

LES VITRINES

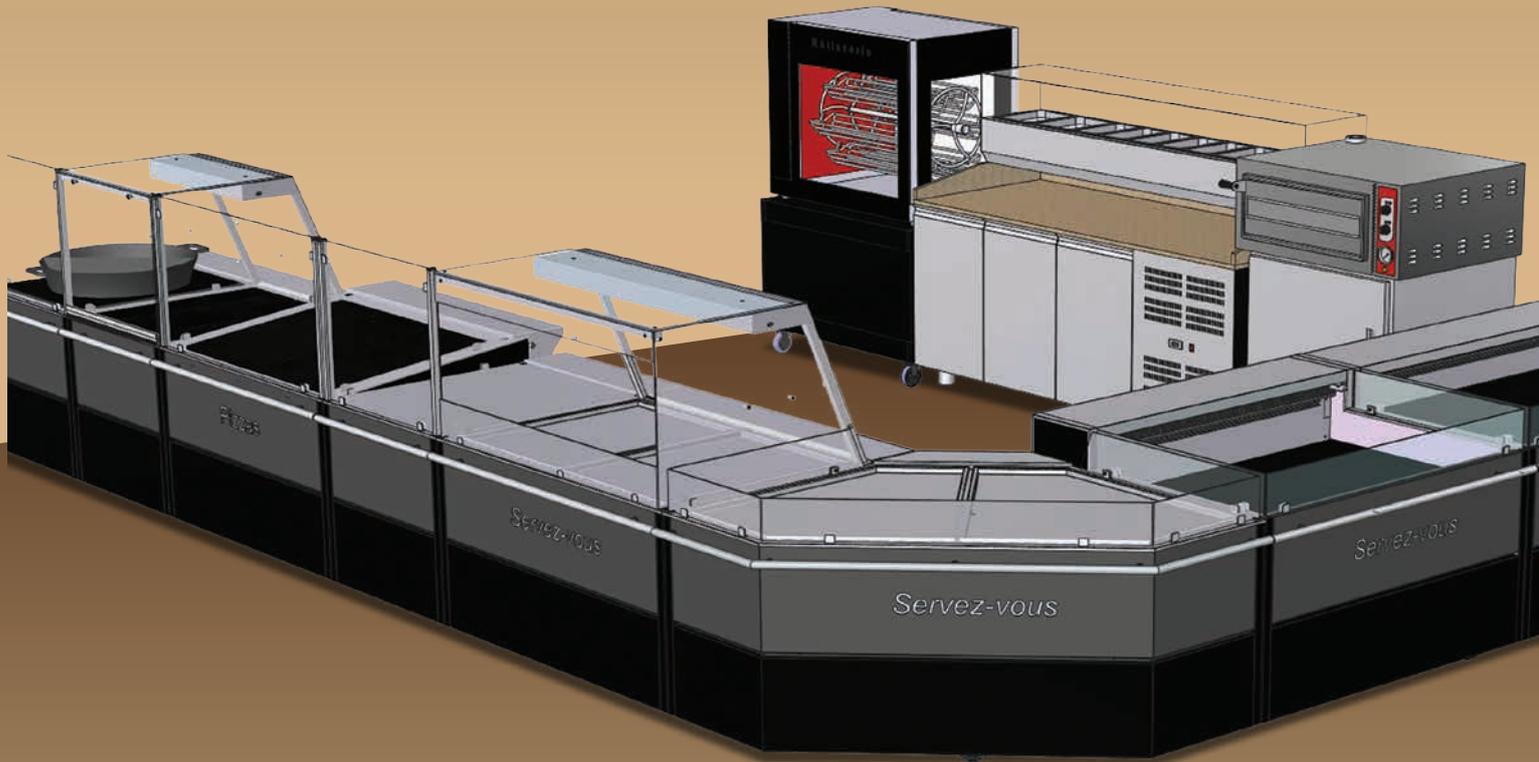
www.doregrill.com

FABRICATION FRANÇAISE



UN ÉCRIN POUR SUBLIMER
TOUTES VOS PRÉSENTATIONS





NOS VITRINES : UN ATOUT POUR VOS PRODUITS !

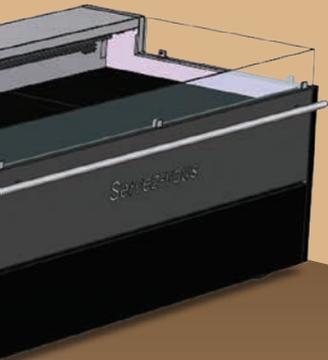
Premier contact avec la clientèle, la vitrine joue un rôle primordial dans le processus de vente. Nous portons une attention toute particulière à son agencement mais également à son aspect pratique et à la qualité des matériaux utilisés.

La gamme des vitrines Dorégrill est entièrement modulable afin d'y trouver la configuration qui s'adapte parfaitement à votre espace, votre typologie de vente. Pour un service traditionnel comme en libre-service, le chaud et le froid assortis aux meubles neutres forment un ensemble rationnel et évolutif qui met réellement vos produits en valeur.

Pensées pour ceux qui les utilisent : robustes, faciles à mettre en place et à nettoyer, nos vitrines sont conçues pour vous faciliter la vie.

Elles vous accompagneront dans la durée. La charte de qualité Dorégrill, issue de 50 ans d'expérience et de savoir-faire vous garantit une utilisation optimisée et une grande fiabilité due à la noblesse des matériaux : inox brossé, laiton, finition « émail » ou laquée, verre trempé etc.

Facilitez-vous la vie, essayez-les !



LE CHAUD

TRADITIONNEL



SERVICE TRADITIONNEL

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 Trad	750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 Trad	1000 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 132 Trad	1320 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 Trad	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 Trad	1750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
V 195 Trad	1950 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W



DESSCRIPTIF

- Glace droite ou bombée ractable à l'avant
- Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes « effet miroir »
- Éclairage chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

ÉQUIPEMENT (À préciser à la commande)

- Plat inox + égouttoir (pour viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes
- Crochet à sacs
- Bacs GN en grès-cérame

SERVICE TRADITIONNEL À POSER

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 Trad AP	750 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 Trad AP	1000 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 132 Trad AP	1320 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 Trad AP	1500 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 Trad AP	1750 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	20 A	4200 W

Existe également en version libre-service



DESCRIPTIF

Identique au Service traditionnel mais sans soubassement.

SERVICE TRADITIONNEL SPÉCIAL MARCHÉ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 120 M	1200 mm	640 mm	1230 mm	820	220 V mono	10-16 A	3600 W
V 150 M	1500 mm	640 mm	1230 mm	820	220 V mono	10-16 A	3600 W



DESCRIPTIF

- Glace avant haute et plane, glaces latérales basses
- Éclairage chauffant
- Adaptée au commerce ambulancier : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée.
- Poids réduit.

ÉQUIPEMENT (à préciser à la commande)

- Plat inox + égouttoir (viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

OPTION

- Modèle entièrement fermé par tablette supérieure en verre et glaces coulissantes à l'arrière

Pour l'ensemble de la gamme

- Couleur standard à préciser à la commande : noir, rouge ou bordeaux
- Changement de couleurs en option
- Glaces bombées et droites en verre trempé
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes pour un effet miroir (sur les modèles fermés)
- Éclairage vitrocéram chauffant (sauf froid, meubles neutres et MPC)
- Soubassement fermé pour le rangement (sauf modèles à poser)
- Pare chocs avant en tube inox ou laiton
- Mobilité assurée par roulettes cachées pivotantes à frein
- Thermostat de température digital
- Décor : possibilité d'apposer votre texte ou logo



LE CHAUD

LIBRE SERVICE



LIBRE-SERVICE

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 LS 9 coques à plat*	750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 LS 12 coques à plat*	1000 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3000 W
V 132 LS 18 coques à plat*	1320 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 LS 24 coques à plat*	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 LS 30 coques à plat*	1750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
V 195 LS 36 coques à plat*	1950 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
VA 90° angle LS chauffant	2020 mm	1100 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2800 W

*Capacité doublée en superposition

Existe également en SERVICE À POSER

Voir tableau du service traditionnel à poser



DESCRIPTIF

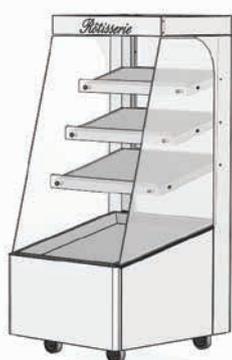
- Glace pare haleine
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes « effet miroir »
- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé (Inaltérable)
- Éclairage chauffant

OPTION

- Étagère intermédiaire en verre

LIBRE-SERVICE 2 & 4 NIVEAUX

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 132 LS 2 38 coques à plat	1320 mm	1020 mm	1375 mm	600 mm	220 V mono	20 A	4300 W
V 80 LS 4 38 coques à plat	800 mm	940 mm	1810 mm	/	220 V mono	10-16 A	3600 W
V 85 LS 2 20 coques à plat	850 mm	940 mm	1110 mm	/	220 V mono	10-16 A	2600 W



DESCRIPTIF V132 LS 2

- Identique à la V132 LS avec en plus une étagère chauffante

DESCRIPTIF V80 LS 4

- 4 niveaux de présentation chauffants
- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé (Inaltérable)
- Glaces latérales droite et gauche pour une vision panoramique
- Éclairage vitrocéram chauffant
- Tête rétro-éclairée « Rotisserie »

LIBRE-SERVICE « ILÔT »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 LS îlot	840 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 LS îlot	1095 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3000 W
V 132 LS îlot	1410 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 LS îlot	1840 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W



DESCRIPTIF

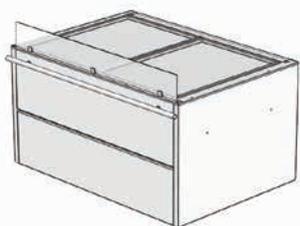
- Glace pare haleine bombée avant et arrière avec texte « Servez-vous » microbillé
- Éclairage chauffant
- Pare-chocs sur 4 côtés

OPTION

- Étagère intermédiaire

LIBRE-SERVICE « TABLES CHAUDES »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
TC 75 LS	750 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	1800 W
TC 100 LS	1 000 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W
TC 132 LS	1 320 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W
TC 150 LS	1 500 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W



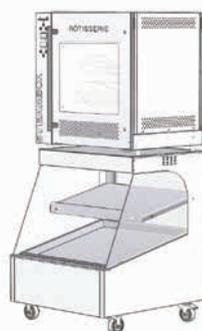
DESCRIPTIF

- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé (Inaltérable)

LES COMBINÉS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur totale	Tension	Prise de courant	Puissance
CONCEPT NEOL Chauffant-4 bal. Rôtissoire N1 + V85LS	860 mm	960 mm	1930 mm	380 V + N + T	20 A	9 900 W
CONCEPT NEOBOX-4 bal. Rôtissoire Steambox+ V85LS	860 mm	960 mm	2000 mm	380 V + N + T	20 A	11 600 W

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 150 TLS	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	3900 W
V 150 TPC	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	6600 W



DESCRIPTIF

- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes « effet miroir » (partie Traditionnelle)
- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé inaltérable (partie libre-service)
- Éclairage chauffant (partie traditionnelle)

OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes

LE CHAUD

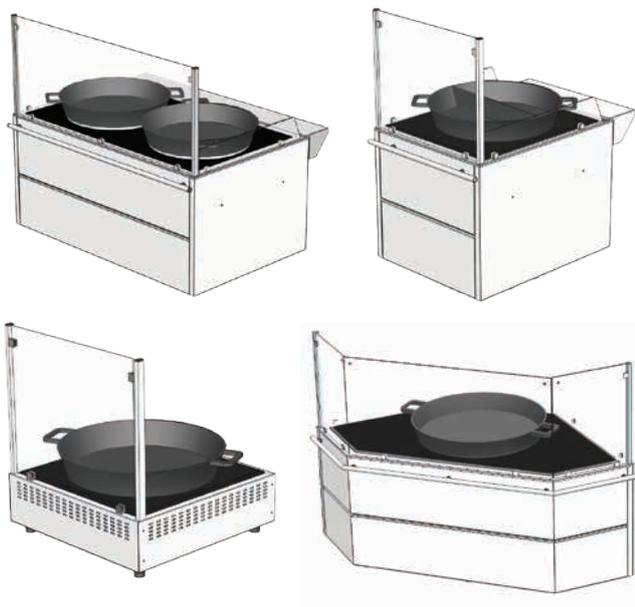
POÊLES - POÊLONS - PIZZAS



LES MODULES POÊLON ÉLECTRIQUES

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
MPC 75 E	750 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W
MPC 100 E	1000 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W
MPC 150 E	1500 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	9000 W
MPC 90° E angle simple ou double	2020 mm	1080 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W 9000 W
MPC 75 EAP*	750 mm	815 mm	850 mm	250 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W

*Électrique à poser



DESCRIPTIF

- Glace bombée ou droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium anti-adhésive Ø 500 mm
- Régulation par thermostat 20 à 300° (Puissance maximale de cuisson)
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

OPTIONS

- Poêle géante Ø 650 mm 1, 2 ou 3 compartiments
- Lampe chauffante

LES MODULES POÊLON GAZ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Hauteur plan de travail	Puissance calorique butane/propane	Puissance calorique gaz de ville
MPC 75 G	750 mm	1100 mm	1375 mm	770 mm	19,25 W	22,5 W
MPC 150 G	1500 mm	1100 mm	1375 mm	770 mm	38,5 W	45 W



DESCRIPTIF

- Glace droite ou bombée
- Trépied gaz fourni avec détendeur et lyres
- Soubassement fermé pour bouteilles de gaz propane (petit modèle)
- Fourni avec poêle émaillée Ø 600 mm
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

LES POÊLES POUR MODULE POÊLON CUISSON MPC

Modèle	Désignation
P 500 - modèle électrique	Diamètre 500 mm (H int.85/H ext.100)
P 500/2 - modèle électrique	Diamètre 500 mm avec 2 compartiments (H int.85/H ext.100)
P 650 - modèle électrique	Diamètre 650 mm (H int.100/H ext.120)
P 650/2 - modèle électrique	Diamètre 650 mm avec 2 compartiments (H int.100/H ext.120)
P 650/3 - modèle électrique	Diamètre 650 mm avec 3 compartiments (H int.100/H ext.120)
P 800 - modèle électrique	Diamètre 800 mm (H int.100/H ext.120)
P 600 émaillée - modèle gaz	Diamètre 600 mm (H int.50/H ext.60)



DESCRIPTIF

- Matière : fonte d'aluminium. Existe avec 1, 2 ou 3 compartiments et en 3 diamètres : 500 mm, 650 mm et 800 mm

LES MODULES PIZZAS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur médiane plan de travail	Tension	Puissance
MP 75	750 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	1800 W
MP 100	1000 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	1800 W
MP 120	1200 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	2700 W
MP 150	1500 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	2700 W



DESCRIPTIF

- Plan de présentation incliné en granit poli chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

OPTIONS

- Porte étiquettes
- Retour droit et gauche avec glace et décoration identique à la façade pour aménagement d'un angle

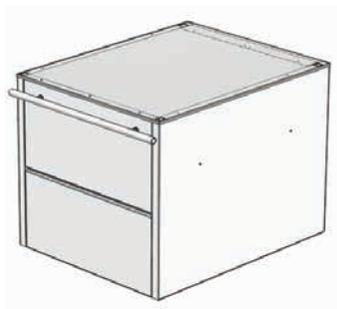
LE NEUTRE



LES MEUBLES DROITS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur plan de travail
MN 75 sans glace*	750 mm	980 mm	770 mm
MN 100 sans glace*	1000 mm	980 mm	770 mm

*Toute autre longueur sur demande



DESCRIPTIF

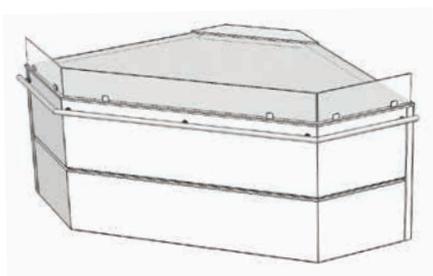
- Dessus inox brossé

OPTION

- Glace avant et latérale haute ou basse

LES MEUBLES D'ANGLE

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur plan de travail
VA 45° neutre	950 mm	970 mm	770 mm
VA 90° neutre	2020 mm	1060 mm	770 mm



DESCRIPTIF

- Dessus inox brossé

OPTION

- Glace avant et latérale haute ou basse

LE FROID



SERVICE RÉFRIGÉRÉ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
MR100 Trad ou Libre service	1020 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W
MR133 Trad ou Libre service	1325 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W
MR195 Trad ou Libre service	1950 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	638 W
MR258 Trad ou Libre service	2575 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	736 W
MR ANGLE 90° Trad ou Libre service	1825 mm	1245 mm	Trad = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W



DESRIPTIF

- Glace droite ou bombée rabattable à l'avant
- Structure supérieure pour éclairage
- Froid ventilé dans la vitrine et dans la réserve
- Fluide utilisé : R404. Autres fluides : nous consulter.
- Régulation par thermostat avec fin de dégivrage automatique
- Évacuation des eaux de dégivrage par évaporateur à résistances
- Groupe logé ou déporté dans le soubassement de la vitrine (local technique)
- Sur roulettes ou pieds réglables

OPTIONS

- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnements)
- Poêle géante émaillée



LA GOURMANDISE SUR GRAND ÉCRAN



DOREGRILL SAS
Parc d'activités du moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67
E-mail : doregrill@doregrill.com