

LUXINOX®

Tradition & Innovation



LU_XEMBOURG

LET'S MAKE IT HAPPEN

GAUFRIERS

CREPIERES

CONTACT GRILLS

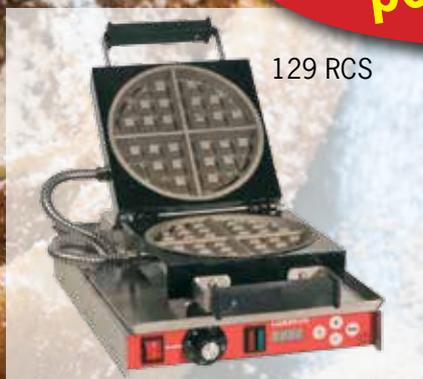
SOLUTIONS

POUR PROFESSIONNELS

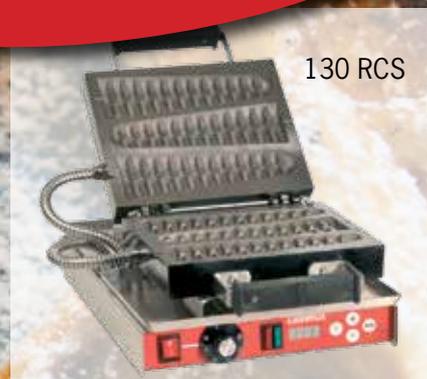
**Meilleurs gaufriers,
crêpières et contact grills
pour le meilleur goût**



119 RTS



129 RCS



130 RCS



122 RNS



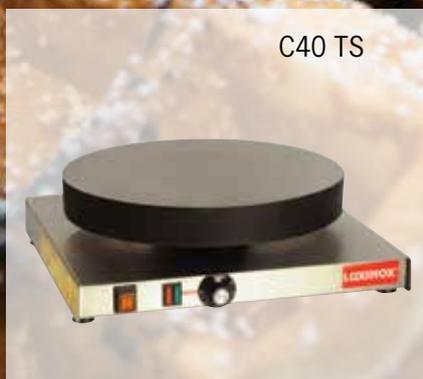
131 RTS



133 RCS



128 RCS



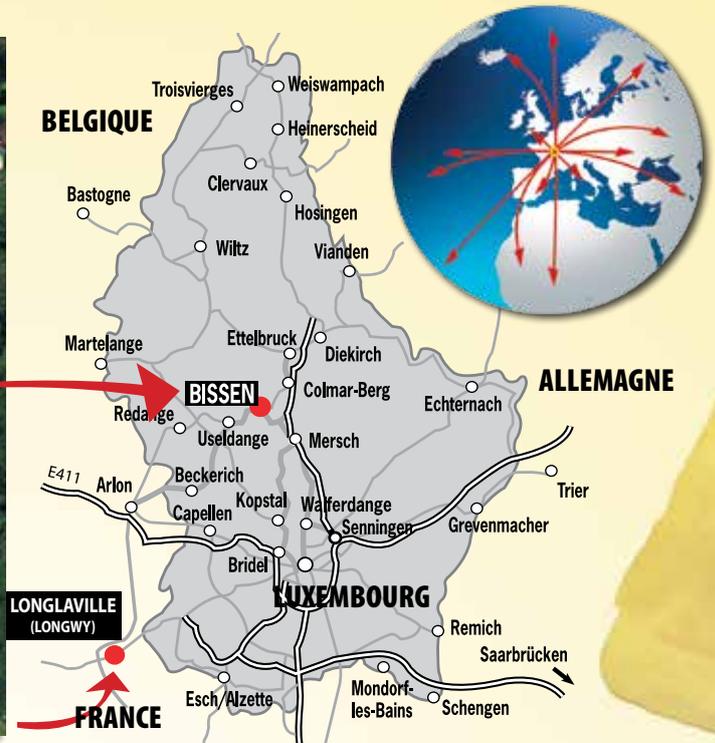
C40 TS



PA-R

PATIMA ELECTRO-CENTER S.À R.L.
PRODUCTION LUXINOX®

www.luxinox.lu - www.patima.lu - www.luxinox.eu



Albert Thilman
Cadre supérieur – fondateur



Patrik Thilman
Directeur

PATIMA ELECTRO-CENTER S.À R.L.
Production-Distribution-Réparations
PRODUCTION LUXINOX®

Est une filiale de l'entreprise familiale privée A. Thilman & fils succ. Patrik Thilman. Présente sur le marché depuis plus de 40 ans.

En 2007, la société a repris la production des gaufriers et crêpières «OCOR», mondialement réputés depuis plus de 60 ans à cette date.

L'intégration de ces modèles à notre propre production nous permet d'innover et d'agrandir notre gamme continuellement dans le respect de la tradition de ces appareils de la gaufre et de la crêpe.

Notre nouveau concept de produit de gaufres fourrées avec des modèles adaptés pour cette procédure est le résultat de l'écoute de nos importateurs, distributeurs et des consommateurs. L'observation permanente du marché nous rend sensible pour de nouvelles idées de produits.

Nous avons l'une des plus grandes gammes de gaufriers électriques spécifiques, blinis (pancake makers), crêpières, panini et gril de contact.

En fait, nous avons des gaufriers avec 22 formes différentes pour tous les types de gaufres et tous ces modèles en version non ou réversible, simple ou double et avec commande de thermostat normale, commande semi-numérique (minuterie, numérique indication de température et compteur) ou version numérique complète avec programme.

Modèles de crêpes (crêpières) en 3 tailles différentes en version simple ou double et avec commande de thermostat normale, commande semi-numérique (minuterie, numérique indication de température et compteur) ou version entièrement numérique avec programme.

Et une large gamme de grilles de contact en version simple et double et panini grilles de contact.

Nos surfaces de cuisson sont en fonte et non revêtues, ce qui donne les meilleurs résultats de goût et de cuisson originaux mais sur demande nous pouvons offrir un revêtement antiadhésif sur notre série NSF (max 250 ° C).

Toute notre gamme est désormais disponible avec la certification NSF ANSI 4 (version FSV), en série avec cuisson non revêtue surface (max 300 ° C) et avec un revêtement antiadhésif sur la surface de cuisson (max 250 ° C).

Nos produits sont entièrement fabriqués au Grand Duché de Luxembourg et exportés dans le monde entier.



INNOVANT, RAPIDE et FACILITÉ D'EMPLOI !

Gaufres fourrées en une étape de production

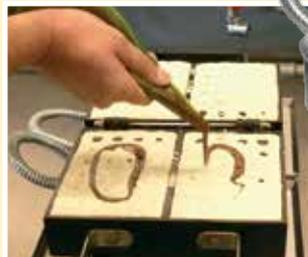
Une série adaptée de gaufriers
pour la production de gaufres fourrées.



129 RCS



111 RTS

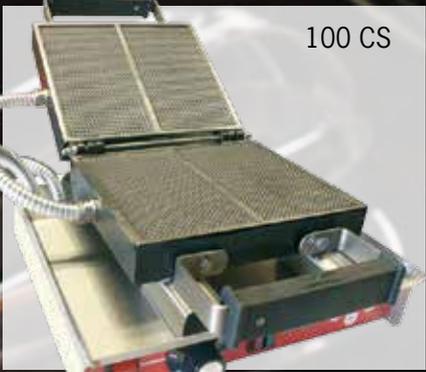


130 RCS



Regardez ou téléchargez la procédure de production sur notre site Web.
www.patima.lu • www.luxinox.lu • www.luxinox.eu
et / ou notre chaîne Youtube: Production LUXINOX

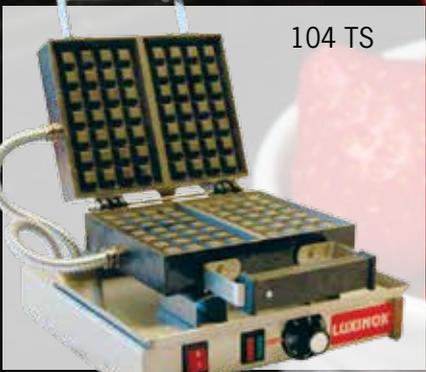




100 CS



102 TS



104 TS



104 FTS



106 CS



106 FTS



111 RTS



112 TS



115 TS



119 RTS



119 RCS



122 RTS



122 RNS



123 RCS



124 RTS



126 TS



128 RCS



129 RCS



130 RTS



130 RCS



131 RTS



133 RCS



134 RCS



135 RTS



100 TD



104 FTD



119 RTD



122 RTD

INNOVANT, RAPIDE et FACILITÉ D'EMPLOI !

Gaufres fourrées à sandwich et à pizza en une seule étape de production

Une série adaptée de gaufriers sandwich et pizza pour la production de sandwichs gaufres fourrés et de gaufres pizza fourrées.



131 RTS



Crêpes fourrées en une étape de production

Une série adaptée de gaufriers pour pan cake et blinis
Pour la production de pan cake fourrés et blinis fourrés.



128 RCS



Regardez ou téléchargez la procédure de production sur notre site Web.

www.patima.lu • www.luxinox.lu • www.luxinox.eu
et / ou notre chaîne Youtube: Production LUXINOX



10 RAISONS de préférer le gaufrier LUXINOX®

- Construction robuste pour un usage intensif, tout en inox 18/10 sauf moule.
- Moule réalisée en fonte spéciale «non adhérente» à grain très fin: le seul matériau valable pour une bonne cuisson sans collage.
- Surface de fermeture usinée pour rendre le gaufrier hermétique : de ce fait, la gaufre est saisie à la vapeur avant le début de cuisson ce qui lui donne un goût inimitable.
- Résistances chauffantes spéciales en mécanique longue durée assurant une chaleur régulière et uniforme.
- Thermostat de très haute qualité permettant de travailler d'une manière régulière sans risque de surchauffe.
- Interrupteur bipolaire, isolant complètement le gaufrier du réseau électrique avec lampe témoin de contrôle de bon fonctionnement du gaufrier.
- Plateau en inox 18/10 permettant de récolter les déchets de cuisson. Il est amovible par simple déboîtement pour faciliter le nettoyage. Lavable en lave vaisselle. Coins arrondis et étanches, système V démontable.
- Cordon montée directement sur l'appareil.
- Poignées forme U robuste en inox, esthétique et aspect fonctionnel du matériel.
- La surface du moule non destinée à la cuisson est thermolaquée avec une couleur spéciale alimentaire pour haute température.

Position 300° C pour un nettoyage par carbonisation des sucres et graisses.

LUXINOX®

vous propose des gaufriers avec 22 formes différentes pour tout type de gaufres et tous ces modèles en version réversible ou non, version simple ou double et avec commande par thermostat normal, commande semi-numérique (minuterie, indication numérique de la température et compteur) ou version numérique complète programmable

Pour tension 230 V 50Hz ou 60Hz et pour les modèles avec une puissance égale ou inférieure de 1450 watts aussi disponible en 115V 50hz ou 60Hz

Fabrication solide (en acier inoxydable 18/10 Aisi 304 et fonte grise). Les produits sont livrables en version simple (2 gaufres / 2 Blinis / 1 Lacquement / 1 en forme de cœur gaufre / 1 gaufre ronde / 3 gaufres à bâton / 1 sandwich - pizza gaufre / 8 churros / 6 beignets / 20-40 balles - poffertjes) ou version double (4 gaufres / 4 Blinis / 2 Lacquements / 2 gaufres en forme de cœur / 2 gaufres rondes / 6 gaufres à bâton / 2 sandwich - gaufres à pizza / 16 churros / 12 beignets / 40-80 boules - poffertjes). Les gaufriers sont destinés aux applications suivantes: • Gaufre de Bruxelles • Gaufre «Liège» ou sucre • Fruits gaufre • Gaufre au sucre ou 4/4 • Gaufre en forme de cœur • Petite gaufre • Gaufre ronde • Gaufre «Lacquement» • Cornet • Gaufrette et galette fines • Gaufre fourrée • Blinis • Gaufres à bâton • Sandwich - gaufre à pizza • Gaufre churros • Doughnuts • Boule - poffertjes • etc...

SERIE T

Version classique avec thermostat mécanique.
Version de base pour toute la série.

OPTIONS : TMR15E-A

CDHU



Compteur à rebours digital pour toute la gamme TS, TD, FTS, FTD, RTS, RTD de LUXINOX® - TMR15E-A



Compteur d'heure électro-mécanique sur toute la gamme TS, TD, FTS, FTD, RTS, RTD de LUXINOX® CDHU

SERIE C

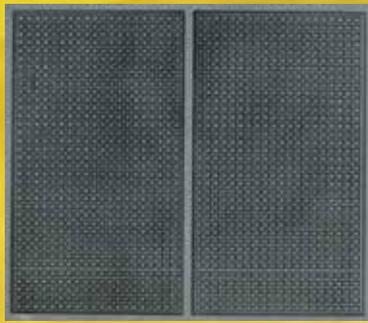
Version semi digitale avec thermostat mécanique et partie digitale avec affichage digitale de la température, minuterie, compteur de temps d'utilisation et compteur de production.

- Affichage digital à 4 chiffres.
- Affichage de la température réglable en degrés Celcius ou en Fahrenheit.
- Minuterie avec affichage secondes réglables de 10 sec. à 60 min.
- Temps sonore de l'alarme réglable.
- Compteur interne comptant le nombre de gaufres ou de crêpes produit en combinaison avec l'utilisation de la minuterie.
- Compteur d'heure d'utilisation électronique incorporé comptant à partir de la dernière mise à zéro.
- Compteur d'heure total d'utilisation électronique incorporé comptant et mémorisant à partir de la première mise en service de l'appareil.
- Saisie de données protégée par un code PIN.

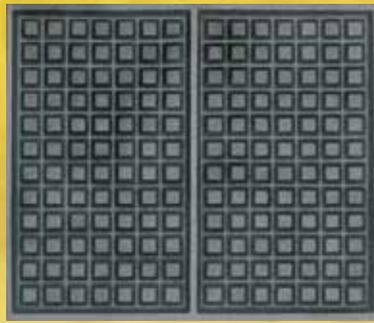
SERIE N

Version électronique digitale avec minuterie, compteur de production, programme de nettoyage et compteur d'heure.

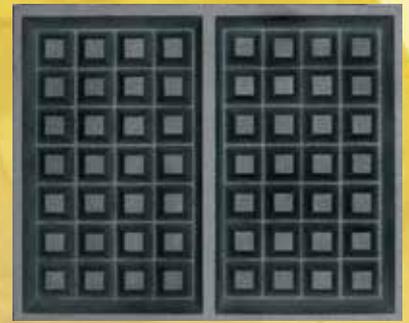
- Interrupteur bipolaire et étanche.
- Partie frontale: étanche et lavable.
- Affichage digitale à 4 chiffres.
- Affichage de la température réglable en degrés Celcius ou en Fahrenheit.
- Plage de réglage de température programmable.
- Programme de carbonisation (nettoyage) programmable en température et en temps selon le désir de l'utilisateur.
- Minuterie avec affichage secondes réglables de 10 sec. à 60 min.
- Temps sonore de l'alarme réglable.
- Compteur interne comptant le nombre de gaufres ou de crêpes produit en combinaison avec l'utilisation de la minuterie.
- Compteur d'heure d'utilisation électronique incorporé comptant à partir de la dernière mise à zéro.
- Compteur d'heure total d'utilisation électronique incorporé comptant et mémorisant à partir de la première mise en service de l'appareil.
- Fusible accessible par l'extérieur pour une sécurité maximum.
- Saisie de données protégée par un code PIN.



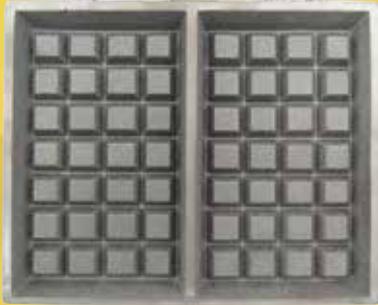
1 Mod. 100



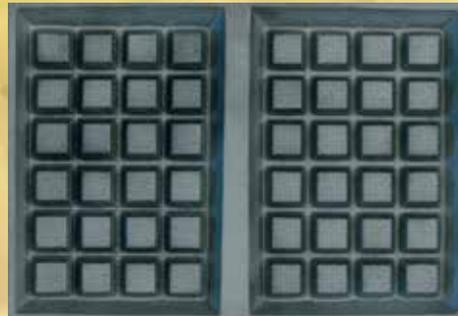
2 Mod. 102



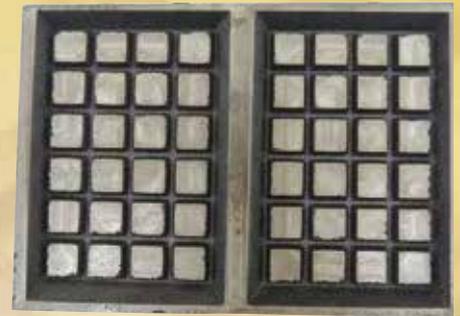
3 Mod. 104



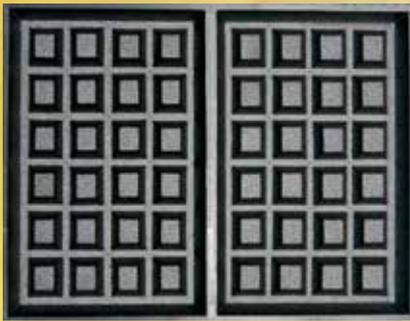
4 Mod. 104 F



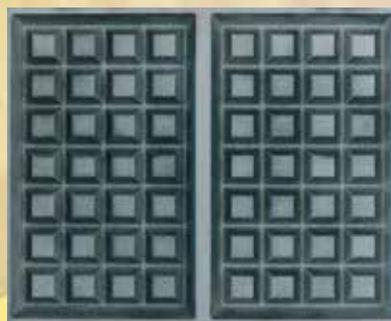
5 Mod. 106



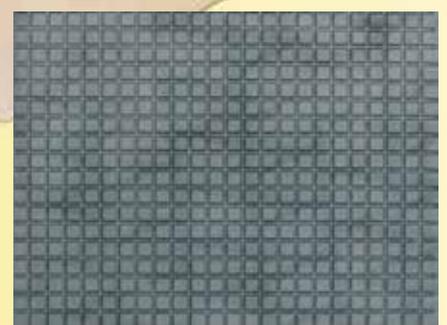
6 Mod. 106 F



7 Mod. 111



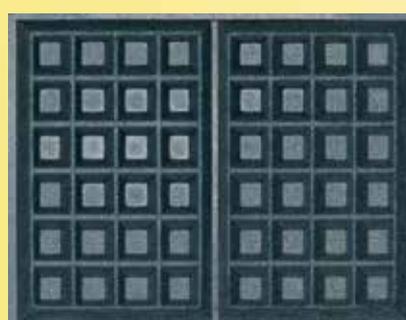
8 Mod. 112



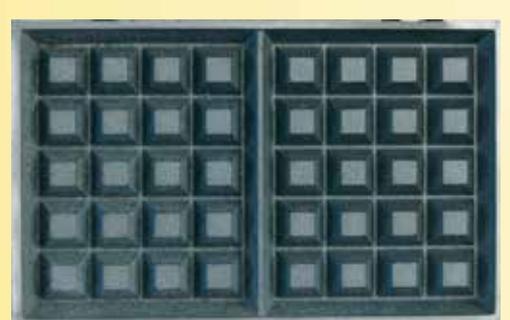
9 Mod. 115



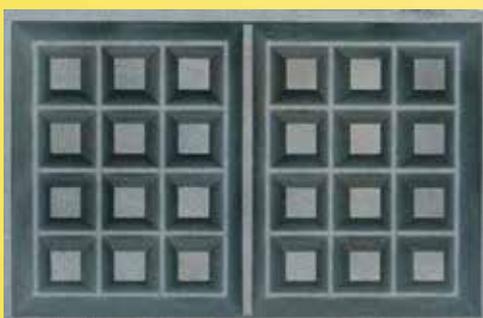
10 Mod. 119



11 Mod. 122



12 Mod. 123



13 Mod. 124



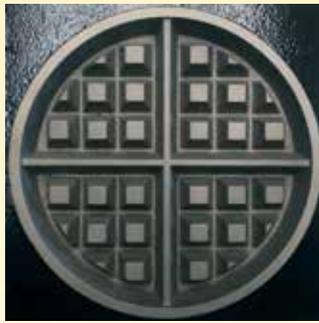
14 Mod. 126



15 Mod. 127



16 Mod. 128



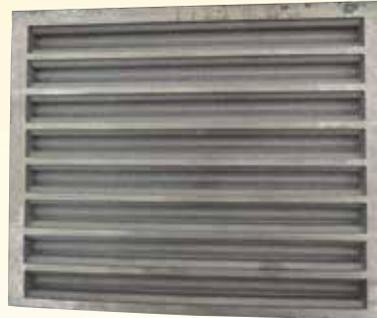
17 Mod. 129



18 Mod. 130



19 Mod. 131



20 Mod. 133

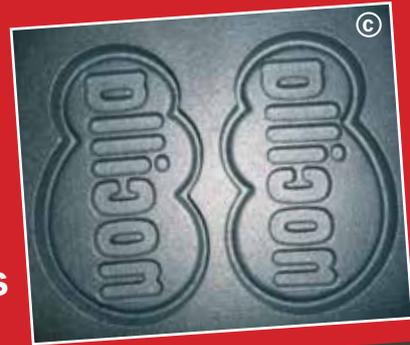


21 Mod. 134



22 Mod. 135

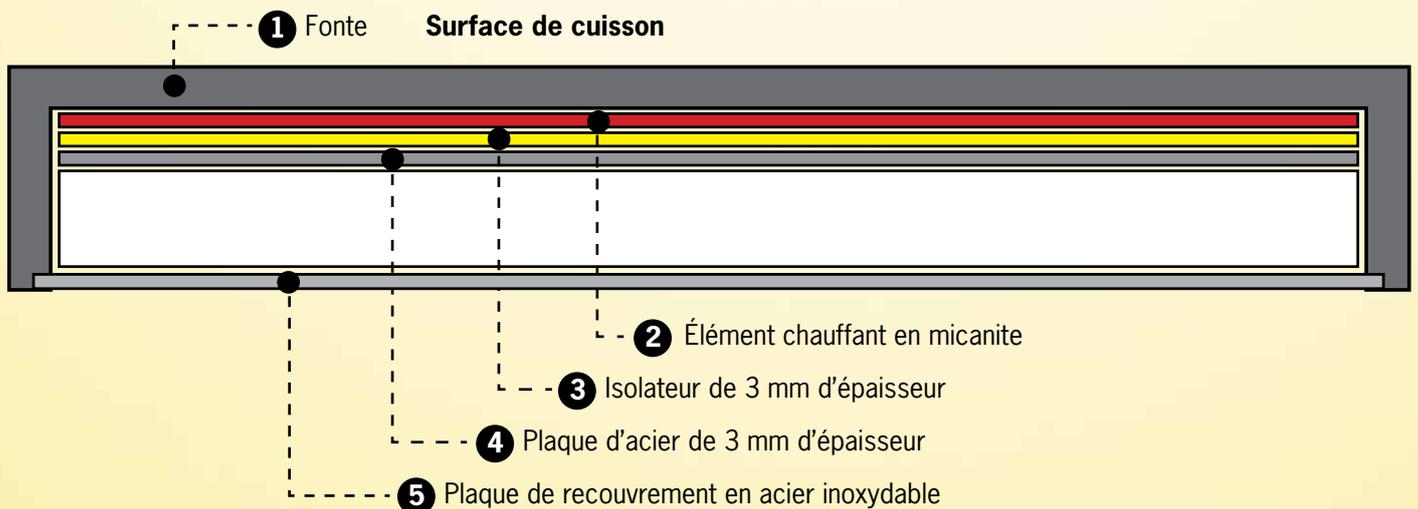
Nous produisons également des formes de gaufres personnalisées à la demande et étudions avec vous vos projets.



Construction de nos gaufriers

PERFORMANCE ET EFFICACITÉ

La base épaisse en fonte grise garantit une réserve de chaleur maximale et l'isolateur augmente l'efficacité



Modèles de gaufriers disponibles avec description

	Mod.	Type	Type de gaufres	Dim. Gaufres (L x P x H) mm	Watt	Watt
					SIMPLE (S)	DOUBLE (D)
1	100	20 x 34	Gallettes fines	165x95x5	900	1800
2	102	7 x 12	Gaufrettes	165x95x13	900	1800
3	104	4 x 7	Gaufres de sucre ou 4/4	143x85x25	1200	2400
3	104 R	4 x 7	Gaufres de sucre ou 4/4, réversible	143x85x25	1200	2400
4	104 F	4 x 7	Gaufres aux fruits	143x85x25	1200	2400
4	104 RF	4 x 7	Gaufres aux fruits, réversible	143x85x25	1200	2400
5	106	4 x 6	Gaufres de sucre ou 4/4	145x100x23	1300	2600
5	106 R	4 x 6	Gaufres de sucre ou 4/4, réversible	145x100x23	1300	2600
6	106 F	4 x 6	Gaufres aux fruits	145x100x23	1300	2600
6	106 RF	4 x 6	Gaufres aux fruits, réversible	145x100x23	1300	2600
7	111 R	4 x 6	Gaufres de Bruxelles, réversible	185x117x32	1600	3200
8	112	4 x 7	Gaufres de sucre ou 4/4	170x105x22	1300	2600
8	112 R	4 x 7	Gaufres de Bruxelles, réversible	170x105x22	1300	2600
9	115	24 x 18	Cornet et Lacquement	290x215xY*	1800	3600
9	115 R	24 x 18	Cornet et Lacquement, réversible	290x215xY*	1800	3600
10	119 R	3 x 5	Gaufres de Bruxelles, réversible	185x107x29	1450	2900
11	122 R	4 x 6	Gaufres de Liège au sucre, réversible	153x98x32	1300	2600
12	123 R	4 x 5	Gaufres de Liège au sucre, réversible	140x115x30	1400	2800
13	124 R	3 x 4	Gaufres de Liège au sucre, réversible	117x90x31	900	1800
14	126	Heart	Gaufre en coeur	Ø 190x14	1000	2000
14	126 R	Heart	Gaufre en coeur, réversible	Ø 190x14	1000	2000
15	127	12 x 12	Gaufre ronde fine	Ø 175x12	1000	2000
15	127 R	12 x 12	Gaufre ronde fine, réversible	Ø 175x12	1000	2000
16	128	Pancake	Crêpe Blinis (2 x 140 mm and 4 x 60 mm diam.)	Ø 140x10	1800	3600
16	128 R	Pancake	Crêpe Blinis (2 x 140mm et 4 x 60mm diam.), réversible	Ø 140x10	1800	3600
17	129	6 x 6	Gaufre ronde	Ø 186x32	1600	3200
17	129 R	6 x 6	Gaufre ronde, réversible	Ø 186x32	1600	3200
18	130	3 x S	Gaufres à bâtons	230x(39x69)x24	1800	3600
18	130 R	3 x S	Gaufres à bâtons, réversible	230x(39x69)x24	1800	3600
19	131	5 x 5	Gaufre sandwich – pizza	Ø 169x22	1600	3200
19	131 R	5 x 5	Gaufre sandwich – pizza, réversible	Ø 169x22	1600	3200
20	133	8 x C	Churros (8 pièces)	230x20	1800	3600
20	133 R	8 x C	Churros (8 pièces), réversible	230x20	1800	3600
21	134	6 x D	Doughnuts (6 pièces)	Ø 74x25	1800	3600
21	134 R	6 x D	Doughnuts (6 pièces), réversible	Ø 74x25	1800	3600
22	135	20 x B	Boules – Poffertjes (20 pièces)	Ø 42x24	1800	3600
22	135 R	20 x B	Boules – Poffertjes (max 40 pièces), réversible	Ø 42x24	1800	3600

Explications

* Y = Epaisseur réglable

R = Réversible (pour pâtes liquides)

N = Numérique - version digitale

F = Modèles spéciaux pour insérer des fruits (gaufres aux fruits)

C = Version semi digitale

T = Thermostat mécanique (de série sur tous gaufriers ou crêpières)

S = Simple pour 2 gaufres exception modèles 115: 1 Cornet ou Lacquement, 126: 1 Gaufre en coeur, 127: 1 Gaufre ronde fine, 128: 2 Crêpes ou Blinis 140mm et 4 mini crêpes 60mm, 129: 1 Gaufre ronde, 130: 3 Gaufres à bâtons, 131: 1 Gaufre sandwich – pizza, 133: 8 Churros, 134: 6 Doughnuts, 135: 20 ou 40 Boules – Poffertjes

D = Double pour 4 gaufres exception modèles 115: 2 Cornet ou Lacquement, 126: 2 Gaufre en coeur, 127: 2 Gaufre ronde fine, 128: 4 Crêpes ou Blinis 140mm et 8 mini crêpes 60mm, 129: 2 Gaufre ronde, 130: 6 Gaufres à bâtons, 131: 2 Gaufre sandwich – pizza, 133: 16 Churros, 134: 12 Doughnuts, 135: 40 ou 80 Boules – Poffertjes

Dimensions de base (mm)

TS / CS / NS	300 x 300	TD / CD / ND	600 x 300
RTS / RCS / RNS	300 x 450	RTD / RCD / RND	600 x 450

L = longueur x P = profondeur x H = hauteur

New

Toute notre gamme (300 modèles) disponible en NSF ANSI 4



111 RTS-FSV



Gaine électrique sécurisée et simple à nettoyer



Pieds réglables spéciaux fermés, antidérapant et simple à nettoyer



Plateau en acier inoxydable, coins arrondis et étanches, simple à nettoyer. Nouveau avec V séparé en acier inoxydable. Une solution hygiénique et lavable au lave-vaisselle



The Public Health and Safety Organization

Depuis le 1er janvier 2020, toute notre gamme de Production Luxinox est désormais disponible en version NSF / ANSI 4. Nos 3 séries de production : Gaufriers électriques - Crêpières et Contact-grill (grill Panini) sont maintenant disponibles dans une version NSF / ANSI 4. Elles correspondent aux conditions exigeantes de NSF / ANSI 4. Tous nos modèles en versions NSF / ANSI 4 sont libellés du nom du modèle suivi de «FSV».

Avec ces nouvelles versions «FSV» de NSF, nous vous offrons le meilleur produit aux normes d'hygiène standards.

Ici le lien vers le site officiel de NSF indique tous les produits disponibles en NSF / ANSI 4 :

Listes des produits et services NSF NSF/ANSI 4

Patima Electro-Center S.À.R.L Production Luxinox :

<http://info.nsf.org/Certified/food/Listings.asp?Standard=004&Company=C0165245&>



CG-R-FSV

Gaine électrique sécurisée et simple à nettoyer



Pieds réglables spéciaux fermés, antidérapant et simple à nettoyer



C40NS-FSV



Pieds réglables spéciaux fermés, antidérapant et simple à nettoyer

C25CS-FSV



Pieds réglables spéciaux fermés, antidérapant et simple à nettoyer

CREPIERES ELECTRIQUES

LUXINOX®

Tradition & Innovation



SOLUTION POUR PROFESSIONNELS

10 RAISONS de préférer la crêpière LUXINOX®

Pour 230 V 50HZ OU 60Hz et versions doubles
400 V 3PH 50Hz au choix.
Possibilité de 115 V 50Hz ou 60Hz pour les modèles
C 25 simple et double.

- Moule réalisé en fonte spéciale «non-adhérente» à grain très fin. Le seul matériau valable pour une bonne cuisson sans collage.
- Plaque de cuisson très épaisse pour une bonne répartition de la chaleur permettant une cuisson rapide.
- Résistances chauffantes en micanite «spéciales longue durée» assurant une chaleur régulière et uniforme.
- Thermostat de très haute qualité permettant de travailler d'une manière régulière sans risque de surchauffe.
- Interrupteur bipolaire, isolant complètement la crêpière du réseau électrique avec lampe témoin de contrôle du bon fonctionnement de la crêpière.
- Un moule haussé de 17 mm sur le modèle C35 et C40 pour un nettoyage encore plus aisé.
- Cordon monté directement sur l'appareil.
- Esthétique et aspect fonctionnel du matériel.
- La surface du moule non destinée à la cuisson est thermolaquée avec une couleur spéciale alimentaire pour haute température.



C40 TS



EC40 TS

Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des graisses.

C 25 TS	Crêpière - Pan cake	ø 250 mm	650 W
C 25 TD	Crêpière double - Pan cake	ø 250 mm	1300 W
C 25 CS	Crêpière - Pan cake	ø 250 mm	650 W
C 25 CD	Crêpière double - Pan cake	ø 250 mm	1300 W
C 25 NS	Crêpière avec panneau de commande numérique - Pan cake	ø 250 mm	650 W
C 25 ND	Crêpière double avec panneau de commande numérique - Pan cake	ø 250 mm	1300 W
C 35 TS	Crêpière	ø 350 mm	2200 W
C 35 TD	Crêpière double	ø 350 mm	4400 W
C 35 CS	Crêpière avec panneau de commande semi-numérique	ø 350 mm	2200 W
C 35 CD	Crêpière double avec panneau de commande semi-numérique	ø 350 mm	4400 W
C 35 NS	Crêpière avec panneau de commande numérique	ø 350 mm	2200 W
C 35 ND	Crêpière double avec panneau de commande numérique	ø 350 mm	4400 W
C 40 TS	Crêpière	ø 400 mm	3000 W
C 40 TD	Crêpière double	ø 400 mm	6000 W
C40 CS	Crêpière avec panneau de commande numérique	ø 400 mm	3000 W
C 40 CD	Crêpière double avec panneau de commande semi-numérique	ø 400 mm	6000 W
C 40 NS	Crêpière avec panneau de commande numérique	ø 400 mm	3000 W
C 40 ND	Crêpière double avec panneau de commande numérique	ø 400 mm	6000 W
EC 40 TS	Crêpière	ø 400 mm	3000 W

SERIE T



Version classique avec thermostat mécanique.
Version de base pour toute la gamme.



C35 TS



C25 TS

SERIE C

Version semi-numérique avec mécanique thermostat et partie numérique avec affichage LED de la température, compte à rebours, fonctionnement compteur horaire et compteur de production.

- Affichage numérique à 4 chiffres.
- Affichage avec température réglable en degrés Celsius ou en Fahrenheit.
- Minuterie avec affichage de l'heure réglable, 10 sec. à 60 min.
- Temps réglable pour sonner l'alarme.
- Le compteur interne compte le nombre de gaufres ou de crêpes en combinaison avec la minuterie.
- Le compteur d'heures de travail électronique intégré compte depuis la dernière réinitialisation.
- Compteur horaire de travail électronique intégré compte et stocke à partir de la première utilisation.
- Saisie de données protégée par un code PIN.

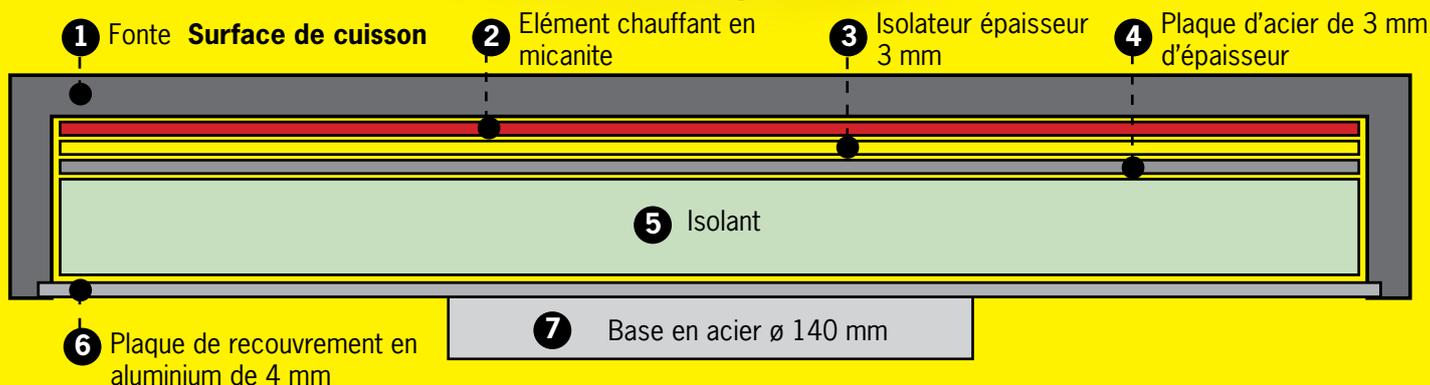
Dimensions de base (mm) L = longueur x P = profondeur

C25 TS/C25 CS/C25 NS	300 x 300	C25 TD/C25 CD/C25 ND	600 x 300	EC40 TS	400 x 400
C35 TS/C35 CS/C35 NS	400 x 400	C35 TD/C35 CD/C35 ND	800 x 400		
C40 TS/C40 CS/C40 NS	450 x 450	C40 TD/C40 CD/C40ND	900 x 450		

Construction de nos crêpières et pan cake maker

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE, PERFORMANCE ET EFFICACITÉ

La base épaisse en fonte grise garantit une réserve de chaleur maximale, l'isolateur et l'isolation augmentent les économies d'énergie et l'efficacité



OPTIONS :

TMR15E-A



Compteur à rebours digital pour la gamme TS, TD de **LUXINOX®** - TMR15E-A

CDHU



Compteur mécanique pour la gamme TS, TD de **LUXINOX®** CDHU



C35 TD

SERIE N

Version électronique digitale avec minuterie, compteur de production, programme de nettoyage et compteur d'heure.

- Interrupteur bipolaire et étanche.
- Partie frontale: étanche et lavable.
- Affichage digitale à 4 chiffres.
- Affichage de la température réglable en degrés Celcius ou en Fahrenheit.
- Plage de réglage de température programmable.
- Programme de carbonisation (nettoyage) programmable en température et en temps selon le désir de l'utilisateur.
- Minuterie avec affichage secondes réglables de 10 sec. à 60 min.
- Temps sonore de l'alarme réglable.
- Compteur interne comptant le nombre de gaufres ou de crêpes produit en combinaison avec l'utilisation de la minuterie.
- Compteur d'heure d'utilisation électronique incorporé comptant à partir de la dernière mise à zéro.
- Compteur d'heure total d'utilisation électronique incorporé comptant et mémorisant à partir de la première mise en service de l'appareil.
- point Fusible accessible par l'extérieur pour une sécurité maximum.
- Saisie de données protégée par code PIN.

CONTACT-GRILLS & PANINI-GRILLS ELECTRIQUES SOLUTION POUR PROFESSIONNELS

LUXINOX®

Tradition & Innovation



Vous propose un choix de 24 contact-grills et panini-grills en électrique pour tension 230 V 50Hz ou 60Hz et 400 V 3 PH 50Hz. De construction robuste (fonte et inox Aisi 304). Ils sont disponibles en versions simple ou en double.

- Construction robuste pour un usage intensif, tout en inox Aisi 304 sauf moule.
- Moule réalisé en fonte spéciale grise épaisse, pour gérer une bonne réserve de chaleur.
- Récipient ramasse-jus.
- Poignées thermorésistantes.
- Interrupteur marche / arrêt.
- Voyant de contrôle.
- Résistances extra puissant.
- Cordon monté directement sur l'appareil.
- Thermostat de régulation (0-300°C) de très haute qualité permettant de travailler d'une manière régulière sans risque de surchauffe.
- Thermosécurité incorporé automatique.
- Pieds réglables.



PA-R



PA-R



CG-R

CGD-R

GRILL PANINI

PA-R	Grill panini avec fond nervuré et une plaque supérieure nervurée	L 450 x P 360 x H 190 (485)	Surface de cuisson en mm 364 x 240	2900 W
------	--	-----------------------------	---------------------------------------	--------

CONTACT-GRILLS

CG-L	Contact grills et plaque chauffante avec plaque lisse en bas et rainurée en haut	L 350 x P 360 x H 190 (485)	Surface de cuisson en mm 262 x 240	2400 W
CG-R	Contact grills et plaque chauffante avec plaque rainurée en bas et en haut	L 350 x P 360 x H 190 (485)	262 x 240	2400 W

CONTACT-GRILLS DOUBLES

CGD-L	Contact grills double et plaque chauffante avec plaques lisses en bas et rainurées en haut	L 630 x P 360 x H 190 (485)	Surface de cuisson en mm 547 x 240	4800 W
CGD-R	Contact grills double et plaque chauffante avec plaques rainurées en bas et en haut	L 630 x P 360 x H 190 (485)	547 x 240	4800 W
CGD-LR	Contact grills double et plaque chauffante avec 1/2 plaque lisse & 1/2 rainuré en bas et toutes rainurées en haut	L 630 x P 360 x H 190 (485)	547 x 240	4800 W



OPTIONS pour tous les modèles de la série Thermostat mécanique (T)

CDHU	Compteur d'heure électro-mécanique	IP 65 - 48 x 22 (45 x 22)	2 W
TMR15E-A	Kit minuterie (timer)	77 x 35 - (70 x 28)	3 W

L = longueur x P = profondeur x H = hauteur

TABLE DE PRODUCTION TOURNANTE

Esthétique - Fonctionnelle - Performante

- Conception étudiée pour une productivité maximale.
- Construction robuste prévue pour un usage intensif.
- Pieds montés sur roulettes à freins, alliant un déplacement aisé à la stabilité en utilisation.
- Rotation intégrale illimitée dans le sens et le nombre de tours.
- Carrosserie et surface de travail entièrement fabriquées en inox à la fois solide et facile à entretenir.
- Gaufriers posés sur la table permettant de changer rapidement de batterie de fers et de faciliter la maintenance du matériel.

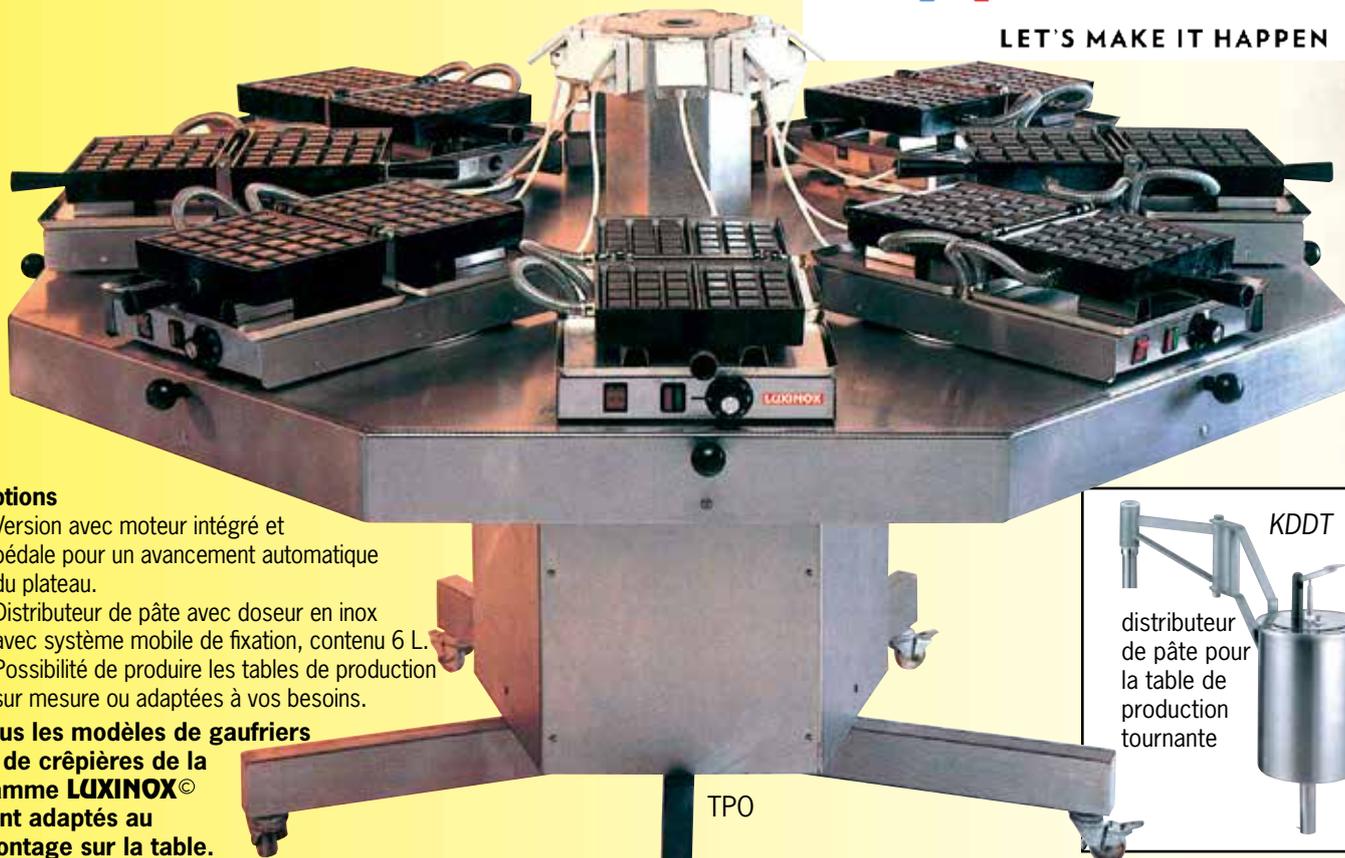
LUXINOX®

Tradition & Innovation



LU X E M B O U R G

LET'S MAKE IT HAPPEN



Options

- Version avec moteur intégré et pédale pour un avancement automatique du plateau.
- Distributeur de pâte avec doseur en inox avec système mobile de fixation, contenu 6 L.
- Possibilité de produire les tables de production sur mesure ou adaptées à vos besoins.

Tous les modèles de gaufriers et de crêpières de la gamme LUXINOX® sont adaptés au montage sur la table.

Caractéristiques

- Destiné pour un maximum de 8 gaufriers ou 8 crêpières ou combinés (livré sans appareils).
- Plateau de forme octogonale et tournante.
- Dimensions du plateau: 1650 mm sur plat de l'octogone.
- Hauteur du plateau: 800 mm.
- Collecteur électrique tournant, permettant la rotation intégrale illimitée dans le sens et le nombre de tours du plateau.
- Préparée pour l'adaptation ultérieure d'un système de distributeur et de doseur de pâte.



distributeur de pâte pour la table de production tournante

TPO

Distributeur doseur de pâte version de table set complet



Ressort inoxydable, système mécanique inoxydable
Volume: 4 litres
Portion: 10 ml à 50 ml
Taille: 450mm x 450mm x 1000mm (hauteur réglable)

TABLE DE PRODUCTION

TPO	Tournante octogone	pour 8 appareils
KDDT	Kit distributeur avec doseur en Inox	4 litres

01/10/2020 - Les informations dans cette brochure s'entendent sous réserve d'erreurs d'impression. Nous nous réservons le droit de modifications de nos produits.

PATIMA ELECTRO-CENTER S.À R.L.

PRODUCTION LUXINOX®

70, route de Colmar - L-7766 BISSEN

Grand-Duchy of Luxembourg / Europe

Tél. +352 85 94 04 / 05 • Fax +352 83 55 10

www.luxinox.eu - www.luxinox.lu - www.patima.lu

E-mail: info@patima.lu • patima@thilman.com • patrik@thilman.com

