

Thirode

La Gamme

Cuisson Froid Laverie
Distribution Préparation



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Une gamme de fours...

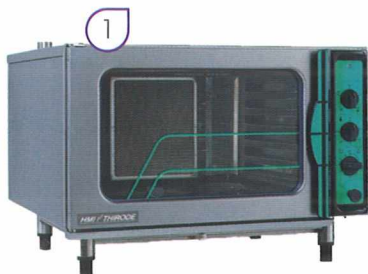
Fours mixtes

2 modèles de fours :

Flash et Essentiel

Existent en électrique et gaz.

Une gamme complète avec 6, 10 et 20 niveaux, superposée (Flash) en GN1/1 et 2/1.



1 Compact

Le four en toute simplicité

Les fours mixtes ou à air pulsé, Emeraude Compact, existent en 4 niveaux GN1/1, électriques.



2 Flash

Cuisiner en toute simplicité

- Mode de production de vapeur par injection : Maîtrise totale de la production de vapeur, respect des températures au degré près.
- 3 modes de cuisson : sec (0-250°C), Mixte (30-250°C), Vapeur (30-105°C)
- 3 possibilités de pilotage : sonde à cœur, le temps avec prise en compte automatique de la charge et le pilotage manuel.

De série le oura pour la pâtisserie
En accessoire : douchette, sonde à cœur débrochable et sortie HACCP



3 Essentiel

Fiable, flexible et pratique

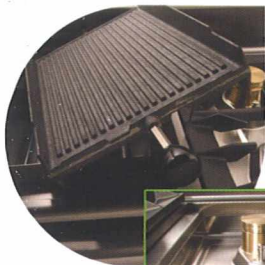
- 6 modes de cuisson : Sec, mixte, vapeur, refroidissement rapide, séchage et maintien en température.
- Simplicité d'utilisation : Tableau de commande « Oui Chef ! » composé d'un écran LCD et de 2 boutons de commande. Intuitif et interactif avec 108 recettes préenregistrées et la possibilité de créer des recettes personnalisées.
- Continuité de service grâce au système Eco-hybride : 2 modes de production de vapeur, si le mode chaudière est en dysfonctionnement, l'injection reprend le service.

De série le oura
En option : Logiciel Eco-Heat et interface USB



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM

Cuisson Horizontale



Fourneau ① Cougar 700

Cougar 700 est particulièrement adaptée aux environnements de la petite restauration collective (maison de retraite, centre de vacances...) ou de la restauration citadine. Dessus 20/10ème et structure monocoque. Des bords francs qui facilitent le nettoyage, une qualité de fabrication et une grande robustesse.

Fourneau ② Cougar 900

L'essentiel au cœur de la performance Partenaire de votre réussite, la gamme Cougar 900 apporte un confort de travail, une grande productivité avec une surface utile importante (900 mm de profondeur) ainsi qu'une qualité de finition avec ses bords francs qui facilitent le nettoyage. Dessus 30/10^{ème} et structure monocoque.

Feux vifs : Jusqu'à 9 kW, avec un rendu sur bac à eau avec vidange frontale. économie de produits de nettoyage. stabilité : pas de déformation des éléments.

Plaques électriques : 2 ou 4 plaques réductrices.

Plaques coup de feu (électrique ou gaz) : économie d'énergie. Puissance de 1000 W.

Plaques induction : Idéal pour les cuisines thermiques, facile à nettoyer. Puissance de 1000 W.

Foyers rayonnants : Plaque vitrocéramique et peu d'inertie. Facile à nettoyer. Puissance de 1000 W.

Bains marie : 4 bacs GN1/3, cuve inox.

Fours gaz ou électriques : Robustes, adaptés à la cuisson et sans visserie apparente. Gaz +16% de puissance. Pâtisserie, grâtinage, braisage, cuisson.

Modules neutres : Table de travail très résistante à deux éléments.

Barbecue à gaz : nappe amovible pour les plats en tôle.



ChaudLe

Une gamme de Fourneaux



Système Éco Quad

ment supérieur à 60%. Brûleurs montés
nettoyage de la surface simplifiée,
d'eau et de temps ! Robustesse et
vents latéraux.

ondes en fonte ; de 7 à 14 kW.

z) : Montée rapide en température
3 à 21 kW.

ons délicates. Aucune dispersion
jusqu'à 2 x 5 kW.

que 6 mm avec un rendement élevé
ance jusqu'à 2 x 4 kW.

munie d'une vidange en façade.

ec portes aux charnières renforcées
e rendement. Multi-usages : rôtisserie,
lente...

gide à poser ou suspendre entre

e par des brûleurs inox sous une
lave. Puissance = 11kW.

Gril à barreaux électriques : Barreaux indéformables montés sur châssis articulé. Marquage et cuisson par conduction et rayonnement. Puissance = 5,3 kW.

Plaque à snacker ou plancha : Plaque en acier s'utilisant avec matière grasse. Plaques polies et chromées pour augmenter la dureté. De 8 à 17 kW.

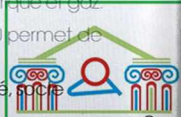
Des friteuses simples ou doubles cuves : 5,18 et 25 litres. Remontée rapide en température (garantie la qualité de cuisson). Respect des températures pour conserver à l'huile toutes ses qualités.

Des marmites en chauffe directe ou bain-marie et 2 formes de cuves (rondes ou rectangulaires). Fond de cuve en acier inox haute résistance. Capacité de 60 à 250 litres.

Les Sauteuses avec le **Système Éco Quad** ont été étudiées pour répondre à de multiples modes : braisage, poêlage, marmite et maintien en température. Grâce au système éco Quad vous gagnerez des économies considérables d'eau, d'énergie, de produits et de temps. Capacité de 45 à 65 dm², électrique et gaz.

Que ce soit pour 100 ou 1000 couverts, le fourneau Cougar 900 permet de multiplier les possibilités de configuration d'installation:

Sur piètement, suspendu mural/ central, soubassement réfrigéré, maçonné.



ULTIMHEAT®
VIRTUAL MUSEUM



Fourneau ① Tectone

- Dessus 30/10^{ème} monobloc, du collecteur au tableau de commande.
- Un choix de références et des configurations en version bloc, à poser ou suspendue pour une réalisation personnalisée.
- Assemblage étanche bords francs.
- Les brûleurs Tectone sont démontables sur bac à eau : une révolution dans l'hygiène.

Pianos ② Quarandis & Prestige 40/10^{ème}

- La pureté des lignes et le soin de la finition font du Prestige et du Quarandis des pianos uniques.
- Des pianos monoblocs uniques.
- Les dimensions ont été étudiées pour obtenir un environnement de travail idéal et offrir la meilleure ergonomie.

Cuiseurs multifonctions ③ Atlas

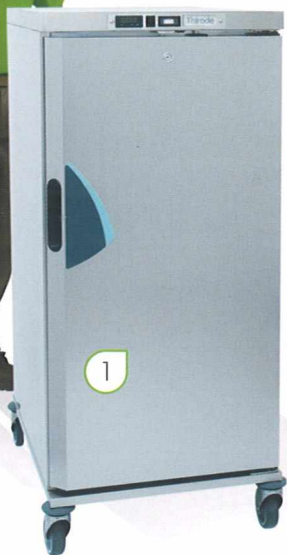
- Des Cuiseurs multifonctions maîtrisant parfaitement la cuisson. Disponible en version gaz et électrique.
- Une puissance adaptée automatiquement à la charge.

Une capacité de 130 à 200 litres.

- Cuve avec fond bimétal entièrement carrossée, profondeur 250 mm.
- Bâti inox monobloc de 40/10 d'épaisseur standard, inox de diamètre 1000 mm.



Armoires chaudes et réfrigérées



1 Antartica mobile

- Cette série d'armoires mobiles existe en 9 modèles (GN1/1 et GN2/1), chaudes, froides et mini chaudes pour des capacités allant de 117 à 540 litres.
- Dimensions adaptées au passage des portes de 800 mm (775 mm de large) en GN2/1.
- Structure monocoque tout inox intérieur et extérieur
- Groupe tropicalisé.



2 Antartica

- Cette gamme d'armoires réfrigérées existe en 16 modèles, blancs ou inox, positive, négative ou duo, pour des capacités de 600 et 1350 litres. Antartica est aménagée en GN2/1 et possède 22 niveaux de stockage (c'est la possibilité d'insérer 44 bacs en GN 1/1 avec une profondeur de 55 mm).

- Performance
 - La régulation électronique permet d'adopter facilement la température intérieure aux produits à conserver : de -2 à +12°C en froid positif, de -15 à -25°C en froid négatif.
- Groupe tropicalisé
- Simplicité et Hygiène
 - Construction monocoque (parfaite étanchéité), isolation en mousse polyuréthane
 - Pieds de 150 mm : nettoyage des sols facilité
 - Réévaporation automatique des eaux de dégivrages.



3 Ixane armoires froides ou chaudes

- Les armoires Ixane existent en froid, duo et chaud pour des capacités de 2 x 300, 600 et 1350 litres.
- Cuve intérieure et revêtement extérieur tout inox
- Grande réserve de puissance frigorifique permettant un fonctionnement optimum jusqu'à une température ambiante de +43°C (groupe tropicalisé)
- Isolation 60 mm.





1) Ixpod

La gamme de Cellules à Chariot à refroidissement rapide Ixpod existe en 4 capacités d'aliment de descente en température (80, 160, 240 et 320 kg).

2) Ixtend

La série d'armoires positives à chariot Ixtend est composée de 6 modèles : mural traversant, en GN1/1 et GN2/1 (de 1 à 2 chariots). Existe aussi en chaud.

3) Ixtreme

La gamme de desserts multifonctions existe de 1 à 5 portes avec 5 fonctions disponibles : froid positif, froid négatif, maintien en température (de 63 à 85°C), compartiment neutre et cellule.

Dégivrage automatique, évaporateur positif traité anti-corrosion, isolation totale en mousse de polyuréthane (60 mm).

4) Schuss

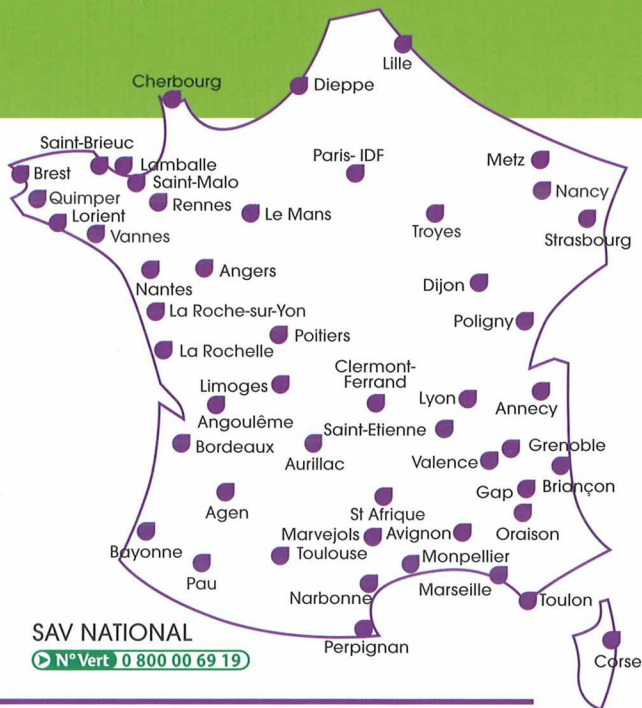
Les cellules mixtes Schuss existent en 6 modèles de capacités de descente en température réparties en 3 volumes (5, 10 et 15 niveaux). Aménagement GN1/1 Compatible 600 x 400 en standard. Température de +63°C à +10°C en moins de 2 heures et de +63°C à -18°C en moins de 4h30.

5) Collect PC

2 types d'enregistreur HACCP avec transfert par clé USB ou édition sur une imprimante :

- Enregistreur autonome universel.
- Enregistreur HACCP

intégrée aux tableaux de commande des gammes suivantes : Antartik, Ixtend et Ixpod.



SAV NATIONAL

N° Vert 0 800 00 69 19

Siège
Tél : 01.64.67.61.00
Fax : 01.64.67.61.01
e-mail :
contact@thirode.fr
Site : www.thirode.fr

ThirodeFinancement
Tél : 01.47.00.65.65
Fax : 01.47.00.12.09

FRANCE NORD
DIEPPE
Tél : 02.35.84.80.23
ILE DE FRANCE
Tél : 01.60.21.55.60
LILLE
Tél : 01.60.21.55.60
CAEN
Tél : 01.60.21.55.60

FRANCE OUEST

ANGERS
Tél : 02.40.75.66.43
BORDEAUX
Tél : 05.57.77.44.50
BREST
Tél : 02.96.50.75.80
CLERMONT-FERRAND
Tél : 04.73.91.01.02
LAMBALLE
Tél : 02.96.50.75.80
LA ROCHE SUR YON
Tél : 02.40.75.66.43
LA ROCHELLE
Tél : 05.62.89.36.36
LE MANS
Tél : 02.40.75.66.43
LIMOGES
Tél : 05.62.89.36.36
LORIENT
Tél : 02.97.76.75.55
NANTES
Tél : 02.40.75.66.43
QUIMPER
Tél : 02.98.52.06.73
RENNES
Tél : 02.99.14.70.71
SAINT-MALO
Tél : 02.99.14.70.71
TOULOUSE
Tél : 05.62.89.36.36
TOURS
Tél : 02.40.75.66.43
VANNES
Tél : 02.97.76.75.55

FRANCE EST

ANNECY
Tél : 04.79.34.79.00
AVIGNON
Tél : 04.92.78.62.09
BRIANCON
Tél : 04.92.78.62.09
DIJON
Tél : 03.84.73.75.99
GAP
Tél : 04.92.78.62.09
GRENOBLE
Tél : 04.79.34.79.00
LYON
Tél : 04.78.79.54.30
MARSEILLE
Tél : 04.92.78.62.09
METZ
Tél : 03.83.25.73.73
MONTPELLIER
Tél : 04.92.78.62.09
NANCY
Tél : 03.83.25.73.73
ORAISON
Tél : 04.92.78.62.09
POLIGNY
Tél : 03.84.73.75.99
SAINT ETIENNE
Tél : 04.77.53.09.09
STRASBOURG
Tél : 03.83.25.73.73
TOULON
Tél : 04.92.78.62.09
TROYES
Tél : 03.25.49.12.80
VALENCE
Tél : 04.75.57.98.40

Thirode

17 rue des Frères lumières - ZI Mitry Compans
77292 Mitry-Mory cedex
Tél. : 33 0(1) 64 67 61 00 - Fax : 33 0(1) 64 67 61 51
contact@thirode.fr
www.thirode.fr

