

 DORA METAL
GAMME SNACKING



DORA METAL GAMME SNACKING



Dans le cadre de notre développement et afin de vous offrir encore plus de possibilités, nous mettons à votre disposition une gamme complète de produits permettant une grande diversité de concepts! Tous les produits sont réalisés en inox 304, et respectent les normes hygiènes et sécurité.

- Des concepts pré-définis complet.
- Des modules de cuisson.
- Des vitrines chaudes, froides, à poser, à encastrer, en libre service ou en service assisté.



Mail:
commercial@dorametal.fr



Tél:
03 86 33 95 12



Internet:
www.dora-metal.fr

HOT-ROLLER



DIMENSIONS ADAPTÉES
À VOS BESOINS



REVÊTEMENT EN TÉFLON
OU EN ACIER INOXYDABLE



COMPOSÉS DE MATÉRIAUX
DE HAUTE QUALITÉ

Appareil destinée au maintien au chaud de tous type de saucisses pour la préparation des Hot-Dogs. Construction en inox, existe en 4 versions (6-8-10 et 14 rouleaux). Réglage de température par thermostat avec afficheur de température. 2 zones de chauffe indépendantes pour les modèles à 10 et 14 rouleaux.

1 ZONE DE CHAUFFE

2 ZONES DE CHAUFFE



6 ROULEAUX

RÉFÉRENCE: 000.ROE-6/45.1S.N

Dimensions: 540 x 300 x 173 mm
(730x300x173 mm)

Puissance: 0,9kW (1,2kW)

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 50-300°C

8 ROULEAUX

RÉFÉRENCE: 000.ROE-8/45.1S.N

Dimensions: 540 x 384 x 173 mm

Puissance: 1,3kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 50-300°C

10 ROULEAUX

RÉFÉRENCE: 000.ROE-10/45.1S.N

Dimensions: 540 x 468 x 173 mm
(730x363x173 mm)

Puissance: 1,5kW (2,8kW)

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 50-300°C

14 ROULEAUX

RÉFÉRENCE: 000.ROE-14/45.1S.N

Dimensions: 540 x 636 x 173 mm

Puissance: 2,1kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 50-300°C



CAPOT DE PROTECTION POUR HOT-ROLLER

Réalisée en verre trempé, se fixe sur le Hot-Roller. Améliore le maintien en température des saucisses

Numéro de catalogue	Dimensions
CAP.6R	540 x 300 x 173
CAP.8R	540 x 384 x 173
CAP.10R	540 x 468 x 173
CAP.14R	540 x 636 x 173



LE GRILL DE CONTACT

RÉFÉRENCE: 000.GS-1.N

Grill multi usages. Châssis inox, 2 plaques en fonte rainurées chauffantes, poignée thermorésistante, voyant de contrôle

Dimensions: 273 x 328 x 192 mm

Puissance: 1,6kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 50-300°C

RACK CHAUFFANTE TRAVERSANT

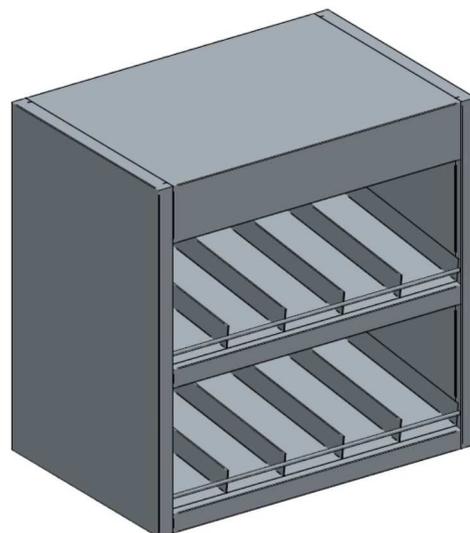
RÉFÉRENCE: DM-PCTRAV

Un passe plat chaud permet de maintenir à bonne température les plats sortants de la cuisine. Modèle 2 niveaux. Adaptable sur une table de travail, un placard, un passe plat de cuisine, un mur ou tout autre plans de travail ou de service. Grâce à l'éclairage halogène et quartz les rampes chauffantes diffusent une chaleur uniforme et homogène sur toute la zone de maintien au chaud. Équipé de 6 lampes par niveau, chacune d'une puissance de 100W. Possibilité de déterminer l'intensité de la chaleur sur vos aliments pour un maintien idéal de vos plats.

Dimensions: 900 x 600 x 900 mm

Puissance: 1,2kW

Alimentation: 230V





Surface de travail
en acier inoxydable

Deux Zones De Chauffe
indépendantes

PLANCHA

RÉFÉRENCE: 000.PDE-460X480.N

Plaque de cuisson pour viandes et légumes. Surface lisse en acier inoxydable. Deux zones de chauffe avec régulation de température séparée et voyants de contrôle. Tiroir de récupération des jus de cuisson.

Dimensions: 460 x 525 x 150 mm

Puissance: 3,5kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 300°C

VITRINE



Vitre avant galbée relevable
Vitres latérales amovibles

Lampe quartz halogène



Plaque chauffante
vitro ceramique

VITRINE NEUTRE GALBÉE

RÉFÉRENCE: DM-94967

Vitrine de présentation avec éclairage LED. Glace cintrée à l'avant, vitres droites sur les côtés, ouverte à l'arrière. Dessous en ardoise. Equipée d'une étagère en verre 350x295mm démontable et d'un miroir

Dimensions: 396 x 590 x 605 mm

Puissance: 0,5kW

Alimentation: 230V

VITRINE CHAUFFANTE GALBÉE

RÉFÉRENCE: DM-94966

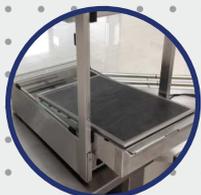
Vitrine de présentation et de maintien en température. 2 systèmes de chauffe indépendants par halogène-quartz en partie supérieure et plaque vitrocéramique en bas. Glace cintrée à l'avant, vitres droites sur les côtés, ouverte à l'arrière. Éclairage LED

Dimensions: 396 x 590 x 605 mm

Puissance: 0,7kW

Alimentation: 230V

ÉQUIPEMENT STANDARD



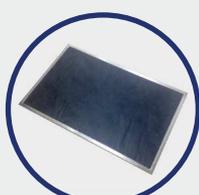
Bac à eau amovible
d'humidification



Façade réglable
en inclinaison



Bac d'humidification
amovible



Plaque en Ardoise



Fond rainuré



Bac de récupération
des graisses



VITRINE NEUTRE DROITE

RÉFÉRENCE: DM-97967

Vitrine de présentation avec éclairage LED. Dessous en ardoise. Equipée d'une étagère en verre 350x295mm démontable. Face, côtés et dessus en verre. Vitrine ouverte à l'arrière. Éclairage LED.

Alimentation: 230 V 50Hz.

Puissance: 25 W

VITRINE CHAUFFANTE DROITE

RÉFÉRENCE: DM-97966

Vitrine de présentation et de maintien en température. 2 systèmes de chauffe indépendants par halogène-quartz en partie supérieure et plaque vitrocéramique en bas. Face, côtés et dessus en verre. Vitrine ouverte à l'arrière. Éclairage LED.

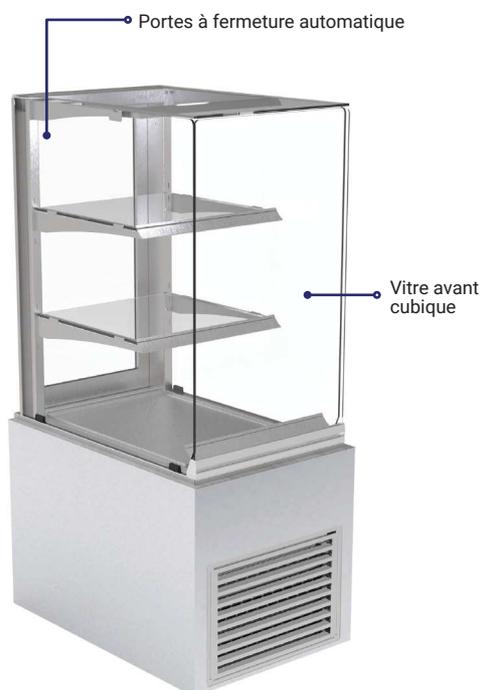
Alimentation: 230V 50Hz

Puissance: 70W

Réglage de température: jusqu'à 80°C



VITRINES FRIGORIFIQUES AVEC GROUPE



VITRINE FRIGORIFIQUE FERMÉE

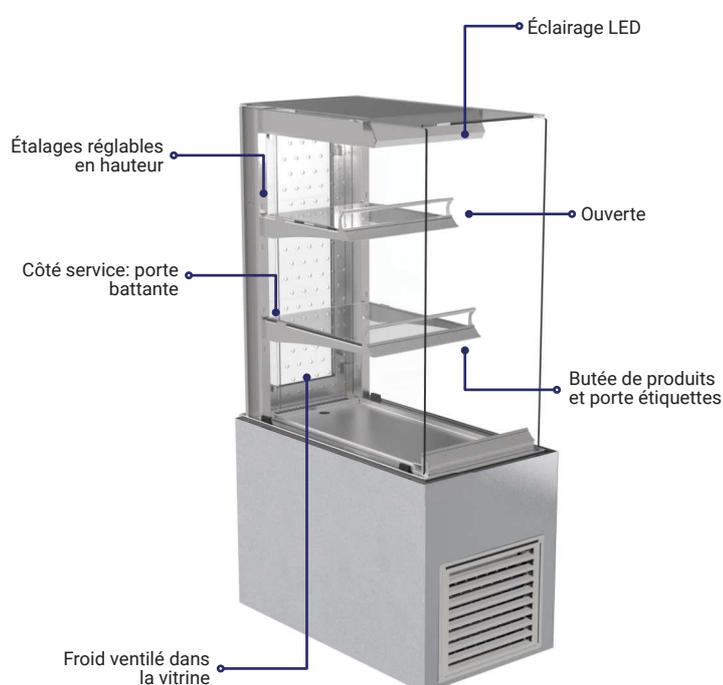
RÉFÉRENCE: DM-94955

Dimensions: 500 x 800 x 1380 mm

Puissance: 0,7kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 5-12°C



VITRINE FRIGORIFIQUE OUVERTE

RÉFÉRENCE: DM-94956

Dimensions: 400 x 800 x 1380 mm

Puissance: 0,8kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 5-12°C

Dora Metal vous propose deux types de vitrines frigorifiques avec groupe et avec la vitrine fermée côté client (dans la version fermée) et la vitrine ouverte côté client (dans la version libre service) pour une présentation parfaite de vos produits alimentaires. Grâce au système de froid ventilé, une température basse est maintenue dans la vitrine à chacun des 3 niveaux d'exposition et permet de proposer des produits alimentaires bien conservés et frais. Idéales pour poser les sandwiches, les salades, les entrées et les boissons. Accès aisé à la vitrine du côté service par portes battantes vitrées. Le contrôle de la température est obtenu par la sonde située du côté service.

Le système d'éclairage LED saura mettre en valeur les produits à tous les niveaux. Les vitrines frigorifiques self-service sont une solution parfaite pour favoriser un achat /service rapide dans les cantines, épiceries, stations-service et restaurations rapides. Dans la version self service vos aliments resteront toujours frais et bien conservés grâce au système de froid ventilé. Chaque étagère est équipée d'une butée de produits et des réglables porte-étiquettes en option.



VITRINE CHAUFFANTE SUR MEUBLE

RÉFÉRENCE: DM-94705

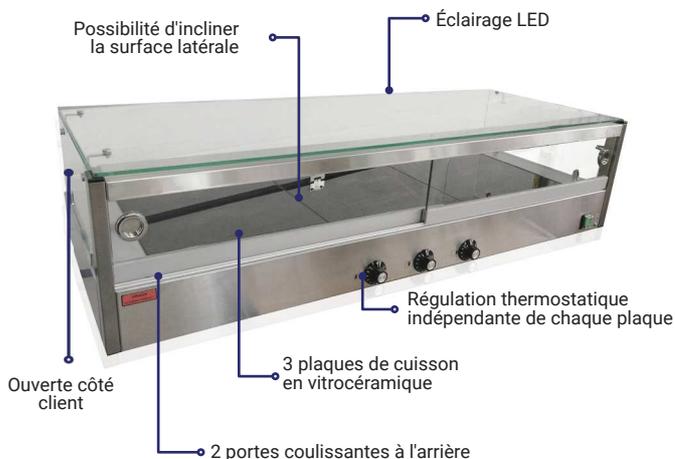
La vitrine chauffante vous permettra de mettre en avant vos préparations réalisées au préalable dans une belle vitrine en les conservant à la bonne température. Les plaques chauffantes vitrocéramique assurent un chauffage rapide et une distribution parfaitement uniforme de la température sur toute sa surface. L'éclairage LED et les finitions en acier inoxydable subliment la présentation de vos créations culinaires. Nettoyage extrêmement facile pour une excellente hygiène.

Dimensions: 460 (540) x 712 x 1665 mm

Puissance: 1,4 kW/1,84 kW

Alimentation: 230 V

Thermostat de régulation: 90/100°C



VITRINE MINI 3

RÉFÉRENCE: DM-94704

La vitrine chauffante Dora Metal réalisée entièrement en acier inoxydable AISI304. Équipée de trois plaques de cuisson en vitrocéramique, chacune avec le réglage indépendant et précis de la température. Le contrôle de la température se fait par zone de chauffage, afin de conserver au mieux vos produits. La vitrine ouverte côté client offre la possibilité d'un libre-service rapide, le côté service est équipé d'une porte coulissante. Vitrine peu encombrante, elle sera idéale pour les lieux manquant de place. Fabriquée entièrement en vitrage, elle offre un maximum de visibilité sur les produits exposés.

Dimensions: 1190 x 450 x 300 mm

Puissance: 750W

Alimentation: 230 V

Thermostat de régulation: 90°C



VITRINE CHAUFFANTE FERMÉE

RÉFÉRENCE: DM-97968

Cette vitrine chaude fermée est idéale pour maintenir au chaud les préparations et les aliments. Elle dispose de deux éléments chauffants contrôlés indépendamment : une plaque chauffante électrique du bas et du haut à l'éclairage halogène et quartz. Équipé d'un éclairage LED. Un réservoir d'eau assure l'humidité à l'intérieur de l'écran plus chaud.

Dimensions: 396 x 606 x 610 mm

Puissance:

Alimentation:

Thermostat de régulation:

VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC GROUPE

RÉFÉRENCE: DM-94700

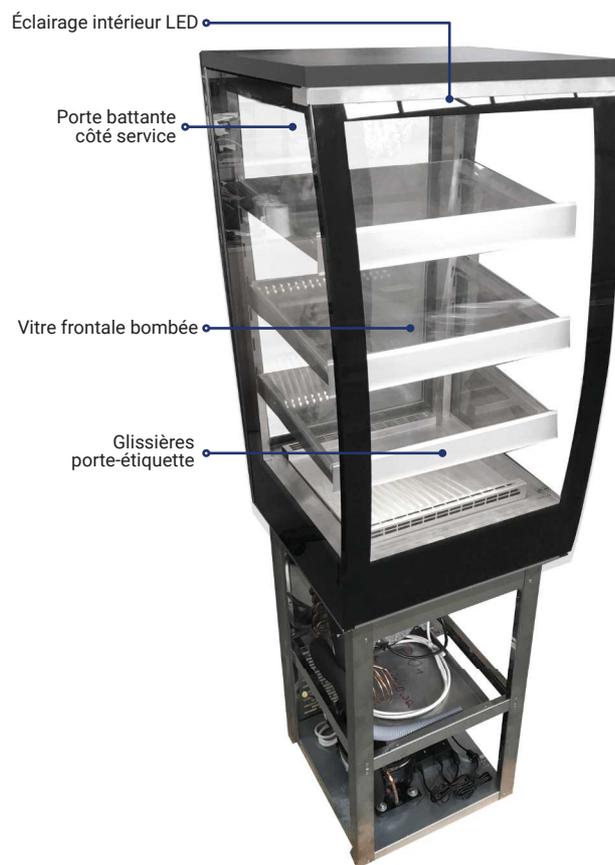
La vitrine réfrigérée vous permet d'exposer vos plats ou boissons tout en conservant leur fraîcheur.

Dimensions: 405 x 435 x 1265 (710) mm

Puissance: 0,25kW

Alimentation: 230V

Thermostat de régulation: 2-8°C



Thermostat numérique



Circulation d'air forcée "froid ventilé"



Fermée par portillon isolé avec joints magnétiques



Possibilité de changer la couleur

VITRINE NEUTRE À POSER

RÉFÉRENCE: DM-94701

La vitrine neutre est adaptée à la présentation des produits alimentaires à température ambiante. Dotée d'un système d'illumination intérieur à chaque étagère pour une meilleure visibilité des produits. Dispose de trois étagères afin d'aménager l'espace intérieur selon vos besoins. Parfaite pour les épiceries, stations-service ou pubs.

Dimensions: 405 x 388 x 710 mm

Puissance: 0,01W

Alimentation: 230V



Espace neutre sous la vitrine côté service



Éclairage LED de chaque étagère



Charnière automatique

DIMENSIONS ADAPTÉES À L'ESPACE



VITRINE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS 3 ÉTAGES FERMÉE CÔTÉ SERVICE

Les vitrines réfrigérées boissons à poser sont idéales pour la présentation de vos pâtisseries, vos boissons, vos gâteaux et tout autre aliment à maintenir au frais. Réalisées en inox AISI-304 et en verre trempé de 4 faces avec groupe logé au-dessus et isolation en mousse polyuréthane. Elles peuvent se décliner en trois versions : clapets côté client et portes coulissantes côté service; fermée par vitre côté client et portes coulissantes côté service; portes coulissantes côté client et côté service. Éclairage LED en option. Elles fonctionnent dans des conditions de température ambiante allant jusqu'à 25° C.

Dimensions: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm

Thermostat de régulation: +2 - +8 °C

Puissance: 470W

Puissance lumière: 20W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Numéro de catalogue	Dimensions
DM-VBF600	600x750x1400
DM-VBF900	900x750x1400
DM-VBF1200	1200x750x1400



VITRINE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS 3 ÉTAGES - SELF SERVICE

Les vitrines réfrigérées boissons à poser sont idéales pour la présentation de vos pâtisseries, vos boissons, vos gâteaux et tout autre aliment à maintenir au frais. Réalisées en inox AISI-304 et en verre trempé de 4 faces avec groupe logé au-dessus et isolation en mousse polyuréthane. Elles peuvent se décliner en trois versions : clapets côté client et portes coulissantes côté service; fermée par vitre côté client et portes coulissantes côté service; portes coulissantes côté client et côté service. Éclairage LED en option. Elles fonctionnent dans des conditions de température ambiante allant jusqu'à 25° C.

Dimensions: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm

Thermostat de régulation: +2 - +8 °C

Puissance: 470W

Puissance lumière: 20W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Numéro de catalogue	Dimensions
DM-VB0600	600x750x1400
DM-VB0900	900x750x1400
DM-VB)1200	1200x750x1400



VITRINE RÉFRIGÉRÉE BOISSONS MURALE

La vitrine réfrigérée murale self-service se destine à la mise en valeur, la conservation et la vente des produits. Vos clients pourront accéder facilement et se servir librement en boissons ou en différents produits que vous proposez. Malgré son ouverture, dotée d'un système de froid ventilé, vos produits alimentaires seront conservés à une température bien fraîche. La vitre inclinée vous offrira une visibilité intégrale sur vos articles. Un éclairage LED intégré à l'intérieur.

Dimensions: 600/900/1200 x 750 x 1400 mm

Thermostat de régulation: +2 - +8 °C

Puissance: 470W

Puissance lumière: 20W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Numéro de catalogue	Dimensions
DM-VBM600	600x750x1400
DM-VBM900	900x750x1400
DM-VBM1200	1200x750x1400

MINI VITRINE RÉFRIGÉRÉE SOUS COMPTOIR

RÉFÉRENCE: DM-94093

Un modèle de mini vitrine réfrigérée construite en acier inoxydable. Adapté pour être placé dans un petit espace sous le comptoir, mais également à poser sur le meuble. Idéal pour exposer des canettes de boisson ou des petites bouteilles et garder au frais vos produits. Cette vitrine réfrigérée est dotée d'un éclairage LED et d'un thermostat digital pour régler facilement la plage de température. Afin de personnaliser votre espace, plusieurs couleurs de revêtement extérieurs sont disponibles, entre autres l'application d'une peinture poudre.

Dimensions: 500 x 530 x 1150 mm

Puissance: 210 W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Thermostat de régulation: +2 do 10°C

Capacité: 120dm³



VITRINE CHAUFFANTE



VITRINE CHAUFFANTE CUVE VENTILÉE

RÉFÉRENCE: DM-99010

Vitrine chauffante self-service conserve vos préparations au chaud avant de pouvoir les servir aux clients. Idéale pour disposer vos plats, sandwiches, snacks, viennoiseries. La régulation de la température s'effectue à l'aide de commandes séparées avec thermostat pour chaque zone de chauffage.

Dimensions: 450 x 665 x 2150 mm

Puissance: 2450 W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Thermostat de régulation: +30 - +70°C

VITRINE CHAUFFANTE AVEC PLAQUES EN VITROCÉRAMIQUE

RÉFÉRENCE: DM-9901.1

Vitrine chauffante pour maintenir au chaud et mettre en avant vos plats et les entrées préparés au préalable. Chauffage des plaques vitrocéramiques par tapis chauffant et thermostat de réglage. Présentoir à 4 ou 5 niveaux de tablette inox avec plaque vitrocéramique pour bien capter l'attention de vos clients sur vos créations culinaires. La régulation de la température de chaque niveau s'effectue à l'aide de commandes séparées avec thermostat et voyant de contrôle. Elle comprend un éclairage LED interne idéal pour mettre en valeur les produits exposés. Joux latérales en verre sécurit formant vitrine. Vitrine ouverte murale idéale pour laisser les clients se servir librement. Enceinte isolée laine de roche.

Dimensions: 450 x 665 x 2150 mm

Puissance: 2450 W

Alimentation: 230 V / 50Hz

Thermostat de régulation: +30 - +70°C



VITRINE CHAUFFANTE

RÉFÉRENCE: DM-9901.1

La vitrine chauffante self-service est une vitrine panoramique équipée des plateaux réglables en inclinaison. Elle vous permettra de mettre en évidence vos denrées alimentaires préparés au préalable, tout en les gardant au chaud. Destinée à la conservation à bonne température de vos pizzas, tartes, quiches, pizzas, croque-monsieurs. Réglage de température séparé de chaque étagère chauffante grâce aux thermostats à affichage digial.

Dimensions: 730(450) x 750 x 1800 mm

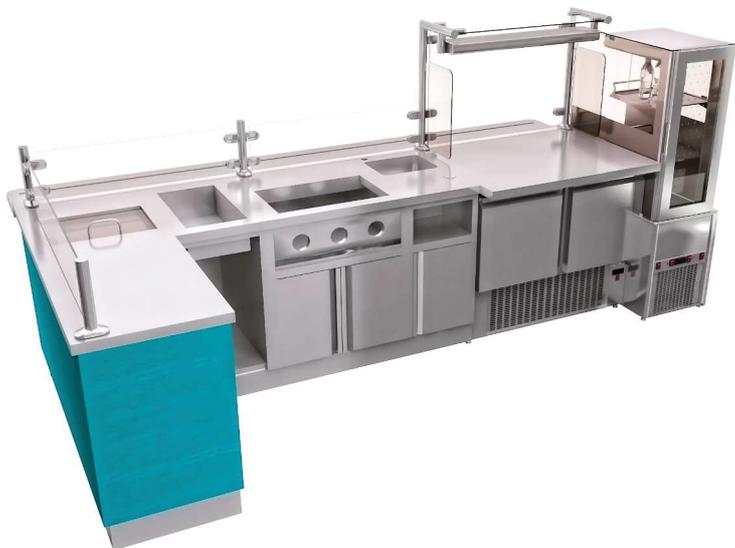
Puissance: 3,6(1,8)kW

Alimentation: 400(230)V

Thermostat de régulation: +30 - +90°C



CONCEPT





Mail:
commercial@dorametal.fr

Tél:
03 86 33 95 12

Internet:
www.dora-metal.fr