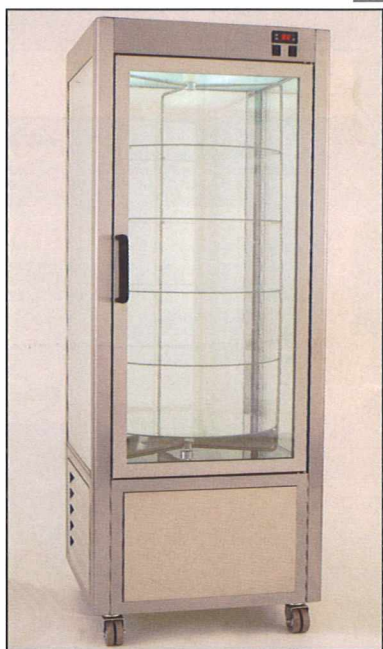


COOLING DISPLAYS



Ventilated displays

- 16 models in 2 sizes: 350 or 550 l
- 2 versions: with shelves or turnable glass plates (Ø 575 mm)
- 4 colours: stainless steel, brown, gold, white
- triple pane glass
- reversible door
- 9 programs on electronic regulation
- filled with R134 A gas without CFC
- options: R22 gas, shelves for cans
- stainless steel inside
- tropicalized compressor



Armoires ventilées

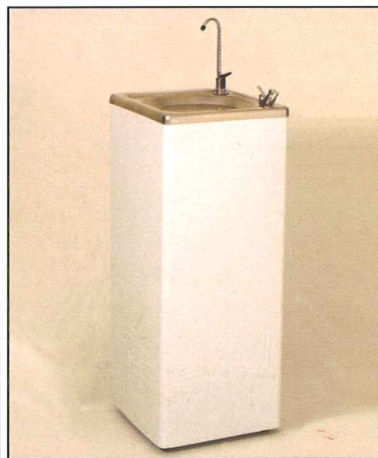
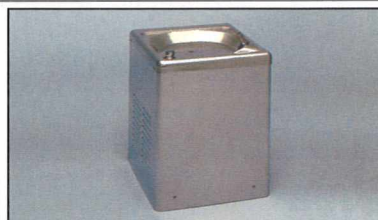
- 16 modèles en 2 volumes : 350 ou 550 l
- 2 versions : avec grilles fixes ou plateaux tournants en verre (Ø 575 mm)
- 4 coloris : inox, marron, gold ou blanc
- verre triple épaisseur
- porte réversible
- 9 programmes de réglage par affichage électronique
- alimenté en gaz R134 A sans CFC
- options : gaz R22, grilles à bouteilles
- intérieur inox
- compresseur tropicalisé

SALAD'BAR

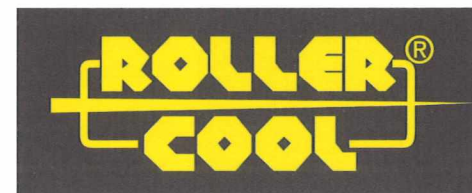
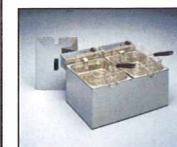


- Salad'bar réfrigéré pour présenter les buffets de hors d'œuvre, poissons, desserts
- 2 dimensions : 4 GN ou 6 GN
- merisier massif clair ou foncé
- rampe d'éclairage télescopique à 4 niveaux
- régulation électronique
- alimenté en gaz R 134 A sans CFC
- option : R 22, sur demande : version chaude

DRINKING FOUNTAINS

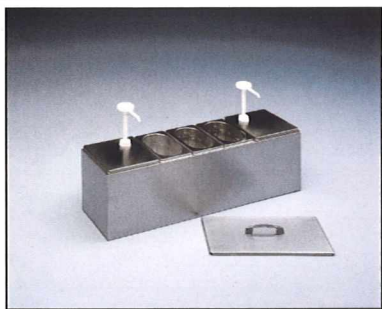


- cabinet or wall-mounting fountains fitted with a bubbler projector and a glass filler - 35 l/h
- water cooler on cabinet with 2 glass fillers - 80 l/h
- 2 colours: stainless steel, white
- filled with R134 A gas without CFC
- option: triple action filter, R22 gas, 75 l/h fountain and 150 l/h water cooler
- fontaines sur pied ou murales avec rince-bouche et col de cygne - 35 l/h
- refroidisseur sur pied avec 2 cols de cygne - 80 l/h
- alimenté en gaz R134 A sans CFC
- option : filtre triple action, gaz R22
- sur demande : fontaine à 75 l/h et refroidisseur 150 l/h



SODIR 16, rue St-Gilles - 28800 Bonneval FRANCE
Tél. (33) 37 44 67 67 - Fax (33) 37 96 20 09

DISPENSER



- 5 gastronorm containers
- 2 of them with pouring lip, for sauces, ketchup, condiments...

Distributeur saucier

- 5 bas gastronormes
- dont 2 avec bec verseur pour sauces, ketchup, condiments...

- gastronorm GN 1/1, GN 2/1 or GN 2/3
- with or without tap
- free-standing or drop-in
- stainless steel

BAIN-MARIES



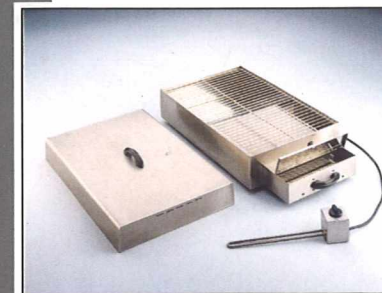
- gastronorm GN 1/1, GN 2/1 or GN 2/3
- with or without tap
- free-standing or drop-in
- stainless steel



Bains-marie

- gastronorme GN 1/1, GN 2/1 ou GN 2/3
- avec ou sans vidange
- encastrable ou à poser
- inox

SMOKERS



- cold smoking with sawdust
- 3 models with automatic heating element

- to smoke from 3 to 7 kg salmon, duck, sausages...
- stainless steel

Fumeurs

- fumage à froid à la sciure de bois
- 3 modèles avec épingle chauffante
- pour fumer saumon de 3 à 7 kg, canard, saucisses...
- inox

FOOD WARMER



- quartz lamp stand or mobile to keep warm french fries, ready made dishes, meat... before being served

- adjustable height
- supplied with GN 1/1

Lampe chauffante

- lampe quartz sur pied ou mobile pour maintenir à température frites, plats cuisinés, rôtis... avant service
- hauteur réglable
- livrée avec bac GN 1/1

HOT CUPBOARDS



- entirely isolated
- 60 and 120 plates (Ø 32 cm)
- adjustable grids
- stainless steel

Chauffe-assiettes

- entièrement isolés
- 60 à 120 assiettes (Ø 32 cm)
- grilles réglables
- inox

Bains-marie

- gastronorme GN 1/1, GN 2/1 ou GN 2/3
- avec ou sans vidange
- encastrable ou à poser
- inox

BIO-STEAMER

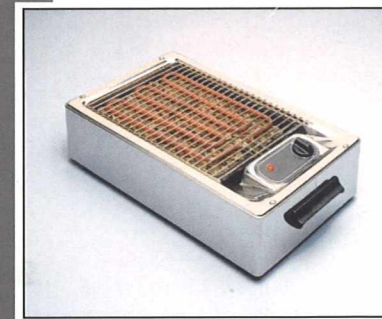


- to steam or keep warm vegetables, sausages, chinese food
- GN 2/3 container
- stainless steel

Cuiseur vapeur

- cuire à la vapeur ou maintenir au chaud légumes, saucisses, cuisine chinoise
- bac GN 2/3
- inox

ELECTRIC GRILLS

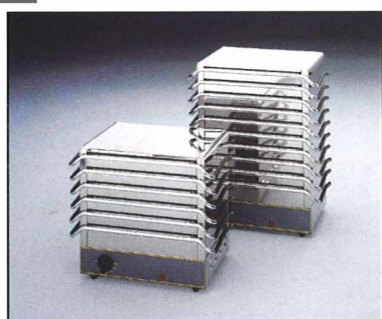


- with lava rocks
- single or twin model
- stainless steel

Grills électriques

- avec pierres de lave
- modèle simple ou double
- inox

DISH-WARMERS

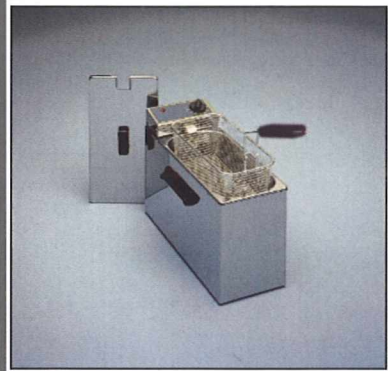


- 6 and 10 plates
- 15 mn preheating for 45 mn warm keeping
- stainless steel

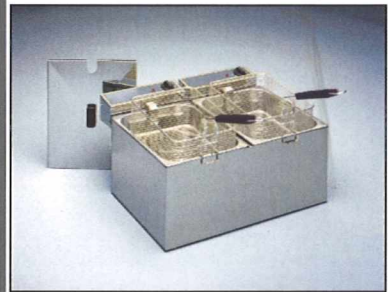
Chauffe-plats

- 6 et 10 plaques
- 15 mn de chauffe pour 45 mn de maintien en température
- inox

DEEP FAT FRYERS



- 7 counter top models from 3 to 24 l.
- safety thermostat
- single or twin containers
- removable for an easy cleaning
- option : high power for deep-frozen food
- stainless steel



Friteuses à zone froide

- 7 modèles de table de 3 à 24 l.
- thermostat de sécurité
- simple ou double bacs
- entièrement amovible pour un entretien aisé
- option : forte puissance pour surgelés
- tout inox



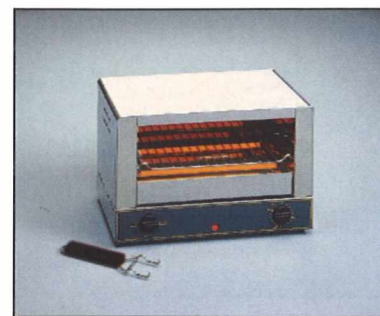
Free standing fryer

- adjustable power: 4, 8 and 12 kW
- volume 20 l.
- stainless steel
- adjustable feet

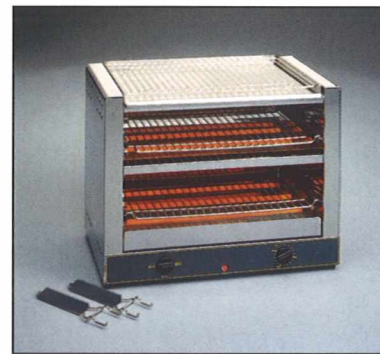
Friteuse sur coffre

- puissance modulable : 4, 8 et 12 kW
- volume 20 l.
- tout inox
- pieds réglables

INFRARED SALAMANDERS



- 11 models of toasters snackers
- infrared quartz cooking (1 922 F°)
- 150 to 400 toasts/hour
- stainless steel



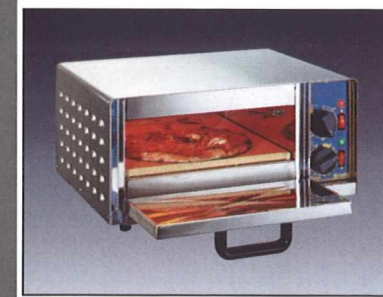
- 11 versions de toasters snackers
- cuisson quartz infrarouge (1 050°C)
- 150 à 400 toasts/heure
- tout inox



- electric or gas (safety device) NG, TG, LPG
- movable or fixed top
- free-standing or wall mounting
- infrared cooking (1 922 F°)
- stainless steel
- option: electric model with metal heating elements

- électrique ou gaz (avec sécurité) GN, GV, GPL
- fixe ou à toit mobile
- à poser ou à suspendre
- cuisson infrarouge (1 050°C)
- tout inox
- option : modèles électriques avec résistances métalliques

PIZZA OVENS



- infrared cooking (1 922 F°)
- a Ø 30 cm fresh or deep-frozen pizza in 4 mn
- with a fire stone
- stackable
- stainless steel



Fours à pizza

- cuisson infrarouge (1 050°C)
- 1 pizza de Ø 30 cm fraîche ou surgelée en 4 mn
- chamotte en pierre réfractaire
- superposable
- tout inox

CONVECTION OVENS



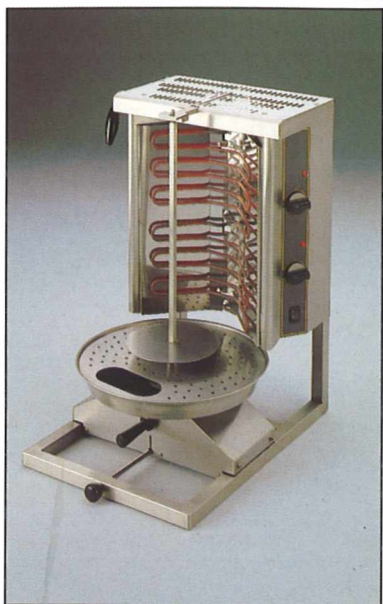
- 26 and 34 l. convection ovens
- 2 or 4 levels with pastry trays or grids
- 250° C to cook or reheat pastries, viennoiseries, delicatessen, pizzas, meat, fishes...

- stainless steel

Fours à convection

- de 26 à 34 l.
- 2 ou 4 niveaux avec plaques à pâtisserie ou grilles
- 250° C pour cuire ou réchauffer des viennoiseries, plats préparés, pizzas, viandes, poissons...
- tout inox

GYROS GRILLS



- 6 electric or gas models to cook 20 to 80 kg of meat
- independent regulation for each element or burner
- gas equipment with safety device (NG, TG, LPG)
- drip-tray on ball bearings for a perfect balance
- adjustment of the spit on the base and top of the grill
- stainless steel
- option: fire stones for electric models



- 6 modèles électriques ou gaz pour la cuisson de 20 à 80 kg de viande
- régulation individuelle pour chaque rampe de cuisson
- équipement gaz avec sécurité (GN, GV, GPL)
- plat ramasse-jus sur chariots avec roulements, parfaitement équilibré.
- réglage précis de la broche sur la base et le haut de l'appareil
- tout inox
- option : pierres réfractaires pour modèles électriques

INFRARED ROTISSERIES



Models with spits

- 7 electric or gas (safety device) models - NG, TG, LPG
- capacity: 4 to 12 pieces of poultry
- infrared cooking (1 922 F°)
- options: table, spit basket
- stainless steel



Rôtissoires à broches

- 7 modèles électriques ou gaz (avec sécurité) - GN, GV, GPL
- capacité : 4 à 12 poulets
- cuisson infrarouge (1 050°C)
- options : table, broche anglaise
- tout inox



RBE 25

- electric model with swings
- completely panoramic
- capacity: 25 / 30 pieces of poultry
- options: lamb spit, big volume spits, table
- ventilated heated display, 10 levels, GN 1/1
- modèle électrique à balancelles
- entièrement panoramique
- capacité : 25 / 30 pièces
- options : broche à mouton, broches grand volume, table
- étuve ventilée, 10 niveaux, GN 1/1

CREPE MACHINES

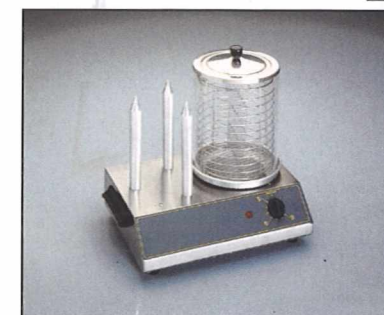


- electric or gas (safety device) NG, TG, LPG
- one or two cast iron griddles
- Ø 350 or Ø 400 mm
- stainless steel

Crêpières

- électrique ou gaz (avec sécurité) GN, GV, GPL
- simple ou double plaques en fonte
- Ø 350 ou Ø 400 mm
- tout inox

HOT DOG MACHINES



- 5 electric or gas (NG, TG, LPG)
- steam cooking
- stainless steel

Chauffe-saucisses

- 5 modèles électriques ou gaz (GN, GV, GPL)
- cuisson à la vapeur
- inox

CONTACT-GRILLS

- 3 models to grill meat, saussages, fishes., sandwiches..
- single or mixed cast iron plates
- balanced top plates with adjustable pressure
- double isolation

Contact-grills

- 3 modèles pour la cuisson de grillades, saucisses, poissons., sandwiches..
- plaques en fonte rainurées ou mixtes
- plaques supérieures compensées avec pression réglable
- double isolation





ROLLER[®] GRILL

Friteuse semi-professionnelle

Un matériel de "pro" pour des fritures légères et croustillantes. Le filtrage automatique de l'huile par décantation dans la zone froide permet de frire successivement ou en même temps dans le même bain poissons, frites, beignets sans transmission de goût ni d'odeur. Double sécurité par bulbe inox pour surchauffe ou insuffisance d'huile. Entièrement amovible pour faciliter l'entretien et la vidange. 2 témoins lumineux, minuteur sonore sur option.

Coloris : blanc, inox.

Option : platine d'encastrement de coloris assorti (réf. DP 4).

Deep fat fryer

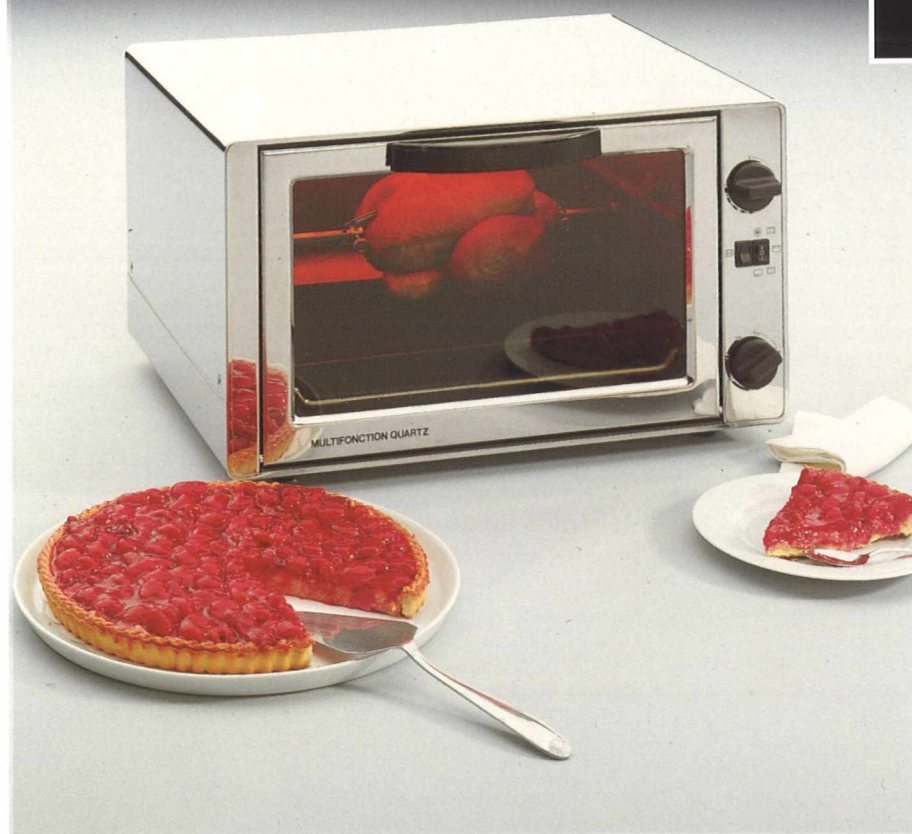
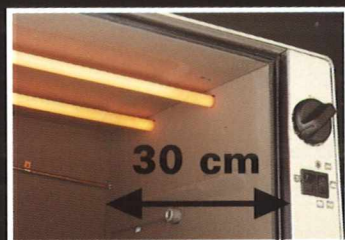
Gourmet products for light and crisp frying. The automatic oil filtering by decantation in the cold zone enables to fry successively or all together in the same oil fishes, chips, fritters without any taste or smell transfer. Double safety through stainless steel bulb for overheating or lack of oil. Removable for easy cleaning and draining. 2 pilot lights, optional bell timer.

Colours: white, stainless steel.

Optional: built-in frame in the same colour (ref. DP 4).

Ref.	Volume	L x P x H mm	kw	kg	frites / panier chips / basket
RFP 30	2-3	210 x 390 x 225	2	4	0,9
RFP 50	2-3	210 x 390 x 275	2	5	1,3
DP 4		220 x 445 x 20		0,8	

1. Minuteur sonore en option / Optional bell timer.
2. Zone froide / Cold zone.
3. Platine d'encastrement / Built-in frame.



1. Quartz infrarouge 1050° C / Infrared quartz 1050° C.
2. Platine d'encastrement / Built-in frame.
3. Interrupteur multifonction / multifunction switch.

Four multifonction quartz 26 I

Apprécié des professionnels de la restauration depuis plus de 30 ans, le quartz infrarouge permet de rôtir comme à la braise de bois... sans fumée. Avec un rayonnement à 1050° C, la cuisine devient plaisir : cuire, dorer, rôtir, griller, décongeler, réchauffer en un temps record (pas de préchauffage) et en conservant aux aliments leur saveur et leur qualité nutritive. Parois autonettoyantes. 30 cm de profondeur pour recevoir les tourtières à pâtisserie. Grille réversible, minuterie, thermostat 10 positions, interrupteur multifonction, interrupteur tourne-broche (MR 26) ou voyant de contrôle (MF 26).

Modèle MF 26 : sans tourne-broche.

Modèle MR 26 - avec tourne-broche.

Coloris : blanc, brun, inox.

Option : platine d'encastrement de coloris assorti (réf. EF 26).

Multifunction quartz oven 26 I

Appreciated by all caterers for over 30 years, infrared quartz enables to roast like with live charcoal... without smoke. With a radiation at 1050° C, cooking turns to pleasure: cooking, browning, roasting, grilling, defrosting, reheating very quickly (no preheating) while preserving food's taste and nutritional value. Self-cleaning inside walls. 30 cm deep to receive pie-dishes. Reversible grid, timer, 10 settings thermostat, multifunction switch, roasting-jack switch (MR 26) or pilot light (MF 26).

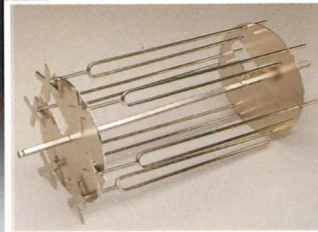
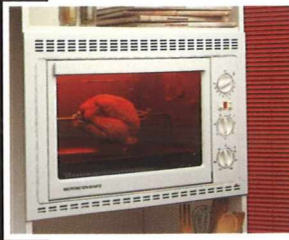
Model MF 26: without roasting-jack.

Model MR 26: with roasting-jack.

Colours: white, brown, stainless steel.

Optional: built-in frame in the same colour (ref. EF 26).

Ref.	L x P x H mm/in	L x P x H mm/out	kw	kg
MF 26	360 x 310 x 235	470 x 350 x 280	1,7	9
MR 26	360 x 310 x 235	470 x 350 x 280	1,7	9
EF 26	465 x 20 x 265	600 x 20 x 340		1,5



Four multifonction quartz 34 l

Cette gamme de fours 34 l présente les mêmes avantages et performances que les fours 26 l avec une plaque supérieure de mijotage pour la réf. SR 200 et un programmeur 12 h pour la réf. RG 400.

Coloris : blanc, brun, inox.

Options : platine d'encastrement de coloris assorti (réf. EF 34),
kit de 6 brochettes à rotation automatique (réf. BR 2).

Multifonction quartz oven 34 l

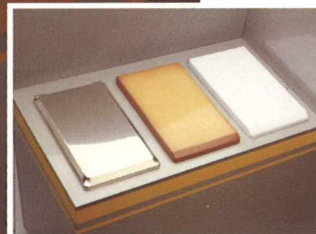
This range of 34 l ovens has the same characteristics and performance of the 26 l ovens with an upper simmer plate for the ref. SR 200 and an automatic timer (12 h) for the ref. RG 400.

Colours: white, brown, stainless steel.

Optional: built-in frame in the same colour (ref. EF 34),
automatic kit of 6 skewers (ref. BR 2).

Ref.	L x P x H mm / in	L x P x H mm / out	kw	kg
SR 200	405 x 280 x 300	550 x 350 x 335	2,1	18,5
RG 300	405 x 280 x 300	550 x 350 x 335	2,1	18,5
RG 400	405 x 280 x 300	550 x 350 x 335	2,1	18,5
EF 34	550 x 20 x 320	600 x 20 x 410		1,5

1. Plaque supérieure de mijotage/
Upper simmer plate (SR 200).
2. Platine d'encastrement/ Built-in frame.
3. Kit 6 brochettes/ Set of 6 skewers.



'built-in mm	Appareil/unit L x P x H mm	kw	kg
30	290 x 500 x 235	2,5	8
30	290 x 500 x 85	2,5	8
30	290 x 500 x 40	2,5	5
30	290 x 500 x 46	2,95	6
30	280 x 500 x 360	0,7	10
	300 x 510 x 32		0,8

1. Couvertures assortis.
2. Duo coloris blanc.
3. Duo coloris Terre de France.

Set encastrable

Friteuse électrique à zone froide. Thermostat double sécurité. Interrupteur, 2 voyants (réf. 215).

Gril électrique à pierres de lave. Doseur d'énergie, minuteur sonore, 2 voyants (réf. 220).

Domino électrique : 2 plaques de cuisson rapides Ø 145 (1,5 kw) et Ø 180 (2 kw). Commutateurs, voyants (réf. 225).

Domino halogène : 1 foyer halogène-quartz (1,95 kw), 1 foyer radiant-quartz (1,2 kw). Commutateurs, voyants, témoins de chaleur résiduelle (réf. 230).

Extracteur de plan de travail avec filtre métallique lavable. Évacuation extérieure, débit après raccordement 525 m³/h (réf. HP1).

Coloris : blanc, inox, Terre de France (extracteur en inox seulement).

Option : couvercle de coloris assorti (réf. C2).

Built-in frame

Electric fryer with cold zone. Double safety thermostat. Switch, 2 pilot lights (ref. 215).

Electric grill with lava rocks. Power regulator, bell timer, 2 pilot lights (ref. 220).

Electric hob: 2 rapid plates Ø 145 (1,5 kw) and Ø 180 (2 kw). Commutators, pilot lights (ref. 225).

Halogen hob: 1 halogen-quartz zone (1,95 kw), 1 radiant-quartz zone (1,2 kw). Commutators, pilot lights, 2 pilot light indicating remaining heat (ref. 230).

Work space extractor with washable metal filter. Outside evacuation, out put after connection 525 m³/h (ref. HP1).

Colours: white, stainless steel, Terre de France (extractor in stainless steel only).

Optional: lid in the same colour (ref. C2).