes pendant des années.

**Longue durée de vie** — des résistances électriques

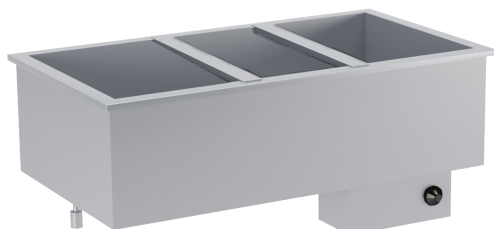
**Cuves de bain-marie** — en acier inoxydable

**Molette de réglage ergonomique** — avec la possibilité de régulation continue

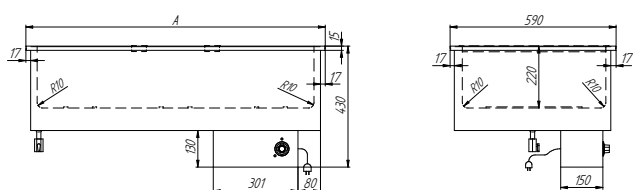




# CUVE BAIN-MARIE



BAIN-MARIE CUVE UNIQUE  
DM94943.3



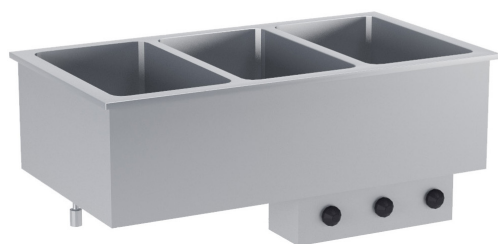
#### Description:

- Bain-marie destiné au maintien au chaud des aliments préalablement préparés et contenus dans des bacs GN.
- Remplissage et réglage du niveau d'eau manuels
- Réglage de la température en continu à l'aide d'une molette thermostatique
- Vanne de vidange 1/2"
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Isolation par laine de roche

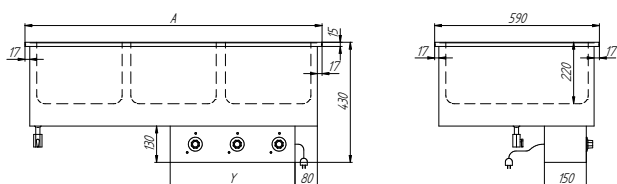
#### De série:

- DM94943.2 – barette de séparation l=510 mm -1 szt.
- DM94943.3 – barette de séparation l=510 mm -2 szt.
- DM94943.4 – barette de séparation l=510 mm -3 szt.
- DM94943.5 – barette de séparation l=510 mm -4 szt.
- DM94943.6 – barette de séparation l=510 mm -5 szt.

Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrément	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94943.2	725 x 590 x 430	2x1/1GN h=200 mm	695 x 560	30 ÷ 95	230/50	1600
DM94943.3	1064 x 590 x 430	4x1/1GN h=200 mm	1034 x 560	30 ÷ 95	230/50	2400
DM94943.4	1403 x 590 x 430	3x1/1GN h=200 mm	1373 x 560	30 ÷ 95	230/50	3200
DM94943.5	2081 x 590 x 430	5x1/1GN h=200 mm	1712x 560	30 ÷ 95	400/50	4000
DM94943.6	1742 x 590 x 430	6x1/1GN h=200 mm	2051 x 560	30 ÷ 95	400/50	4800



BAIN-MARIE CUVES INDEPENDANTES  
DM94943/3.3



#### Description:

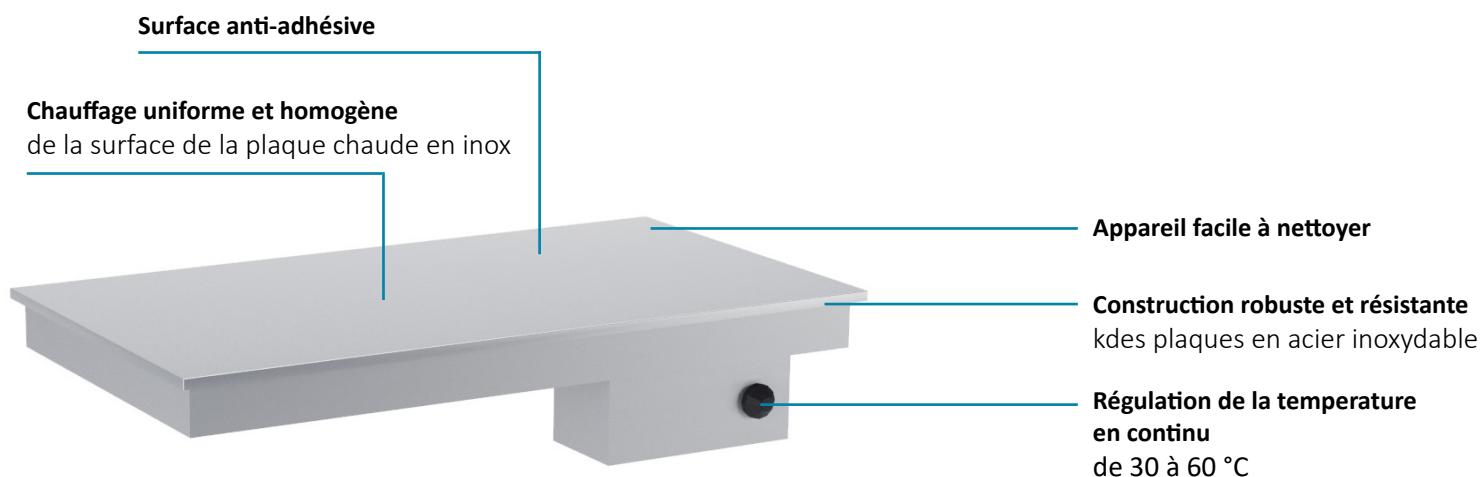
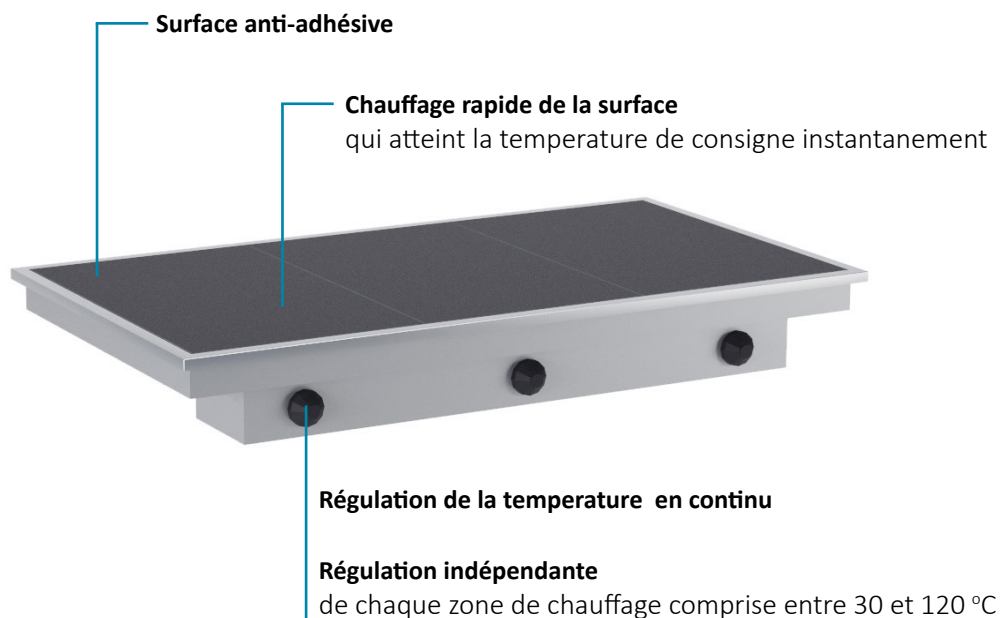
- Bain-marie destiné au maintien au chaud des aliments préalablement préparés et contenus dans des bacs GN.
- Remplissage et réglage du niveau d'eau manuels
- Réglage de la température en continu à l'aide de plusieurs molettes thermostatiques, indépendamment pour chaque cuve
- Vanne de vidange 1/2"
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Isolation par laine de roche

Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrément	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94943/3.2	725 x 590 x 430	2x1/1GN h=200 mm	695 x 560	30 ÷ 95	230/50	1600
DM94943/3.3	1064 x 590 x 430	4x1/1GN h=200 mm	1034 x 560	30 ÷ 95	230/50	2400
DM94943/3.4	1403 x 590 x 430	3x1/1GN h=200 mm	1373 x 560	30 ÷ 95	230/50	3200
DM94943/3.5	2081 x 590 x 430	5x1/1GN h=200 mm	1712 x 560	30 ÷ 95	400/50	4800
DM94943/3.6	1742 x 590 x 430	6x1/1GN h=200 mm	2051 x 560	30 ÷ 95	400/50	4000

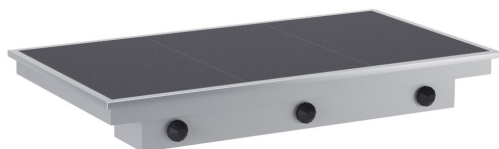
# DESSUS CHAUFFANT

Parmi des appareils de maintien au chaud, outre que des bain-maries et des différents types de réchauffeurs, nous proposons également des dessus chauffants avec un revêtement vitrocéramique ou en inox. L'avantage principal de cette solution est la facilité de présentation des plats dont la température est maintenue grâce à la conduction de la chaleur par contact direct avec la surface chaude d'appareil.

Entre des différentes méthodes de maintien au chaud des plats servis, une couramment utilisée consiste à placer une vaisselle contenant des aliments directement sur une surface du dessus chauffant, ce qui assure le maintien des plats à la bonne température et leur présentation attrayante.



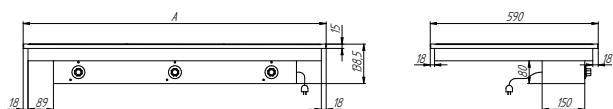
# DESSUS CHAUFFANT



DESSUS CHAUFFANT VITROCERAMIQUE  
DM94945.3

**Description:**

- Dessus chauffant destiné au maintien en température des plats chauds
- Commandes indépendantes pour chaque plaque chauffante
- Réglage de la température en continu à l'aide d'une molette thermostatique



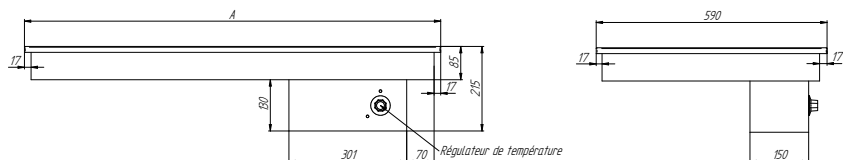
Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949451	390 x 590 x 1385	360 x 560	30÷ 120	230/50	880
DM949452	725 x 590 x 1385	695 x 560	30÷ 120	230/50	1320
DM949453	1403 x 590 x 1385	1034 x 560	30÷ 120	230/50	1440
DM949454	1064 x 590 x 1385	1373 x 560	30÷ 120	230/50	1760
DM949455	1742 x 590 x 1385	1712 x 560	30÷ 120	230/50	2200
DM949456	2081 x 590 x 1385	2051 x 560	30÷ 120	230/50	2640



DESSUS CHAUFFANT INOX  
DM94946.3

**Description:**

- Dessus chauffant destiné au maintien en température des plats chauds
- Réglage de la température en continu à l'aide d'une molette thermostatique



Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94946.2	725 x 590 x 215	695 x 560	30÷ 60	230/50	1600
DM94946.3	1064 x 590 x 215	1034 x 560	30÷ 60	230/50	3200
DM94946.4	1403 x 590 x 215	1373 x 560	30÷ 60	230/50	2400
DM94946.5	2081 x 590 x 215	1712 x 560	30÷ 60	400/50	4800
DM94946.6	1742 x 590 x 215	2051 x 560	30÷ 60	400/50	4000



# DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES DIAMETRE REGLABLE

Des tubes de distribution d'assiettes facilitent et accélèrent considérablement le travail. Des assiettes propres sont transportées au point de distribution de repas et stockés dans des tubes chauffants spécialement conçues afin qu'un repas puisse toujours être servi sur une assiette chaude.

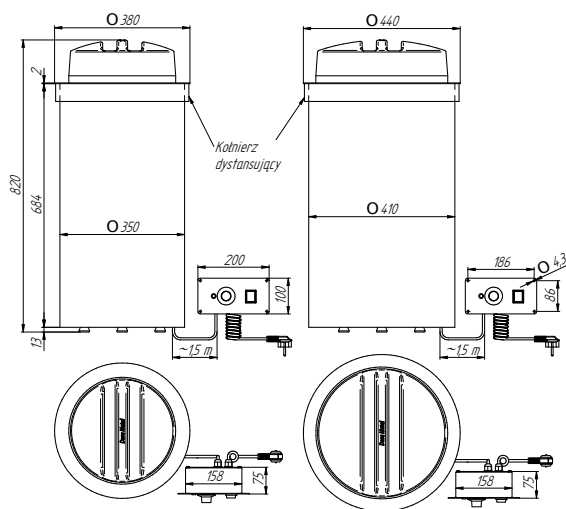
La tube de distribution d'assiettes permet de stocker des assiettes d'un diamètre de 180mm jusqu'à 320mm. L'intérieur de l'appareil est isolé par la laine de roche. Notre offre comprend des distributeurs qui chauffent dans une plage de températures allant de de 30°C à 90°C.



DISTRIBUTEUR D'ASSIETTES  
AVEC DIAMETRE REGLABLE  
DM94976/2

#### Description:

- Couvercle en polycarbonate transparent
- Réglage de la température en continu à l'aide d'une molette thermostatique
- Possibilité de montage personnalisé du panneau de commande sur une façade d'habillage /structure de support extérieure
- Dimensions de la découpe pour l'encastrement du panneau de commande: 165 x 90mm
- Diamètre des assiettes réglable
- Boîtier isolé thermiquement
- Produit conçu pour être encastré dans des plans de travail en inox ou en pierre.
- L'encastrement du distributeur dans des plans en stratifié ou faux bois est déconseillé.



Référence	Dimensions [mm]	Plage de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]	Capacité en assiettes	Ø max. des assiettes [mm]
DM949762	Ø 380x821	30 - 90	230/50	600	50	180-260
DM949763	Ø 440x821	30 - 90	230/50	600	50	240-320



Diamètre réglable pour  
des assiettes des tailles  
différentes



Régulation en continu



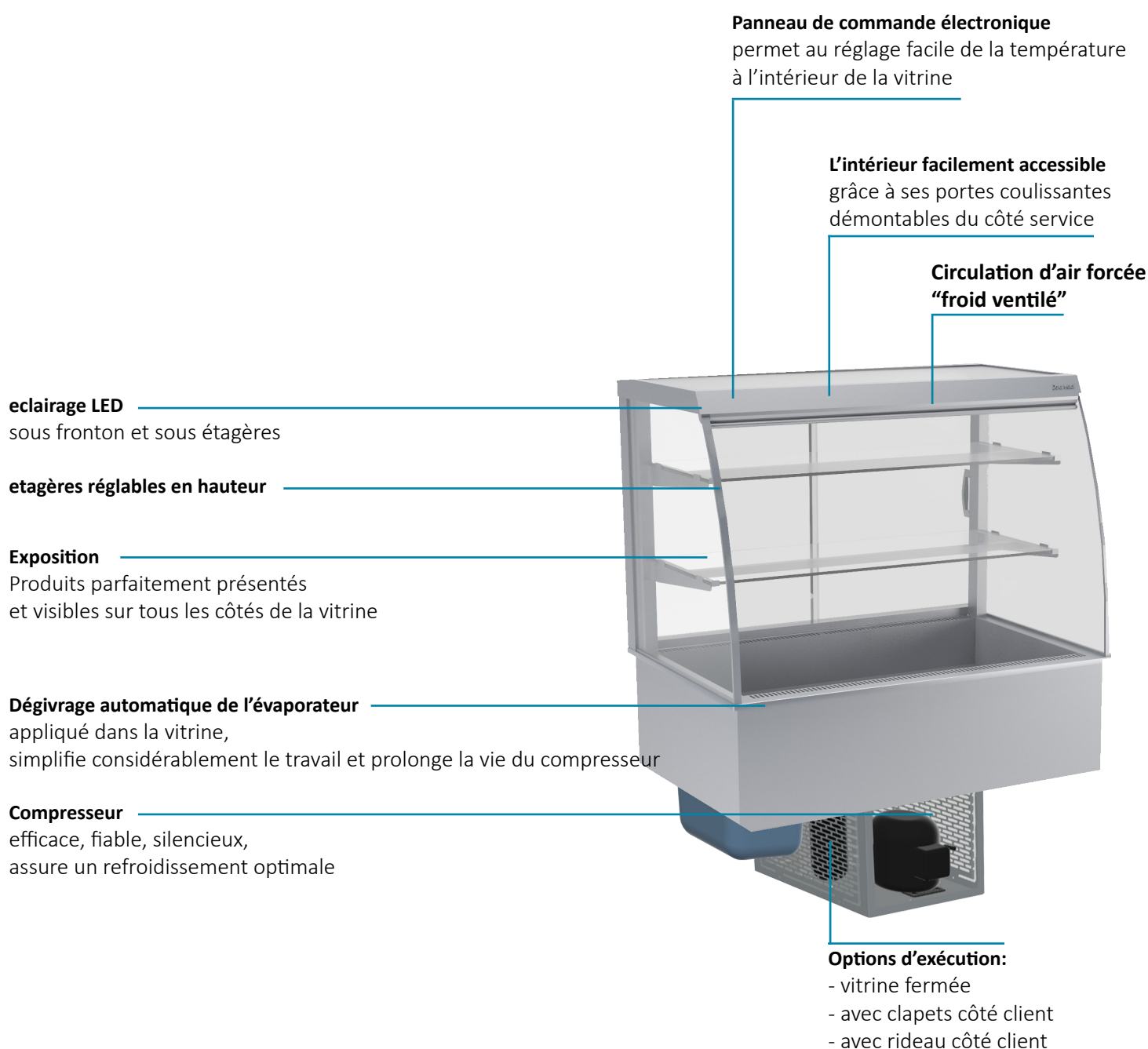
Couvercle en polycarbonate  
transparent

# VITRINES REFRIGEREES

Pour la présentation sophistiquée des produits nous avons conçu des vitrines réfrigérées. Leur construction et le design moderne rendent les vitrines parfaitement adaptées à l'exposition dans des lignes de self, restaurants rapides, cafétérias et pâtisseries.

Les vitrines Dora Metal sont refroidies au moyen d'une circulation d'air qui est forcée par des ventilateurs efficaces en créant un rideau d'air thermique empêchant des échanges de la chaleur avec l'environnement externe. En outre, les vitrines réfrigérées sont équipées d'un éclairage LED économique qui garantit une parfaite présentation des aliments.

La gamme étendue des dimensions et configurations d'exposition permet de choisir la meilleure solution qui s'adaptera aux besoins particuliers de chaque type de restaurant.



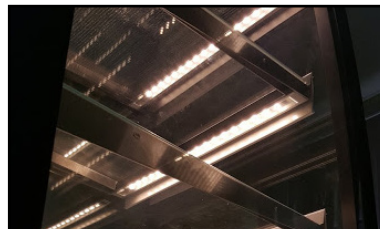


## REFRIGEREES



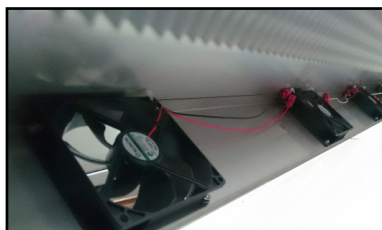
**ETAGERES  
REGLABLES**

La possibilité d'ajuster la hauteur des étagères pour assurer la présentation attrayante des produits dans la ligne de self-service.



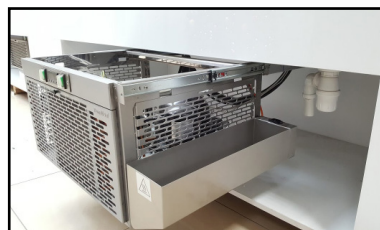
**ETAGERES ECLAIREES  
PAR LED**

La lumière LED appliquée se démarque par un rendement élevé, ce qui se traduit directement par des économies d'énergie et un éclairage parfait de l'intérieur de la vitrine.



**FROID  
VENTILE**

Le système des ventilateurs assure une répartition uniforme de la température à l'intérieur de la vitrine et crée un rideau thermique invisible qui empêche l'air froid de s'échapper vers l'extérieur. Les ventilateurs basse tensions utilisés améliorent la sécurité d'utilisation.



**GROUPE FROID EX-  
TRACTIBLE**

Le compartiment technique est monté sur des coulisses, facilitant ainsi l'accès pour maintenance, nettoyage et l'entretien du groupe froid.



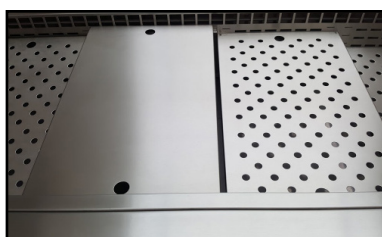
**EVACUATION  
DES CONDENSATS**

Appareils canalisables avec la possibilité d'une connexion directe au système d'égout.



**EVAPORATION  
AUTOMATIQUE  
DES CONDENSATS**

L'évaporation automatique du condensat après le cycle de dégivrage permet un fonctionnement continu de nos appareils.



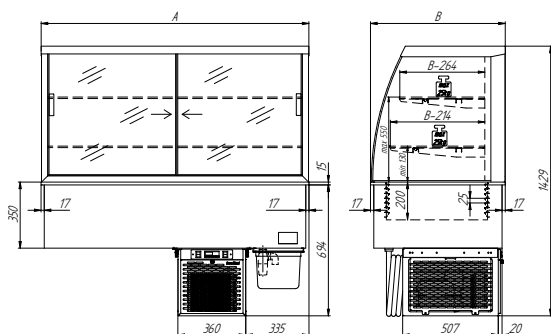
**TABLETTES PLEINES  
OU PERFOREES**

Selon vos besoins des tablettes du fond pleines ou perforées sont disponibles, ainsi que des barrettes de séparation.

# VITRINE REFRIGEREE GALBEE FERMEE



VITRINE REFRIGEREE GALBEE  
FERMEE COTE CLIENT  
DM94950



## Description:

- Vitrine réfrigérée galbée destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Fermée côté client par une glace fixe
- éclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve: modèle B = 614 – non adaptée aux bacs GN, modèle B = 714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- écoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

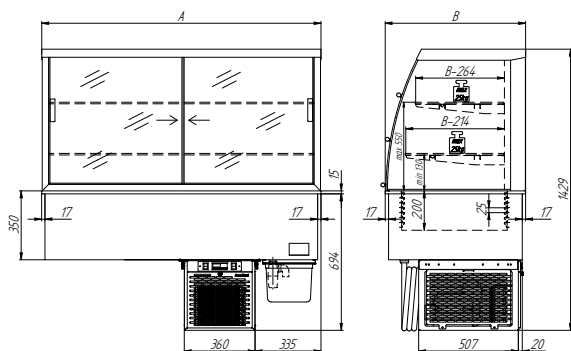
Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94950.26	770 x 614 x 1429	650x430 h=200mm	740 x 584	2÷8	230/50	440
DM94950.27	770 x 714 x 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 x 684	2÷8	230/50	440
DM94950.36	1095 x 614 x 1429	975x430 h=200mm	1065 x 584	2÷8	230/50	670
DM94950.37	1095 x 714 x 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 x 684	2÷8	230/50	670
DM94950.46	1420 x 614 x 1429	1300x430 h=200mm	1390 x 584	2÷8	230/50	690
DM94950.47	1420 x 714 x 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 x 684	2÷8	230/50	690
DM94950.56	1745 x 614 x 1429	1625x430 h=200mm	1715 x 584	2÷8	230/50	880
DM94950.57	1745 x 714 x 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 x 684	2÷8	230/50	880



# VITRINE REFRIGEREE GALBEE AVEC CLAPETS



VITRINE REFRIGEREE GALBEE  
CLAPETS CÔTÉ CLIENT  
DM94950.3K



## Description:

- Vitrine réfrigérée galbée destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Clapets en polycarbonate côté client
- Eclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve: modèle B = 614 – non adaptée aux bacs GN, modèle B = 714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- Étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Écoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

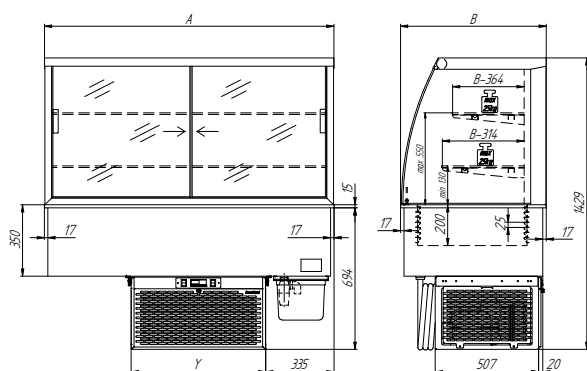
- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94950-K.26	770 × 614 × 1429	650×430 h=200mm	740 × 584	2÷8	230/50	440
DM94950-K.36	1095 × 614 × 1429	975×430 h=200mm	1065 × 584	2÷8	230/50	670
DM94950-K.46	1420 × 614 × 1429	1300×430 h=200mm	1390 × 584	2÷8	230/50	690
DM94950-K.56	1745 × 614 × 1429	1625×430 h=200mm	1715 × 584	2÷8	230/50	880
DM94950-K.27	770 × 714 × 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 × 684	2÷8	230/50	440
DM94950-K.37	1095 × 714 × 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 × 684	2÷8	230/50	670
DM94950-K.47	1420 × 714 × 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 × 684	2÷8	230/50	690
DM94950-K.57	1745 × 714 × 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 × 684	2÷8	230/50	880

# VITRINE REFRIGEREE GALBEE AVEC RIDEAU



VITRINE REFRIGEREE GALBEE RIDEAU  
COTE CLIENT  
DM94950.3R



## Description:

- Vitrine réfrigérée galbée destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Rideau côté client
- Eclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve : modèle B=614 – adaptée aux bouteilles, dla B=714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- Étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Ecoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

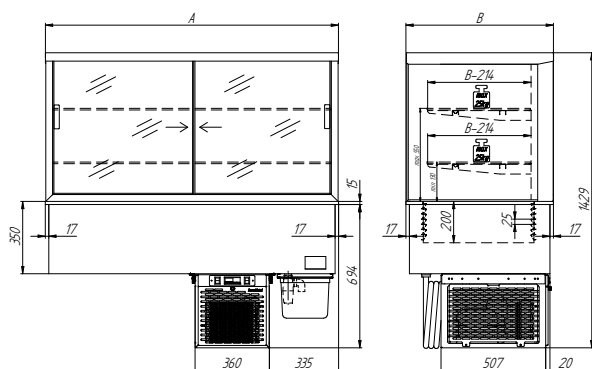
- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 940 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94950-R.26	770 × 614 × 1429	650×430 h=200mm	740 × 584	2÷8	230/50	850
DM94950-R.36	1095 × 614 × 1429	975×430 h=200mm	1065 × 584	2÷8	230/50	1030
DM94950-R.46	1420 × 614 × 1429	1300×430 h=200mm	1390 × 584	2÷8	230/50	1320
DM94950-R.56	1745 × 614 × 1429	1625×430 h=200mm	1715 × 584	2÷8	230/50	1850
DM94950-R.27	770 × 714 × 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 × 684	2÷8	230/50	850
DM94950-R.37	1095 × 714 × 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 × 684	2÷8	230/50	1030
DM94950-R.47	1420 × 714 × 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 × 684	2÷8	230/50	1320
DM94950-R.57	1745 × 714 × 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 × 684	2÷8	230/50	1850

# VITRINE REFRIGEREE CUBIQUE FERMEE



VITRINE REFRIGEREE DROITE FERMEE  
CÔTÉ CLIENT  
DM94951.3



## Description:

- Vitrine réfrigérée droite destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Fermée côté client par une glace fixe
- Eclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve: modèle B = 614 – adaptée aux bouteilles, dla B = 714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- Étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Ecoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

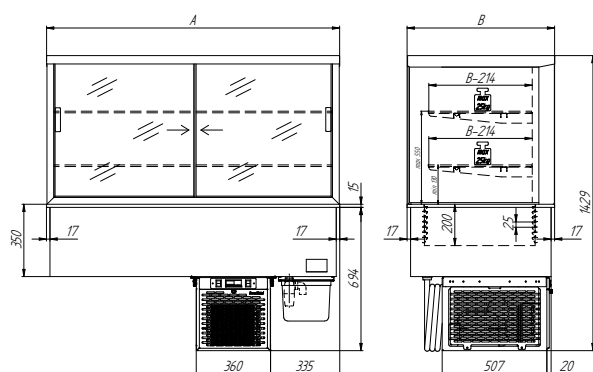
- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94951.2	770 x 614 x 1429	650x430 h=200mm	740 x 584	2÷8	230/50	440
DM94951.2	770 x 714 x 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 x 684	2÷8	230/50	440
DM94951.3	1095 x 614 x 1429	975x430 h=200mm	1065 x 584	2÷8	230/50	670
DM94951.3	1095 x 714 x 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 x 684	2÷8	230/50	670
DM94951.4	1420 x 614 x 1429	1300x430 h=200mm	1390 x 584	2÷8	230/50	690
DM94951.4	1420 x 714 x 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 x 684	2÷8	230/50	690
DM94951.5	1745 x 614 x 1429	1625x430 h=200mm	1715 x 584	2÷8	230/50	880
DM94951.5	1745 x 714 x 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 x 684	2÷8	230/50	880

# VITRINE REFRIGEREE CUBIQUE AVEC CLAPETS



VITRINE REFRIGEREE DROITE  
CLAPETS COTE CLIENT  
DM94951.3K



## Description:

- Vitrine réfrigérée droite destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Clapets en polycarbonate côté client
- Eclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve: modèle B = 614 – non adaptée aux bacs GN, modèle B = 714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- Étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Écoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

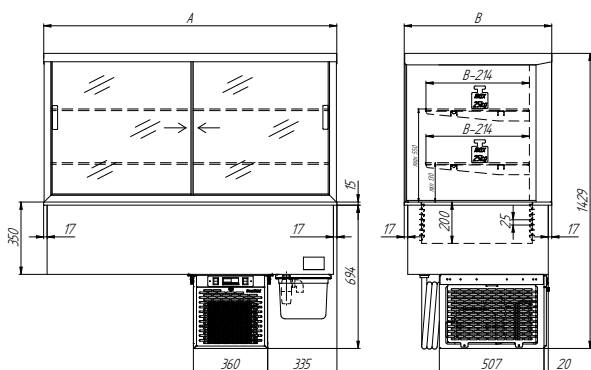
Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94951-K.26	770 x 614 x 1429	650x430 h=200mm	740 x 584	2÷8	230/50	440
DM94951-K.27	770 x 714 x 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 x 684	2÷8	230/50	440
DM94951-K.36	1095 x 614 x 1429	975x430 h=200mm	1065 x 584	2÷8	230/50	670
DM94951-K.37	1095 x 714 x 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 x 684	2÷8	230/50	670
DM94951-K.46	1420 x 614 x 1429	1300x430 h=200mm	1390 x 584	2÷8	230/50	690
DM94951-K.47	1420 x 714 x 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 x 684	2÷8	230/50	690
DM94951-K.56	1745 x 614 x 1429	1625x430 h=200mm	1715 x 584	2÷8	230/50	880
DM94951-K.57	1745 x 714 x 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 x 684	2÷8	230/50	880



# VITRINE REFRIGEREE CUBIQUE AVEC RIDEAU



VITRINE REFRIGEREE DROITE  
RIDEAU COTE CLIENT  
DM94951.3R



## Description:

- Vitrine réfrigérée droite destinée à la présentation des produits à basse température
- Froid ventilé : circulation d'air forcée par de ventilateurs
- Portes coulissantes en verre thermopane/double vitrage côté service
- Rideau côté client
- Otwarta od strony klienta, z kurtyną powietrzną i z roletą na noc
- Eclairage LED sous fronton et sous étagères
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Dégivrage automatique de l'évaporateur
- Cuve: modèle B = 614 – non adaptée aux bacs GN, modèle B = 714 - adaptée pour bacs GN profondeur max = 200 mm
- Fond de cuve rayonné R = 10 mm
- Étagères et tablettes GN réglables en hauteur
- Bloc de réfrigération pivotant pour un nettoyage aisé du fond de la cuve
- Ecoulement du condensat via un fond penté et vidange siphonnée avec la possibilité de connexion directe à un système d'égout
- Groupe frigorifique extractible sur glissières
- Adaptée au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%

## Options:

- Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 940 W
- Tablettes de fond de cuve pleines ou perforées
- Barrettes de séparation
- Une porte battante (uniquement pour A=770)
- Version équipée sans groupe, à raccorder sur un groupe froid externe (sans compresseur; fournis avec: bloc évaporateur, détendeur thermostatique, électrovanne, voyant liquide, filtre déshydrateur. Réfrigérant recommandé R134a)

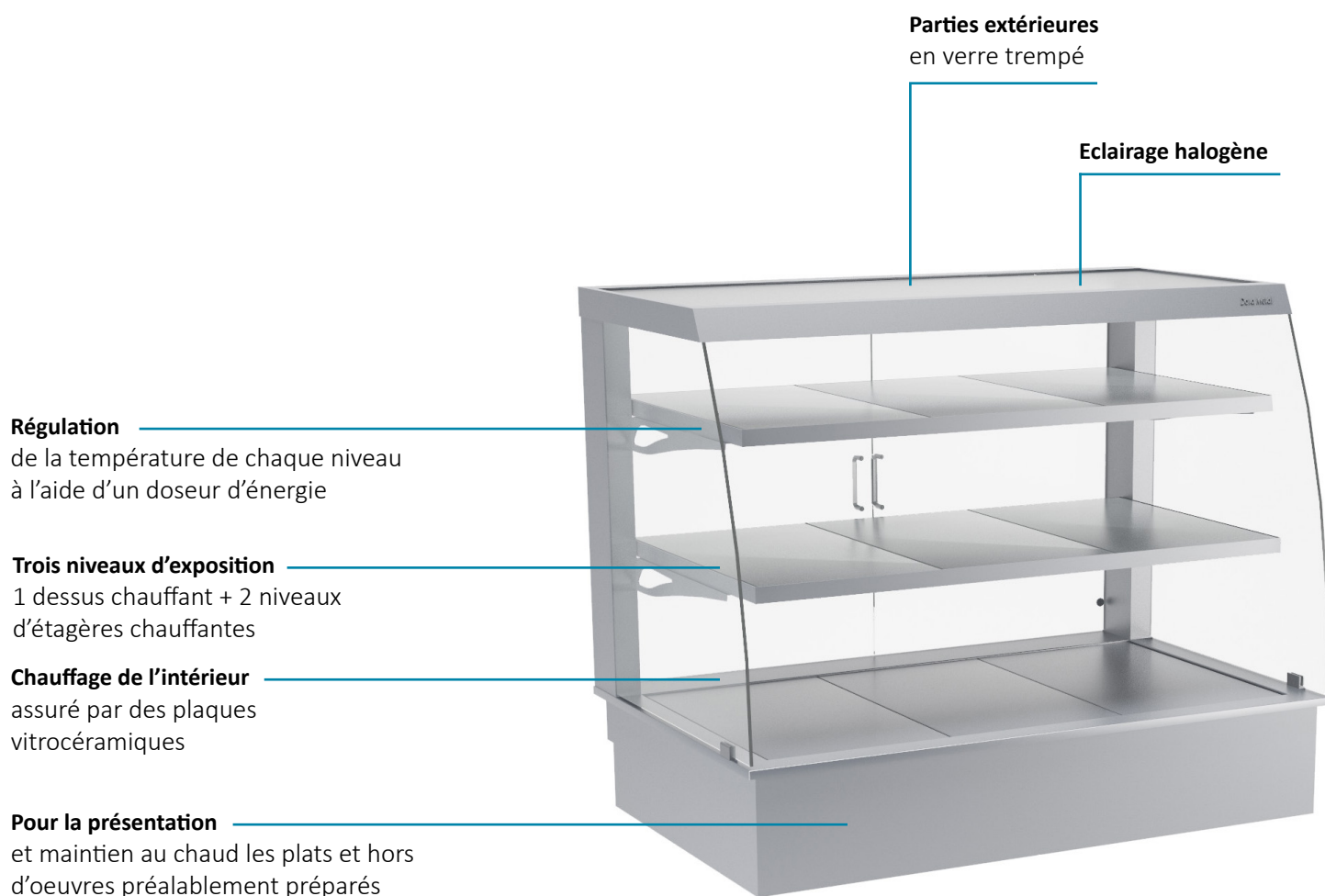
Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM94951-R.26	770 x 614 x 1429	650x430 h=200mm	740 x 584	2÷8	230/50	850
DM94951-R.27	770 x 714 x 1429	2x 1/1 GN h=200mm	740 x 684	2÷8	230/50	850
DM94951-R.36	1095 x 614 x 1429	975x430 h=200mm	1065 x 584	2÷8	230/50	1030
DM94951-R.37	1095 x 714 x 1429	3x 1/1 GN h=200mm	1065 x 684	2÷8	230/50	1030
DM94951-R.46	1420 x 614 x 1429	1300x430 h=200mm	1390 x 584	2÷8	230/50	1320
DM94951-R.47	1420 x 714 x 1429	4x 1/1 GN h=200mm	1390 x 684	2÷8	230/50	1320
DM94951-R.56	1745 x 614 x 1429	1625x430 h=200mm	1715 x 584	2÷8	230/50	1850
DM94951-R.57	1745 x 714 x 1429	5x 1/1 GN h=200mm	1715 x 684	2÷8	230/50	1850

# VITRINES CHAUFFANTES

**Pour la présentation sophistiquée des produits nous avons conçu des vitrines chauffantes. Leur construction et le design moderne rendent les vitrines parfaitement adaptées à l'exposition dans des lignes de self, restaurants rapides, cafétérias et pâtisseries.**

La chaleur dans des vitrines est générée par des plaques chauffantes situées sur les étagères et au fond d'appareil. Résistances de chauffe efficaces et régulation en continu permettent d'ajuster librement la température à l'intérieur de la vitrine dans une plage allant de 30 jusqu'à 110 °C.

La gamme étendue des dimensions et configurations d'exposition permet de choisir la meilleure solution qui s'adaptera aux besoins particuliers de chaque type de restaurant.



# VITRINES CHAUFFANTES GALBEES



#### Description:

- Chauffage statique à l'aide d'étagères chauffantes
- Trois niveaux d'exposition des plats
- Réglage de la température indépendant pour chaque niveau
- Eclairage halogène
- Vitrine ouverte côté client, portes battantes côté service
- Parois latérales et plafonnier en verre trempé

VITRINE CHAUFFANTE GALBEE  
PORTES BATTANTES  
**DM94960.3**

Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'étagères [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949601	460x714x940	3x (347x544)	430x682	30÷110	230/50	1400
DM949602	800x714x940	3x (687x544)	770x682	30÷110	230/50	2800
DM949603	1140x714x940	3x (1027x544)	1110x682	30÷110	400/50	4200



#### Description:

- Chauffage statique à l'aide d'étagères chauffantes
- Trois niveaux d'exposition des plats
- Réglage de la température indépendant pour chaque niveau
- Eclairage halogène
- Vitrine fermée côté client, ouverte côté service
- Parois latérales et plafonnier en verre trempé

VITRINE CHAUFFANTE GALBEE  
FERMEE COTE CLIENT  
**DM94961.3**

Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'étagères [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949611	460x714x940	3x (347x544)	430x682	30÷110	230/50	1400
DM949612	800x714x940	3x (687x544)	770x682	30÷110	230/50	2800
DM949613	1140x714x940	3x (1027x544)	1110x682	30÷110	400/50	4200

# VITRINES CHAUFFANTES CUBIQUES



VITRINE CHAUFFANTE DROITE  
PORTES BATTANTES  
**DM94962.3**

**Description:**

- Chauffage statique à l'aide d'étagères chauffantes
- Trois niveaux d'exposition des plats
- Réglage de la température indépendant pour chaque niveau
- Eclairage halogène
- Vitrine ouverte côté client, portes battantes côté service
- Parois latérales et plafonnier en verre trempé

Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'étagères [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949621	460x714x940	3x (347x544)	430x682	30-110	230/50	1400
DM949622	800x714x940	3x (687x544)	770x682	30-110	230/50	2800
DM949623	1140x714x940	3x (1027x544)	1110x682	30-110	400/50	4200



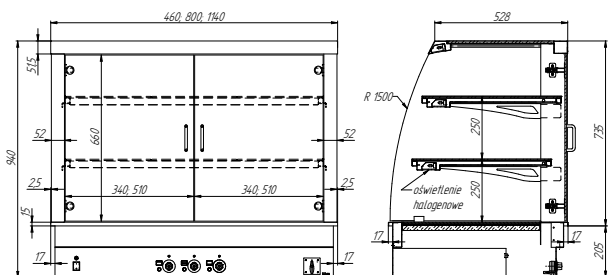
VITRINE CHAUFFANTE DROITE  
FERMEE COTE CLIENT  
**DM94963.3**

**Description:**

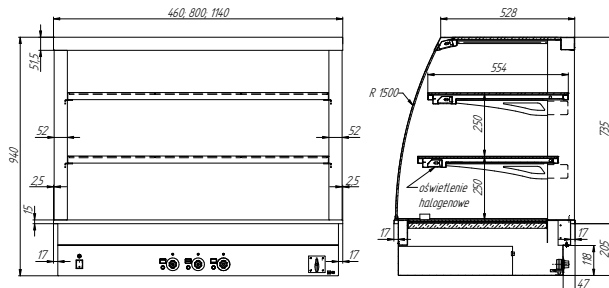
- Chauffage statique à l'aide d'étagères chauffantes
- Trois niveaux d'exposition des plats
- Réglage de la température indépendant pour chaque niveau
- Eclairage halogène
- Vitrine fermée côté client, ouverte côté service
- Parois latérales et plafonnier en verre trempé

Référence	Dimensions [mm]	Dimensions d'étagères [mm]	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation électrique [V/Hz]	Puissance [W]
DM949631	460x714x940	3x (347x544)	430x682	30-110	230/50	1400
DM949632	800x714x940	3x (687x544)	770x682	30-110	230/50	2800
DM949633	1140x714x940	3x (1027x544)	1110x682	30-110	400/50	4200

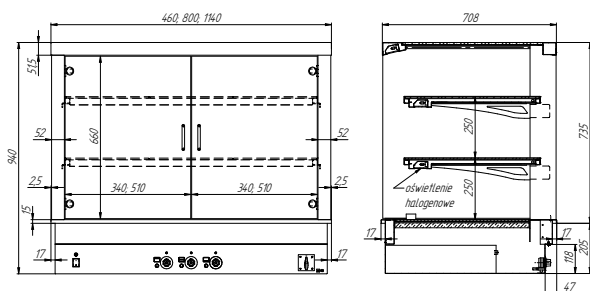




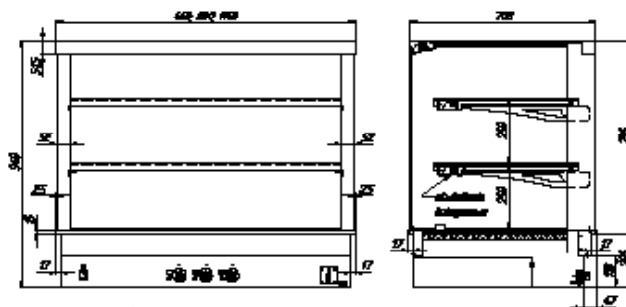
VITRINE CHAUFFANTE GALBEE  
PORTES BATTANTES  
**DM94960**



VITRINE CHAUFFANTE GALBEE FERMEE  
COTE CLIENT  
**DM94961**



VITRINE CHAUFFANTE DROITE  
PORTES BATTANTES  
**DM94962**

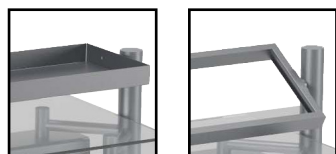
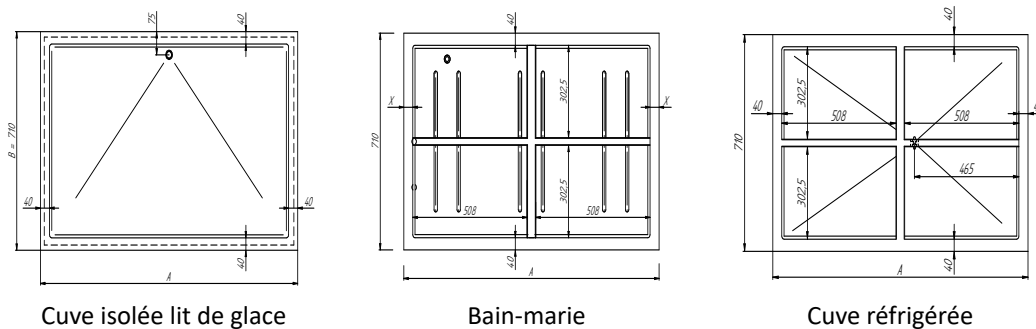


VITRINE CHAUFFANTE DROITE FERMEE  
COTE CLIENT  
**DM94963**

# EQUIPEMENTS POUR POSITION HORIZONTALE DE BACS GN

Gamme des présentoirs modernes avec l'option d'éclairage par LED destiné pour des appareils réfrigérés, ou avec le chauffage halogène-quartz à utiliser en combinaison avec des appareils chauffants.

VUE D'EN HAUT SUR UNE CONFIGURATION HORIZONTALE DES BACS GN



## Présentoirs

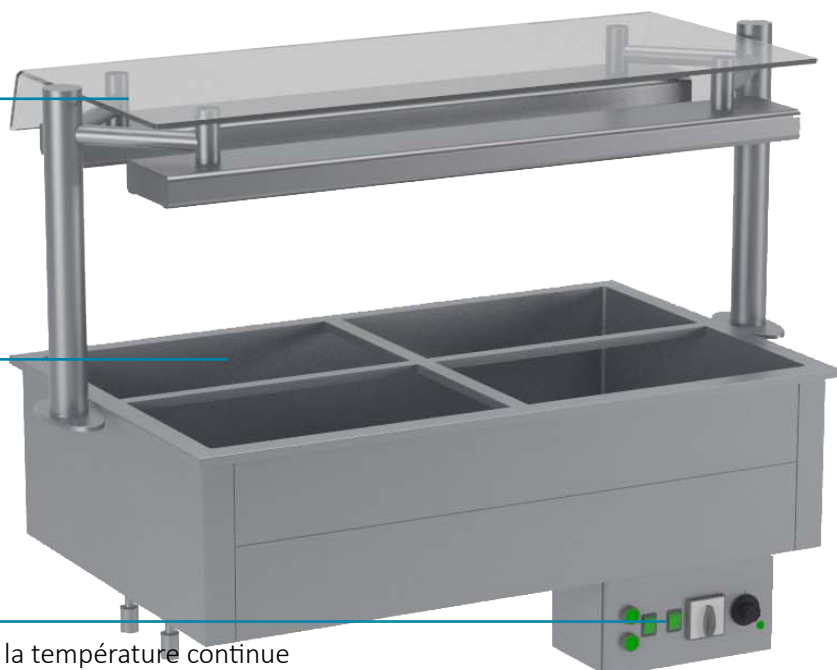
ils peuvent être équipés d'une tablette de dépose en inox et bac à glace ainsi qu'un bac à couverts

## Configuration horizontale des bacs GN

augmente la surface d'exposition des produits dans un seul et même appareil

## Commandes

- appareils chauffants équipés d'une régulation de la température continue
- appareils réfrigérés disposent d'un contrôleur électronique avec fonction ECO



# DISTRIBUTEUR DE PANIERS

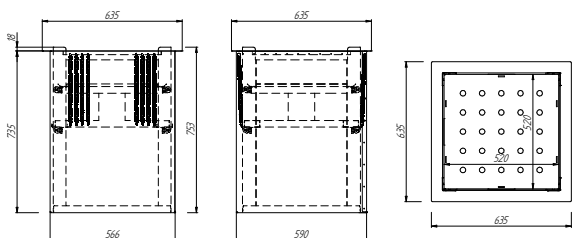
# DISTRIBUTEUR DE PLATEAUX



DISTRIBUTEUR NEUTRE DE PANIERS  
MRCH-94316

**Description:**

- Distributeur neutre destiné au stockage des paniers de dimensions 500 x 500 mm
- Il peut accueillir:
  - 7 paniers de 500x500x100 mm
  - 15 paniers de 500x500x45 mm



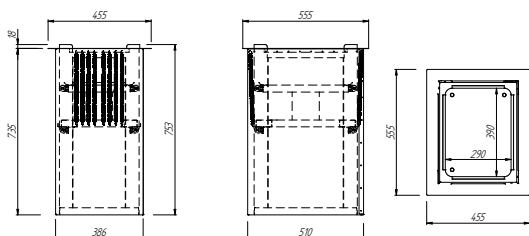
Référence	Dimensions	Dimensions d'encastrement
MRCH-94316	635x635x735	571x595



DISTRIBUTEUR NEUTRE DE PLATEAUX  
MRCH-94317

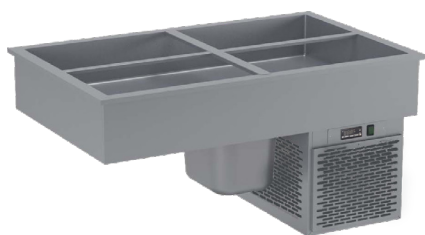
**Description:**

- Distributeur peut accueillir 55 plateaux de dimensions 350x450 mm

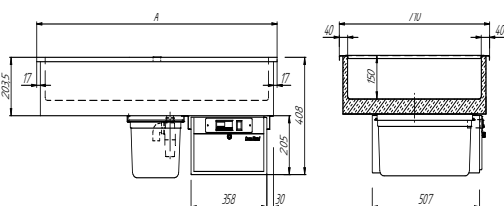


Référence	Dimensions	Dimensions d'encastrement
MRCH-94317	455x555x735	391x515

# CUVES REFRIGEREES HORIZONTALES



CUVE REFRIGEREE SANS GROUPE  
MRCH-94930.4-BA



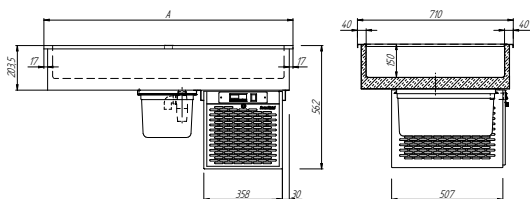
## Description:

- Cuve réfrigérée destinée à la présentation des produits préalablement réfrigérés
- Refroidissement statique
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Appareil adapté au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%
- Vidange manuelle du bac de récupération des condensats
- Cuve n'est pas conçue pour la présentation des produits sur un lit glace
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Possibilité de déporter le panneau de commande sur une façade d'habillage extérieur d'appareil
- Compartiment technique extractible sur glissières
- Appareil à raccorder sur un group froid externe
- Configuration horizontale des bacs GN

Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrement
MRCH-94930.4-BA	1135×710×408	4×1/1GN h=150 mm	1105×680
MRCH-94930.6-BA	1665×710×408	6×1/1GN h=150 mm	1635×680



CUVE REFRIGEREE AVEC GROUPE  
MRCH-94930.4-ZA



## Description:

- Cuve réfrigérée destinée à la présentation des produits préalablement réfrigérés
- Refroidissement statique
- Contrôle des paramètres de travail et leur lecture à l'aide d'un panneau de commande numérique avec affichage
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Appareil adapté au fonctionnement avec une température ambiante jusqu'à +25°C et l'humidité relative de l'air jusqu'à 60%
- Vidange manuelle du bac de récupération des condensats
- Cuve n'est pas conçue pour la présentation des produits sur un lit glace
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Possibilité de déporter le panneau de commande sur une façade d'habillage extérieur d'appareil
- Compartiment technique avec groupe froid
- extractible sur glissières
- Configuration horizontale des bacs GN

Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation élec. [V/Hz]	Puissance [W]
MRCH-94930.4-ZA	1135×710×562	4×1/1GN h=150 mm	1105×680	0-10	230/50	214
MRCH-94930.6-ZA	1665×710×562	6×1/1GN h=150 mm	1635×680	0-10	230/50	278

# CUVE ISOLEE LIT DE GLACE

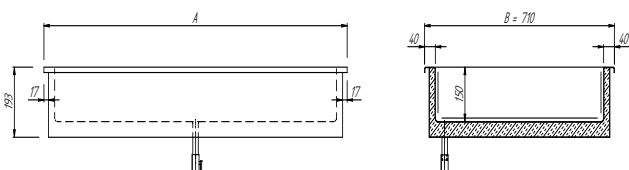
## BAIN-MARIE CUVE UNIQUE



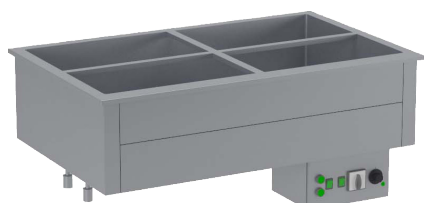
CUVE POUR EXPOSITION SUR UN LIT DE GLACE  
MRCH-94931.4

### Description:

- La cuve destinée à la présentation de produits sur un lit de glace
- Isolation en mousse de polyuréthane écologique
- Vanne de vidange 1/2"
- Les bords intérieurs rayonnés R10



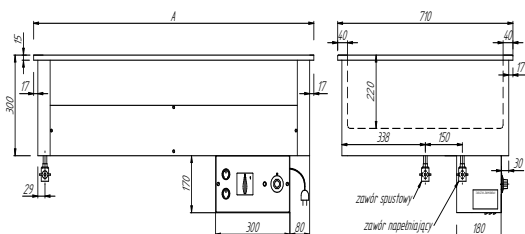
Référence	Dimensions	Capacité	Dimensions d'encastrement
DM949312	605×710×193	525×630×150	575×680
DM949314	1135×710×193	1055×630×150	1105×680
DM949316	1665×710×193	1585×630×150	1635×680



BAIN-MARIE CUVE UNIQUE  
MRCH-94943.4

### Description:

- Bain-marie destiné au maintien au chaud des aliments préalablement préparés et contenus dans des bacs GN
- Remplissage et réglage du niveau d'eau manuels
- Réglage de la température en continu à l'aide d'une molette thermorégulatrice
- Vanne de remplissage et vanne de vidange 1/2"
- Les bords intérieurs rayonnés R10
- Isolation par laine de roche
- Système de vidange en inox soudé
- Configuration horizontale des bacs GN



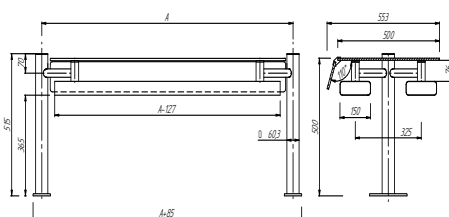
Référence	Dimensions [mm]	Capacité	Dimensions d'encastrement [mm]	Plage de régulation de temp. [°C]	Alimentation élec. [V/Hz]	Puissance [W]
MRCH-94943.2	605×710×470	2×1/1GN h=200 mm	575×680	30 -95	230/50	1600
MRCH-94943.4	1135×710×470	4×1/1GN h=200 mm	1105×680	30 -95	230/50	3200
MRCH-94943.6	1665×710×470	6×1/1GN h=200 mm	1635×680	30 -95	400/50	4800



# PRESENTOIRS DOUBLE FACE



PRESENTOIR DOUBLE FACE AVEC ECLAIRAGE  
MRCH-94596.4



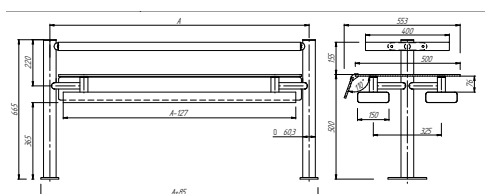
**Options:**

- D – avec éclairage LED
- GH – avec chauffage halogène à quartz et éclairage halogène

Référence	Dimensions	Puissance d'éclairage [W]
MRCh945964D	1236×553×515	84
MRCh945966D	1766×533×515	112
MRCh945964GH	1236×553×515	1400
MRCh945966GH	1766×533×515	2000



PRESENTOIR DOUBLE FACE AVEC TABLETTE  
DE DEPOSE ET ECLAIRAGE  
MRCH-94597.4



**Description:**

- Avec tablette de dépose neutre

**Options:**

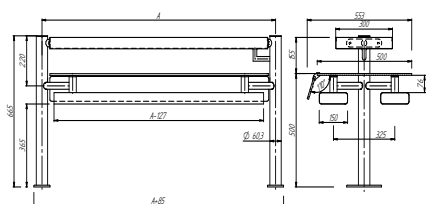
- D – avec éclairage LED
- GH - avec chauffage halogène à quartz et éclairage halogène

Référence	Dimensions	Puissance d'éclairage [W]
MRCh945974D	1236×553×665	84
MRCh945976D	1766×533×665	112
MRCh945974GH	1236×553×665	1400
MRCh945976GH	1766×533×665	2000

# PRESENTOIRS DOUBLE FACE



PRESENTOIR DOUBLE FACE  
PLATEAU LIT DE GLACE ET ECLAIRAGE  
MRCH-94598.4



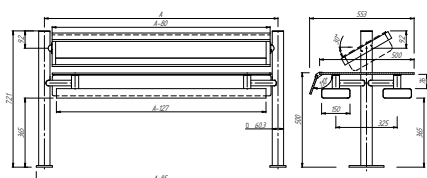
#### Description:

- Eclairage LED de série
- Etagère à glace est équipée d'un flexible caché dans le montant qui évacue l'eau vers un soubassement se trouvant sous le présentoir

Référence	Dimensions	Puissance d'éclairage [W]
MRCh945984D	1236×553×665	84
MRCh945986D	1766×533×665	112



PRESENTOIR DOUBLE FACE SUPPORT  
POUR BACS GN ET ECLAIRAGE  
MRCH-94599.4



#### Description:

- Au-dessus du présentoir: cadre support pour bacs GN 1/4 h=100

#### Options:

- D – avec éclairage LED
- GH - avec chauffage halogène à quartz et éclairage halogène

Référence	Dimensions	Puissance d'éclairage [W]
MRCH945994 D	1236×553×721	84
MRCH945996 D	1766×533×721	112
MRCH945994 GH	1236×553×721	1400
MRCH945995 GH	1766×533×721	2000

# LISTE DES OPTIONS

## LISTE DES OPTIONS

Plaque froide DM94920, Cuve réfrigérée DM94930

Désignation
Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
Appareil livré sans groupe, à raccorder sur un groupe froid à distance

Cuve isolée exposition sur lit de glace DM94931

Désignation
Vidange 1/2"

Cuve réfrigérée à froid ventilé DM94933

Désignation
Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
Tablette de fond de cuve pleine
Tablette de fond de cuve perforée
Appareil livré sans groupe, à raccorder sur un groupe froid à distance

Cuves bain-maries DM94943

Désignation
Barrette de séparation pour bacs GN 1/1, 1/2, 1/3 (l=510)
Barrette de séparation pour bacs GN 1/4, 1/6, 1/9 (l=325)

Vitrines réfrigérées

Désignation
Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 340 W
Bac d'évaporation inox avec une résistance électrique 940W, dedykowany dla witryn z roletą
Tablette de fond de cuve pleine
Tablette de fond de cuve perforée
Porte battante (uniquement pour A=770)
Appareil livré sans groupe, à raccorder sur un groupe froid à distance





Présentoirs pour appareils Dora Metal

Désignation
Vitre latérale (B) pour présentoir DM94580 (prix unitaire par vitre)
Vitre latérale (B) pour présentoir DM94582 (prix unitaire par vitre)



Adresse: **DORA METAL Sp. z o.o.**  
ul. Chodzieska 27  
64-700 Czarnków

Tel.: (67) 255 20 42  
Fax (67) 255 25 15  
E-mail: [handlowy@dora-metal.pl](mailto:handlowy@dora-metal.pl)

 [dorametal.pl](http://dorametal.pl)  
 [facebook.com/grupadorametal](https://facebook.com/grupadorametal)  
 [plus.google dora metal](https://plus.google.com/dora%20metal)  
 [youtube.com/grupaDORAMETAL](https://youtube.com/grupaDORAMETAL)