

# Thirode

## La Gamme

Cuisson Froid Laverie  
Distribution Préparation



Une gamme de fours...

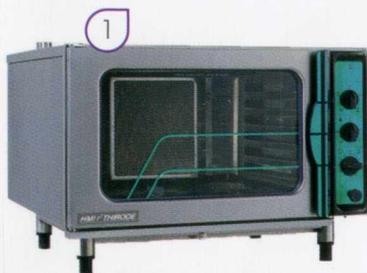
## Fours mixtes

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 Easy PC et son interface USB

# Cuisson Horizontale

ChaudLe

Une gamme de Fourneaux



Fourneau  
① Cougar 700

## 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.

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 30/10ème et structure monocoque.



Système Éco Quad

**Feux vifs :** Jusqu'à 9 kW, avec un rendement supérieur à 60%. Brûleurs montés sur bac à eau avec vidange frontale, nettoyage de la surface simplifiée, économie de produits de nettoyage, d'eau et de temps ! Robustesse et stabilité : pas de déformation des éléments latéraux.

**Plaques électriques :** 2 ou 4 plaques rondes en fonte ; de 7 à 14 kW.

**Plaques coup de feu (électrique ou gaz) :** Montée rapide en température et économie d'énergie. Puissance de 8 à 21 kW.

**Plaques induction :** Idéal pour les cuissons délicates. Aucune dispersion thermique, facile à nettoyer. Puissance jusqu'à 2 x 5 kW.

**Foyers rayonnants :** Plaque vitrocéramique 6 mm avec un rendement élevé et peu d'inertie. Facile à nettoyer. Puissance jusqu'à 2 x 4 kW.

**Bains marie :** 4 bacs GN1/3, cuve inox munie d'une vidange en façade.

**Fours gaz ou électriques :** Robustes, avec portes aux charnières renforcées et sans visserie apparente. Gaz +16% de rendement. Multi-usages : rôtisserie, pâtisserie, grâtinage, braisage, cuisson lente...

**Modules neutres :** Table de travail très rigide à poser ou suspendre entre deux éléments.

**Barbecue à gaz :** La chauffe est réalisée par des brûleurs inox sous une nappe amovible de galets en pierre 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 dm<sup>3</sup>, 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, socle maçonné.



## Fourneau ① Tectone

- Dessus 30/10<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup>

- 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 sur pieds inox de diamètre 104 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 aménagé 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.

# Froid



## 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 : Antartica, Ixarte, Ixtend et Ixpod.



### 1 Coralia

Les tables Coralia : Dessus épaisseur 12/10 et 15/10, bords droits et rayonnés, largeur 600, 700, longueur standard ou sur mesure.

- Tables de travail centrales et adossés, Tables du chef, Bac du chef sur pieds, Tables de déboitage
- Plonge Coralia : Bac et égouttoir insonorisé. Livrée avec robinet bitrou 1/4 de tour et siphon.

### 2 Self polyvision

2 nouvelles gammes de meubles : Le self Polyvision Junior adapté à la taille des enfants et le self Polyvision pour les adultes.

**Design :** Polyvision adopte le parti pris de la transparence, l'utilisation des verres bombés pour privilégier une esthétique aérienne.

**Haute Performance :** Pour une conservation des mets jusqu'à 32°C

- Présentoir à pain, couverts et verres
- Meubles chauds
- Meubles réfrigérés
- Salad'bar avec son porte-assiette intégré
- Vitrine réfrigérée.

### 3 Batteur Mélangeur

La gamme des batteurs mélangeurs est composée de 4 modèles (10 litres, 20 litres, 40 litres et 60 litres) pour des restaurants de 10 à 800 couverts aussi bien pour la restauration collective que commerciale.

### 4 Les meubles de préparation et rangement

- Meubles tout inox 18-10 intérieur et extérieur.
- Meuble neutre
- Meuble étuve table neutre et chaude.

# ☪ Laverie



## 1 Oréane LT et LT Pro

Les laveuses à avancement automatique Oréane LT

existent en 5 modèles pour traiter de 70 à 210 casiers/heure. Oréane LT avec ou sans pré-lavage et simple ou triple rinçage

Dotées d'une carrosserie et d'une cuve inox 18-10, d'une conception double peau et d'une pompe auto-vidangeable.

La consommation est limitée par une régénération des bains en cascade pour un meilleur respect de l'environnement. Super silencieuse avec 66 dB.

## Environnement

### 3 Laverie

Adaptée parfaitement aux laveuses Oréane

- Table de triage : largeur de 745 /1060 mm, longueur de 1600 /2100/2600 mm ou sur mesure, raccordement sur table lisse ou table à rouleaux.
- Table lisse entrée et sortie avec ou sans bac et dossier, dessus inox 18/10<sup>ème</sup> épaisseur 15/10<sup>ème</sup>
- Table à rouleaux pour transporter des casiers 500 x 500, inox 18/10, épaisseur 15/10
- Virage à rouleaux 45°, 90°, 180°.

## 2 Oréane LB Pro

Le lave batterie, Oréane LB Pro, comprend 5 modèles pour traiter de 10 à 30 casiers/heure. Absence de trace de gouttes d'eau grâce au système « Anti-perle » (Température constante de 85° pendant tout le rinçage).

## La laverie et son environnement



### 1 Oréane LV

4 modèles de lave verres pour tous les besoins (avec ou sans adoucisseur). Un nettoyage performant pouvant aller jusqu'à 24 paniers de verres par heure. Une facilité d'entretien avec une pompe de lavage auto-vidangeable.

### 2 Oréane LF et LF Pro

La laveuse à porte frontale, Oréane LF, est composée de 4 modèles compacts pour traiter de 20 à 80 couverts et de 20 à 60 casiers/heure. La cuve emboutie de petite capacité de 12 litres engendre une économie de consommation d'eau. Passage de porte jusqu'à 385 mm.

### 3 Oréane LC et LC Pro

Une gamme composée de 2 modèles de laveuses à capot pour traiter de 80 à 200 couverts (de 24 à 60 casiers/heure).

Les performances du lavage sont améliorées grâce à des gicleurs hauts rendements.

Le capot se soulève sans aucun effort avec le système breveté « Easy up »

Economie d'eau : 3 litres seulement.

Silencieuse avec 66 dB.

# Thirotde

## Un Ensemblier de Compétences

Thirotde est devenu, après soixante années d'une très riche expérience, un fabricant reconnu et le premier réseau français d'installateurs de cuisines professionnelles.

### Nous Concevons

Nos équipes de recherche et développement, notre laboratoire certifié NF/CE, bénéficient des remontées d'informations afin de faire évoluer des produits adaptés à vos besoins.

### Nous Fabriquons

Nos usines fabriquent une gamme très complète de matériels simples et robustes, pour la préparation, la cuisson, la distribution, la réfrigération et la laverie.

### Nous Installons / Thirotde équipements

Qu'il s'agisse d'un renouvellement de matériel ou d'une création, de restauration commerciale ou de collectivité, Thirotde possède l'expérience des installations les plus complexes. Le réseau Thirotde est certifié Qualicuisines

### Nous Maintenons / Thirotde services

Une recette exclusive pour l'entretien et le suivi de vos installations :

- Conseils sur l'utilisation, l'entretien et le suivi du matériel
- Opérations de vérifications périodiques obligatoires pour la délivrance des certificats.
- Vente en agence ou par correspondance de plus de 120 000 pièces détachées toutes marques

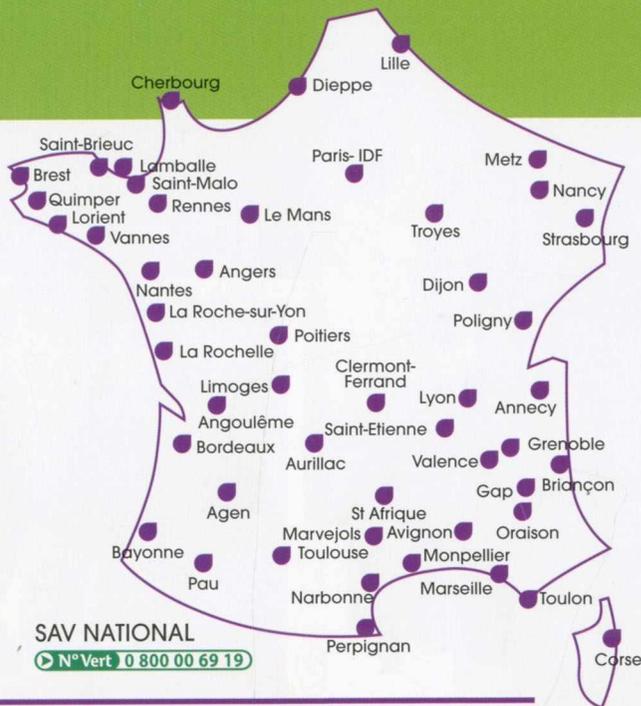
### Nous Finançons

Dès l'élaboration de votre devis, nous étudions pour vous toutes les solutions de financement et nous concrétisons cette analyse par une proposition précise.



Fabrication française





**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

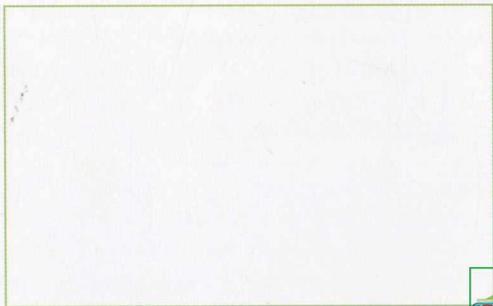
**FRANCE NORD**  
 DIEPPE  
 Tél : 02.35.84.80.23  
 ILE DE FRANCE  
 Tél : 01.60.21.55.60  
 LILLE  
 Tél : 01.60.21.55.60  
 CAEN  
 Tél : 01.60.21.55.60

**FRANCE EST**  
 ANNECY  
 Tél : 04.79.34.79.00  
 AVIGNON  
 Tél : 04.92.78.62.09  
 BRIANÇON  
 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

**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 : 02.97.76.76.55  
 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 : 02.97.76.76.55

# 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



Ce document ne présente pas de caractère contractuel, les spécificités techniques sont données à titre strictement indicatif. D'UN COMMUN ACCORD