



BRIKA 

CATALOGUE de PRODUITS





BRIKA

À Propos

Nous sommes une entreprise canadienne qui s'est forgée une excellente réputation au fil des ans grâce à de multiples critères dont nous sommes très fiers. Nous avons le meilleur service à la clientèle que vous puissiez souhaiter. Nos employés dévoués tiennent compte de vos besoins et veillent à ce que vous receviez des informations précises dans les plus brefs délais.

La haute qualité n'est pas une option, c'est une norme. Nous ne fournissons que des produits fiables et durables. Nous accordons une attention particulière aux petits détails qui rendent nos produits plus performants et plus faciles à utiliser. Nous maintenons des niveaux de stock élevés dans tout le pays pour nous assurer d'avoir les produits dont vous avez besoin, quand vous en avez besoin. Nos entrepôts sont remplis et prêts à traiter et à livrer vos marchandises de manière rapide et efficace.

Nous offrons un service après-vente chevronné et inégalé. Notre équipe est là pour répondre à vos questions en offrant une représentation de première classe qui est également soutenue par notre équipe de garantie.



Table des Matières

Appareils de comptoir

- 4 Grilloir
- 6 Radiant
- 8 Au Charbon
- 10 Plaque à Frîre
- 14 Plaque Chauffante
- 18 Marmiton
- 22 Friteuse de comptoir

Appareils de plancher

- 26 Friteuse
- 30 Cuisinière à Gaz
- 38 Salamandre
- 40 Four à Convection

Four Combi Électrique

- 46 Bistrot
- 50 Mistral
- 54 Rotorbake
- 58 Snack
- 60 Résumé

Garantie



GRILLOIR

La conception innovante comprend des grilles supérieures en fonte très résistantes qui sont dotées d'un bac à graisse moulé dans chaque lame pour l'écoulement des graisses, ce qui minimise la « flambée ». Les brûleurs de 35 000 BTU à commande individuelle sont situés tous les 12", conçus pour couvrir entièrement une grande zone de cuisson, tout en offrant la flexibilité de faire fonctionner les brûleurs choisis en fonction des besoins, ce qui permet d'économiser de l'énergie.

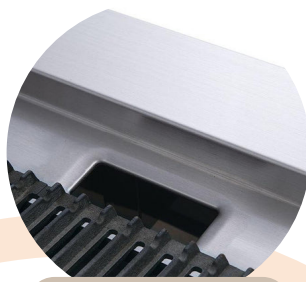
GRILLE EN FONTE



BRÛLEUR EN INOX



COUVRE-BRÛLEUR



VIDANGE À HUILE

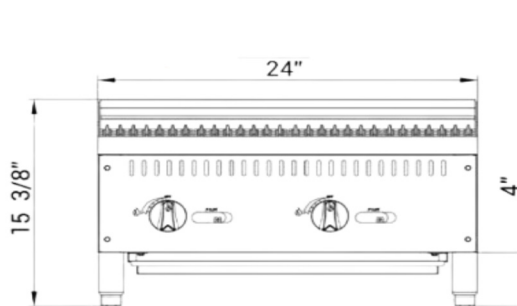


ÉGOUTTOIR PLEINE LONGEUR

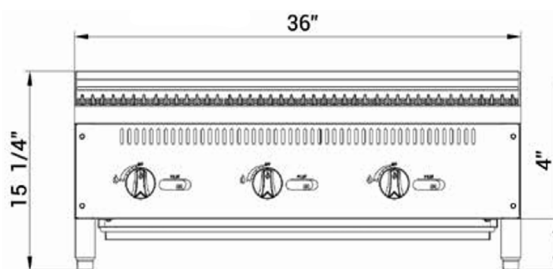
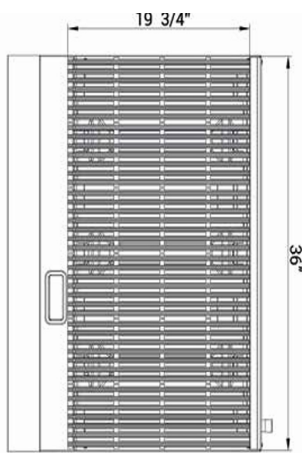
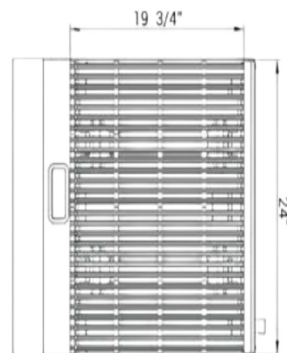
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pilote de veille en acier inoxydable pour un allumage instantané
- Bordure frontale en inox froide au toucher
- Pattes ajustables en inox antidérapantes
- Contrôles indépendants aux 12"
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer & à nettoyer

ALIMENTÉ AU GAZ

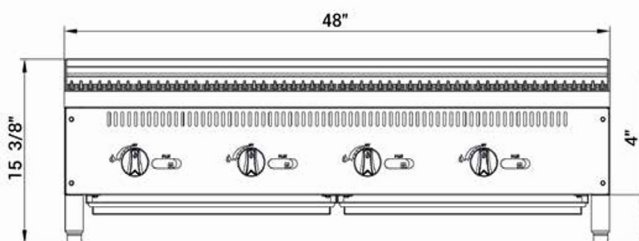
Naturel	Source	Propane
4"WC	Pression	10"WC
34#	Buse	49#



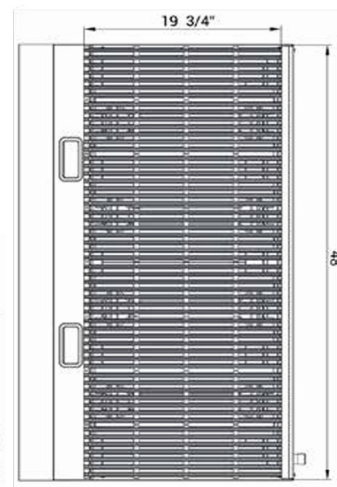
BRB-24



BRB-36



BRB-48





GRILLOIR RADIANT

BRB-24

BRB-36

BRB-48

DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Largeur	24"	36"	48"
Profondeur	28" 3/4		
Hauteur	15" 3/8		
DIMENSIONS DE LA BOÎTE			
Largeur	26" 1/8	38" 1/4	50" 1/4
Profondeur	32" 5/8		
Hauteur	20" 1/2		
POIDS (LBS)			
Net	133	181	230
Brut	155	212	269
BRÔLEURS			
Nombre	2	3	4
BTU par	35 000		
BTU total	70 000	105 000	140 000
SURFACE DE TRAVAIL			
Largeur	23" 7/8	35" 7/8	47" 7/8
Profondeur	20" 1/2		



BRB-24



BRB-36



BRB-48

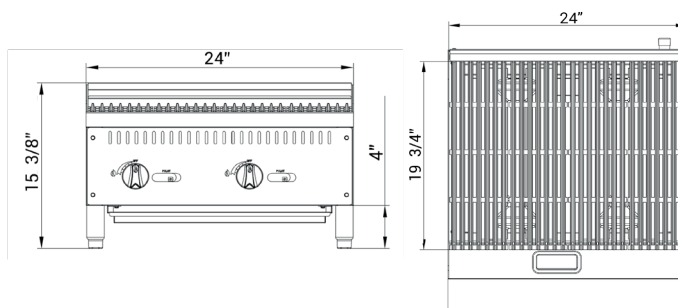
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pilote de veille en acier inoxydable pour un allumage instantané
- Bordure frontale en inox froide au toucher
- Pattes ajustables en inox antidérapantes
- Contrôles indépendants aux 12"
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer & à nettoyer

ALIMENTÉ AU GAZ

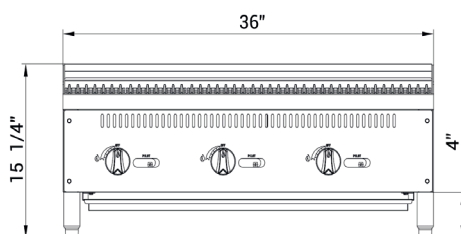
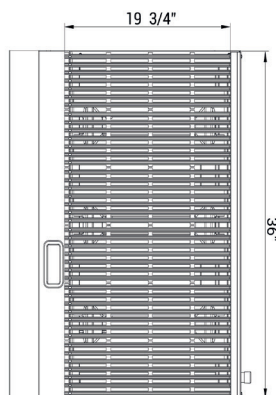
Naturel	Source	Propane
4"WC	Pression	10"WC
34#	Buse	49#



ROCHES VOLCANIQUES INCLUSES

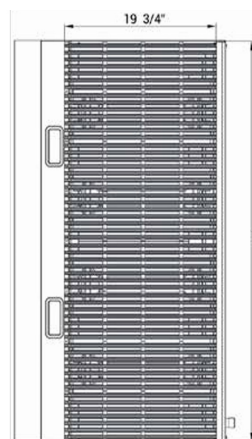
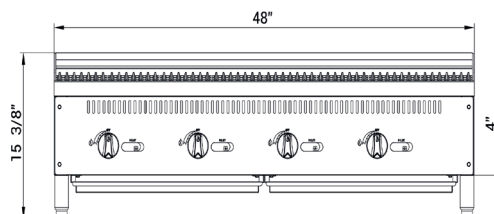


BCB-24



BCB-36

BCB-48



GRILLOIR AU CHARBON

BCB-24

BCB-36

BCB-48

DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Largeur	24"	36"	48"
Profondeur	28" 3/4		
Hauteur	15" 3/8		
DIMENSIONS DE LA BOÎTE			
Largeur	26" 1/8	38" 1/4	50" 1/4
Profondeur	32" 5/8		
Hauteur	20" 1/2		
POIDS (LBS)			
Net	150	215	281
Brut	200	283	341
BRÔLEURS			
Nombre	2	3	5
BTU par	35 000		
BTU total	70 000	105 000	140 000
SURFACE DE TRAVAIL			
Largeur	23" 7/8	35" 7/8	47" 7/8
Profondeur	20" 1/2		



BCB-24



BCB-36



BCB-48



PLAQUE À FRIRE



Avec son look, sa forme et sa fonction modernes, notre plaque à frire convient aux cuisines les plus exigeantes à un prix abordable. Dotée d'une construction en acier inoxydable et d'une puissante capacité de 30 000 BTU pour chaque brûleur en « U », elle peut supporter même les charges les plus lourdes.



ÉGOUTTOIR



VIDANGE À HUILE



BOUTON DE CONTRÔLE

- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Contrôles indépendants aux 12"
- Pilote de veille en acier inoxydable pour un allumage instantané
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer et à nettoyer
- Plaque à frire 3/4" d'épaisseur en acier polis robuste
- Pattes ajustables en acier inoxydable antidérapantes

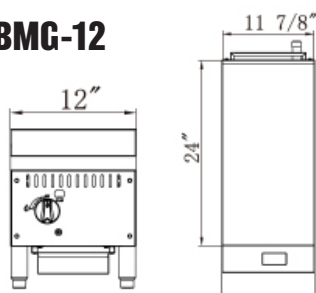
ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	Source	Propane
4"WC	Pression	10"WC
37#	Bus	51#

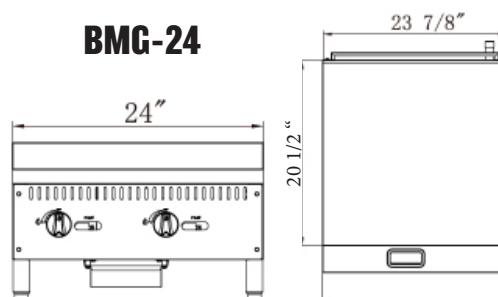


Kit de conversion
inclus

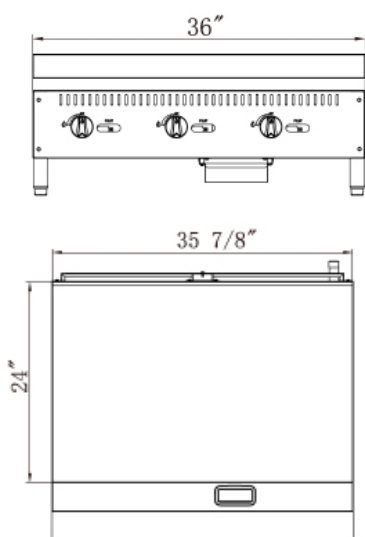
BMG-12



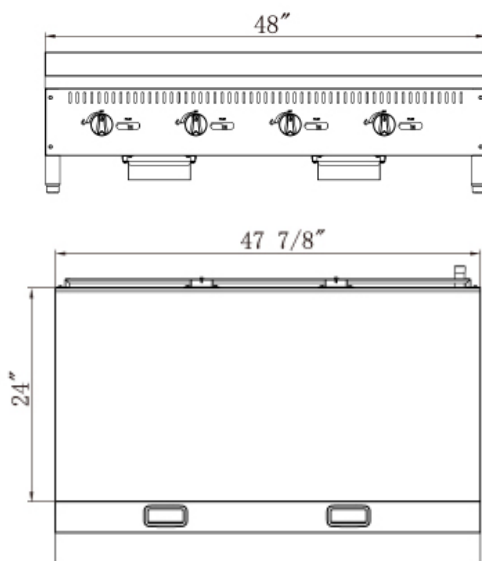
BMG-24



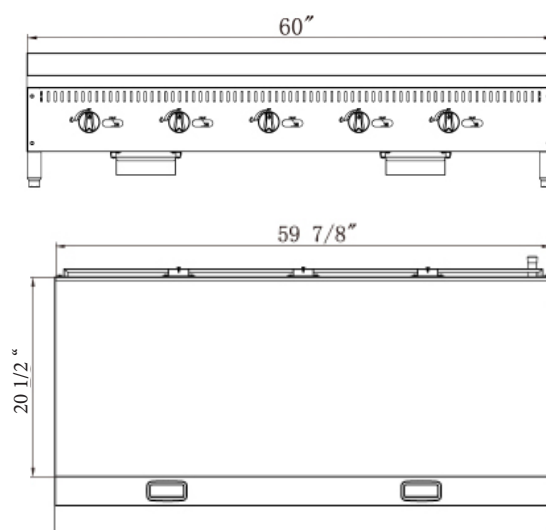
BMG-36



BMG-48



BMG-60





PLAQUE À FRIRE MANUELLE

BMG-12

BMG-24

BMG-36

BMG-48

BMG-60

DIMENSIONS EXTÉRIEURES					
Largeur	12"	24"	36"	48"	60"
Profondeur	28" 1/2				
Hauteur	15" 1/4				
SURFACE DE TRAVAIL					
Largeur	11" 7/8	23" 7/8	35" 7/8	47" 7/8	59" 7/8
Profondeur	20" 1/2				
DIMENSIONS DE LA BOÎTE					
Largeur	14" 1/8	26" 1/8	38" 1/8	50" 1/4	62" 1/4
Profondeur	32" 5/8				
Hauteur	18" 7/8				
POIDS (LBS)					
Net	123.5	242.5	245	326	408
Brut	138.9	265	275.5	366	456
BRÔLEURS					
Nombre	1	2	3	4	5
BTU par	30 000	30 000	30 000	30 000	30 000
BTU total	30 000	60 000	90 000	120 000	150 000



BMG-12



BMG-24



BMG-36



BMG-48



BMG-60



 **BRIKA**

PLAQUE CHAUFFANTE



Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité, cette plaque chauffante élégante et efficace est disponible dans une variété de tailles pour répondre à vos besoins. Avec des brûleurs puissants, un bord avant «froid au toucher», des grilles amovibles pour un nettoyage facile et un design de comptoir compact, nos plaques chauffantes sont le compagnon idéal de la cuisine, offrant la puissance d'une cuisinière à gaz sans l'encombrement d'un four de grande taille.



PATTES AJUSTABLES



ÉGOUTTOIR



GRILLES EN FONTE AMOVIBLES

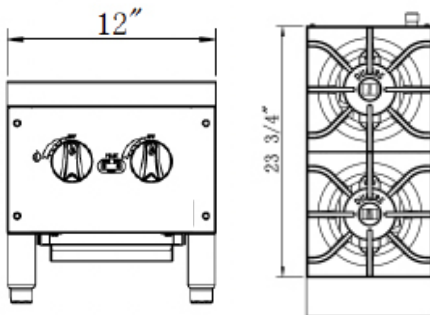
- Intérieur et extérieur en acier inoxydable
- Pilote de veille en acier inoxydable pour un allumage instantané
- Bordure frontale en inox froide au toucher
- Contrôles manuels pour chaque brûleur
- Pattes ajustables en acier inoxydable antidérapantes
- Égouttoir pleine longueur facile à retirer et à nettoyer
- Grilles en fonte amovibles pour nettoyage facile

ALIMENTÉ AU GAZ

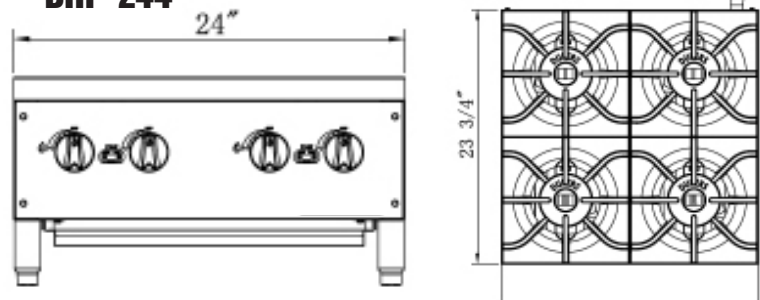
Naturel	Source	Propane
4"WC	Pression	10"WC
40#	Buse	52#

 Kit de conversion inclus

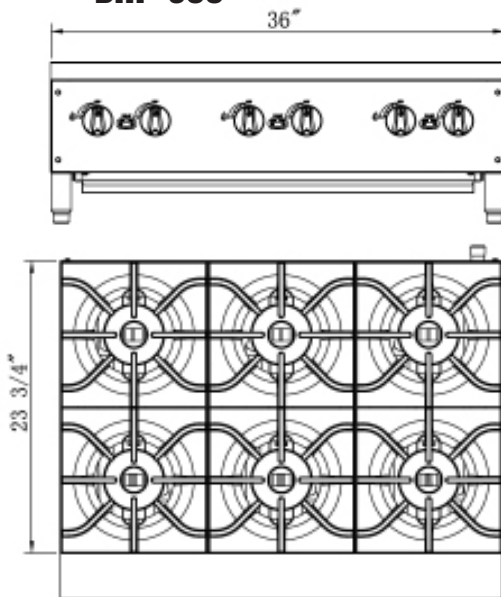
BHP-122



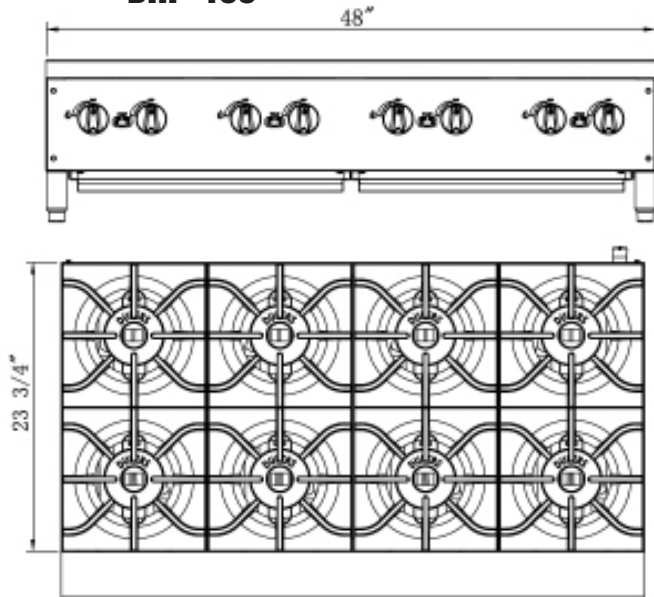
BHP-244



BHP-366



BHP-488





PLAQUE CHAUFFANTE

BHP-122

BHP-244

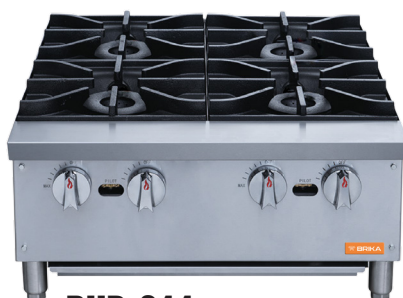
BHP-366

BHP-488

DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	12"	24"	36"	48"
Profondeur	28" 3/4			
Hauteur	13" 3/8			
DIMENSIONS DE LA BOÎTE				
Largeur	14" 1/8	26" 1/8	38" 1/4	50" 1/4
Profondeur	32" 5/8			
Hauteur	17" 3/4			
POIDS (LBS)				
Net	66.14	110.23	154.32	198.42
Brut	88.18	143.3	209.44	264.56
BRÔLEURS				
Nombre	2	4	6	8
BTU par (LPG)	32 000			
BTU total (LPG)	64 000	128 000	192 000	256 000
BTU par (NG)	33 000			
BTU total (NG)	66 000	132 000	198 000	264 000



BHP-122



BHP-244



BHP-366



BHP-488



Fabriquée en acier inoxydable, notre marmite à bouillon est conçue pour offrir une durabilité exceptionnelle dans les environnements exigeants des cuisines commerciales. Prévue pour une installation au sol, elle est équipée de pieds réglables qui surélèvent l'appareil afin d'éviter toute surchauffe. Sa construction en acier inoxydable de gros calibre offre une grande durabilité et facilite le nettoyage. De plus, une lèchefrite est incluse pour un nettoyage optimal. Nos marmites sont posées de manière stable, même sur des sols irréguliers, grâce à des pieds en acier chromé et des pattes réglables.

ÉGOUTTOIR



VENTILATION



PATTES AJUSTABLES



CONTRÔLES PRÉCIS



BRÛLEURS DOUBLES

- Côtés et cache-soupape en acier inoxydable
- Grilles en fonte extra-robustes
- Pattes et tubes pour pilotes en acier inoxydable
- Chaque brûleur est équipé de deux veilleuses
- Égouttoir pleine longueur, facile à retirer et à nettoyer
- Deux boutons permettant de contrôler les anneaux intérieurs et extérieurs indépendamment
- Grilles en fonte amovibles pour un nettoyage facile

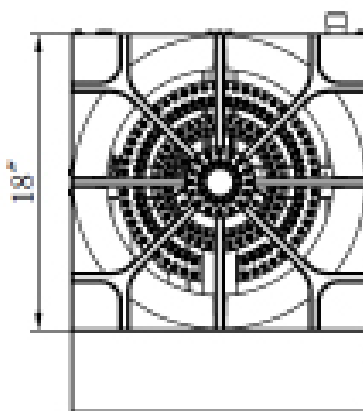
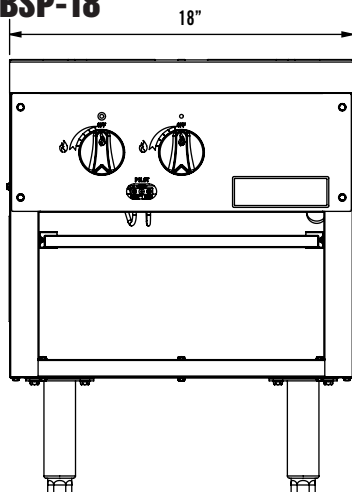
ALIMENTÉ AU GAZ

Naturel	Source	Propane
5"WC	Pression	10"WC
32#	Buse	48#



Kit de conversion
inclus

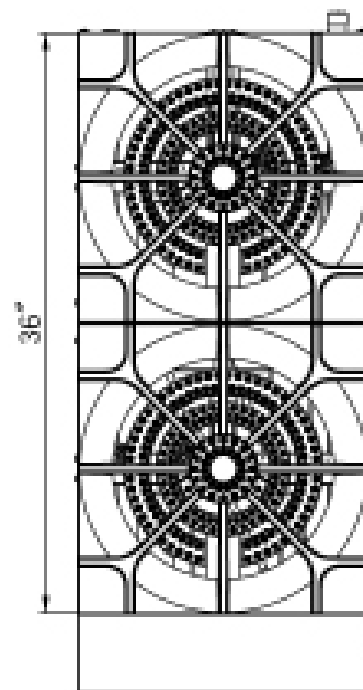
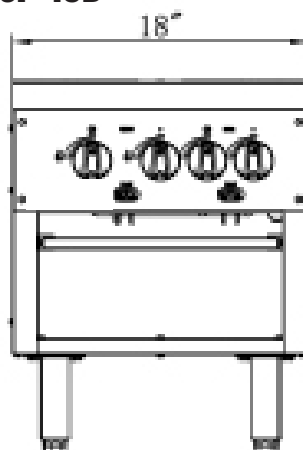
BSP-18



JUSTE 18" DE HAUT

avec courtes
pattes de 6"

BSP-18D





MARMITON

BSP-18

BSP-18D

DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	18"	
Profondeur	24" 1/4	42" 1/4
Hauteur	18" 1/2	
DIMENSIONS DE LA BOÎTE		
Largeur	21" 1/8	
Profondeur	30" 7/8	45" 1/2
Hauteur	24"	
POIDS (LBS)		
Net	115	224
Brut	157	310
BRÔLEURS		
Nombre	2	4
BTU par	40 000 BTU	
BTU total	80 000 BTU	160 000 BTU



BSP-18



BSP-18D



FRITEUSE DE COMPTOIR ÉLECTRIQUE

Notre friteuse électrique de comptoir offre une solution polyvalente pour les cuisines commerciales, s'adaptant à diverses configurations de cuisine. Dotée d'une cuve en acier inoxydable, elle garantit un rendement élevé, une vitesse de chauffe rapide et une répartition uniforme de la température, ce qui permet d'économiser de l'énergie. Sa conception conviviale, avec un bouton d'alimentation pour la longévité du thermostat, un chauffage à température constante et une protection contre la surchauffe facilitent l'utilisation pratique et sûre de l'appareil. En outre, la friteuse est équipée d'un réservoir d'huile en acier inoxydable épaissi, garantissant la robustesse et la durabilité de la structure. L'arrêt automatique du chauffage lorsque la température programmée est atteinte et le redémarrage en dessous garantit un contrôle précis de la température, ce qui en fait un choix idéal pour des performances de friture fiables.

CUVE D'HUILE



PANIER À FRITURE

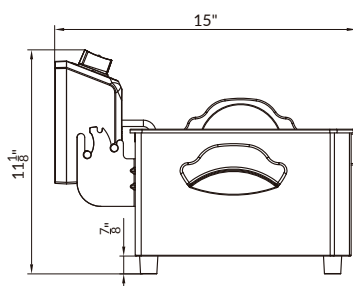
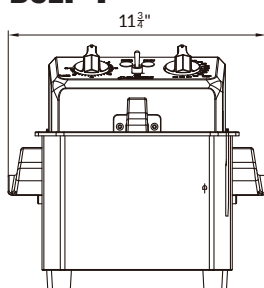


CONTRÔLES

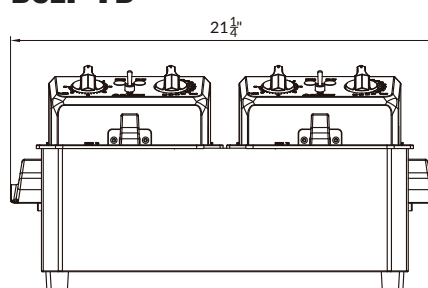


-  Petit cadre polyvalent pour les petites cuisines
-  Corps en acier inoxydable avec cuve en acier inoxydable épaissi
-  Poignées de panier isolées qui restent froides au toucher
-  Thermostat avec interrupteur à bouton-poussoir avec arrêt automatique du chauffage lorsque la température est atteinte, et redémarrage automatique lorsque la température tombe en dessous de la valeur cible

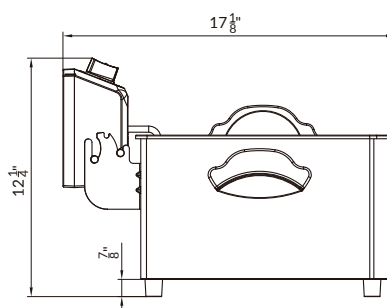
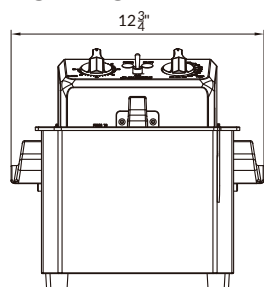
BCEF-7



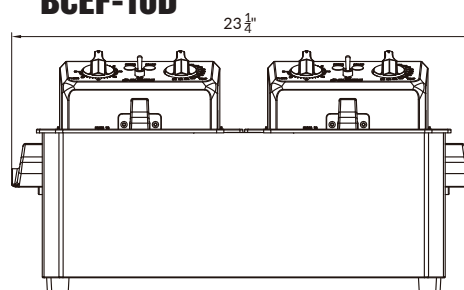
BCEF-7D



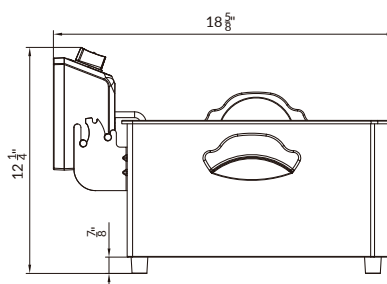
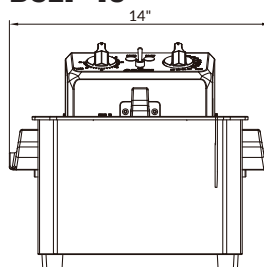
BCEF-10



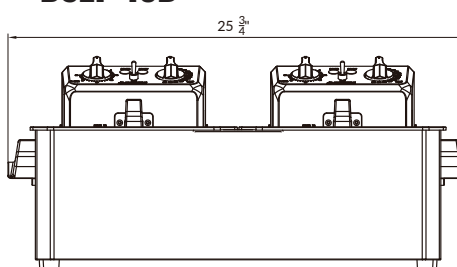
BCEF-10D



BCEF-15



BCEF-15D





FRITEUSE DE COMPTOIR ÉLECTRIQUE

BCEF-7 BCEF-7D BCEF-10 BCEF-10D BCEF-15 BCEF-15D

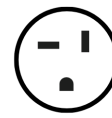
DIMENSIONS EXTÉRIEURES						
Largeur	11" 3/4	21" 1/4	12" 3/4	23" 1/4	14"	25" 3/4
Profondeur	15"		17" 1/8		18" 5/8	
Hauteur	11" 1/8		12" 1/4			
CAPACITÉ DE LA CUVE						
Liters	3L	3L x 2	5L	5L x 2	7L	7L x 2
TAILLE DU PANIER						
Largeur	7"		9" 1/2		11"	
Profondeur	6" 1/2		7" 1/2		9"	
Hauteur	3" 3/5		4" 3/5			
DIMENSIONS DE LA BOÎTE						
Largeur	14"	23" 5/8	15" 1/8	25" 5/8	16" 3/8	28" 1/8
Profondeur	17" 7/8		20"		21" 3/8	
Hauteur	13" 3/8		14" 3/8			
POIDS (LBS)						
Net	10.8	21	12	22.5	15	29.8
Brut	13.2	24.4	14.8	27.1	18.6	35
TYPE DE PRISE						
NEMA	5-20P				6-20P	
COURANT (A)						
Ampérage	14.83	2 x 14.83	14.83	2 x 14.83	15.8	2 x 15.8



NEMA 5-20P

**BCEF-7
BCEF-10
BCEF-15**

**BCEF-7D
BCEF-10D
BCEF-15D**



NEMA 6-20P



FRITEUSE

Les brûleurs en fonte à haut rendement créent une grande surface de transfert de chaleur pour une distribution fiable et uniforme de la chaleur. Notre sonde de température durable détecte les changements de température et active une réponse rapide du brûleur. La température de toutes les friteuses varie de 93°C (200°F) à 204°C (400°F). Chaque friteuse est équipée d'un système de contrôle de sécurité Milivolt. Chaque centimètre de la cuve et de la zone froide peut être nettoyé et essuyé à la main. La grande zone froide et le fond incliné vers l'avant permettent de collecter et d'éliminer les sédiments de la friteuse afin de préserver la qualité de l'huile et de faciliter le nettoyage de routine.

BRÔLEURS DE FRITEUSE



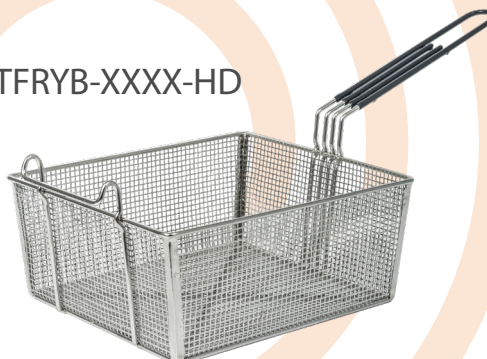
PANIER À FRITEUSE



CUVE À HUILE



TFRYB-XXXX-HD



**BESOIN DE PLUS
DE PANIERS?**

VISITEZ



POUR + DE TAILLES

THORINOX.COM

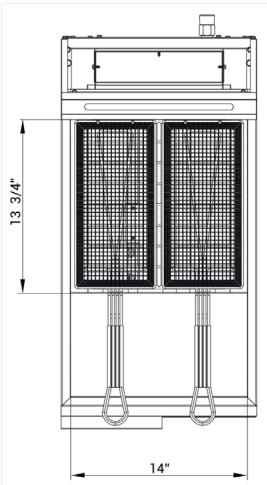
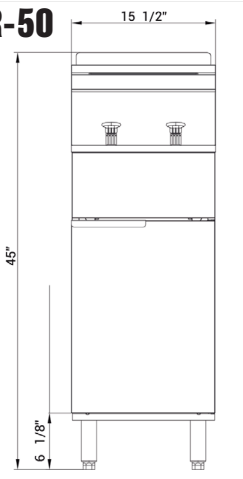
- La sonde de température durable détecte les changements de température et active une réponse rapide du brûleur
- Système de contrôle Millivolt
- Plage de température 200-400°F
- Nouvelle version équipée d'un réservoir en inox

ALIMENTÉ AU GAZ

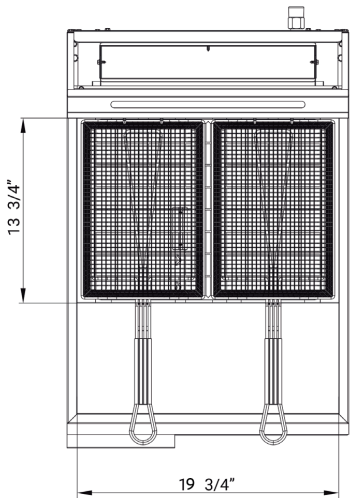
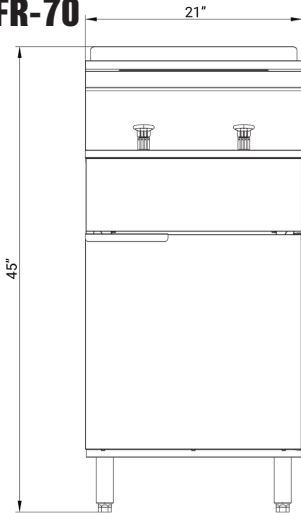
Naturel	Source	Propane
4"WC	Pression	10"WC
39#	Buse	52#

NG & LPG sont différents modèles

BFR-40
BFR-50



BFR-70



BESOIN DE PLUS DE PANIERS?



est là pour vous



	W	D	H
TFRYB-3317-SS	13"	6.7"	6"
TFRYB-3323-SS	13"	8.7"	6"

ROULETTES EN OPTION





FRITEUSE

BFR-40

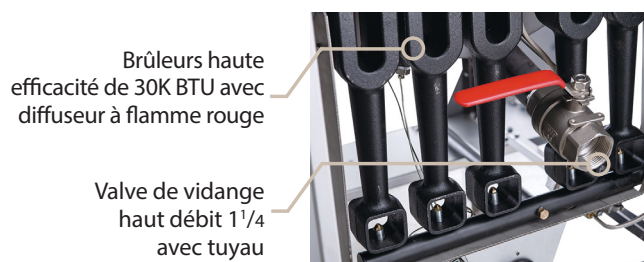
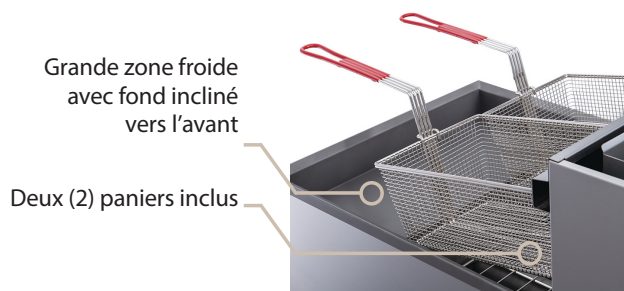
BFR-50

BFR-70

DIMENSIONS EXTÉRIEURES			
Largeur	15" 1/2		21"
Profondeur	32" 7/8		
Hauteur	45" 1/8		
DIMENSIONS DE LA BOÎTE			
Largeur	17" 7/8		23" 3/8
Profondeur	35" 3/8		
Hauteur	37" 5/8		
POIDS (LBS)			
Net	165	176	220
Brut	187	198	247
BRÔLEURS			
Nombre	2	3	5
BTU par	30 000 BTU		
BTU total	90 000 BTU	120 000 BTU	150 000 BTU
CAPACITÉ DE LA CUVE			
Litres	40 L	50 L	70 L



BFR-40 BFR-50



BFR-70



CUISINIÈRE À GAZ

Notre gamme de cuisinières à gaz offre un large choix d'options alliant performance de cuisson professionnelle et durabilité, adaptées à toutes les tailles de cuisines professionnelles. La construction robuste en acier inoxydable, comprenant non seulement la structure principale, mais aussi le dosseret, l'étagère supérieure et le socle, garantit un entretien facile et une qualité durable. Équipée de plaques de cuisson en acier et de plaques à griller en option, chaque cuisinière à gaz est dotée d'au moins un four émaillé avec deux grilles chromées. C'est une solution polyvalente idéale pour les cuisines professionnelles à fort rendement.

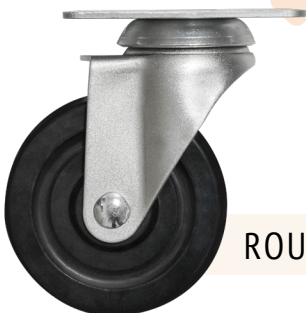
DOSSERET & ÉTAGÈRE EN INOX



INTÉRIEUR DE FOUR ENTIÈREMENT ÉMAILLÉ



GRILLES EN FONTE AMOVIBLES ROBUSTES



ROULETTES EN OPTION



Extérieur en acier inoxydable, y compris la façade, les côtés, le socle, le dosseret et l'étagère supérieure

Grilles supérieures amovibles en fonte, robustes, de 12" x 12"

Zone de cuisson du four
26" x 26" x 15"

L P H

Convient aux plaques de cuisson de format standard

Deux (2) grilles de four chromées fournies par four, avec supports réglables sur 4 niveaux

Intérieur du four entièrement couvert en émail pour un nettoyage facile, avec tiroir à miettes en acier inoxydable pleine largeur

Accomode les plaques à cuisson sur la longueur et la largeur



CUISINIÈRE À GAZ

- 🌀 Raccordement arrière 3/4" NPT et régulateur standard
- 🌀 Tubes en acier inox pour les brûleurs et le pilote
- 🌀 Pilote permanent pour un allumage instantané
- 🌀 Température du four entre 175°F et 500°F

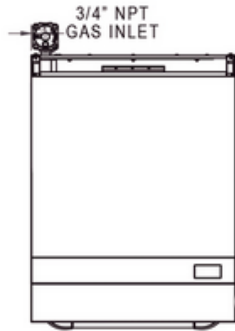
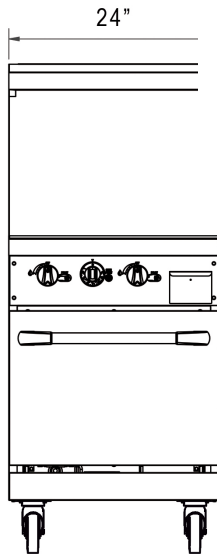
ALIMENTÉ AU GAZ



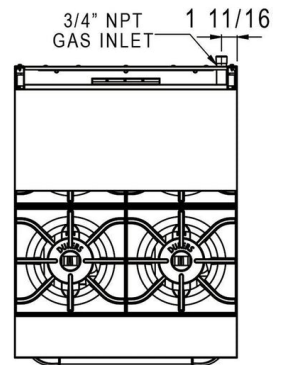
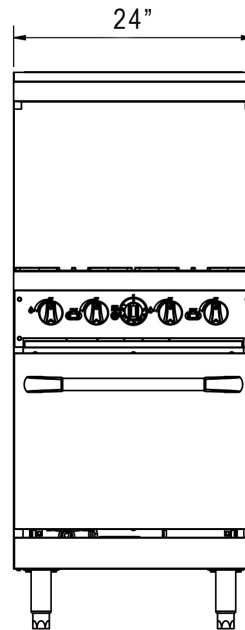
Kit de conversion
inclus



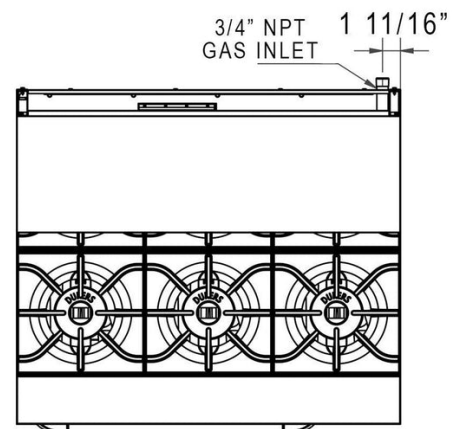
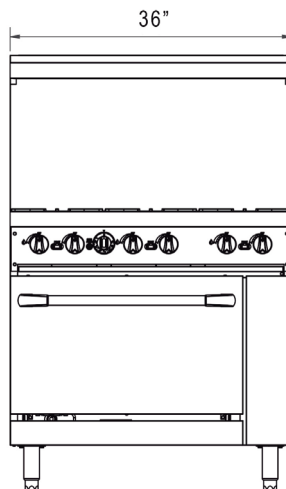
BCR-24G



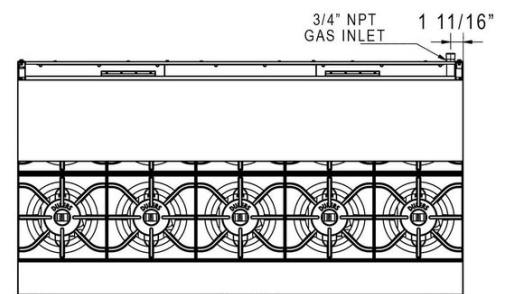
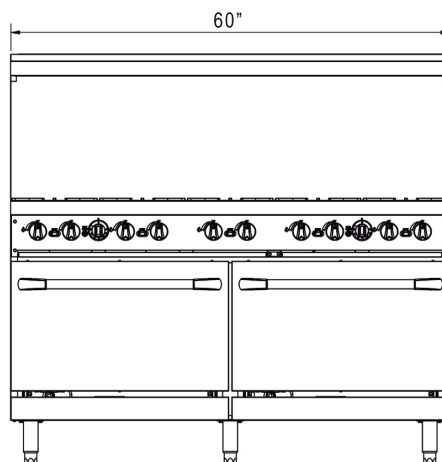
BCR-4B



BCR-6B



BCR-10B



CUISINIÈRE À GAZ

BGR-24G

BGR-4B

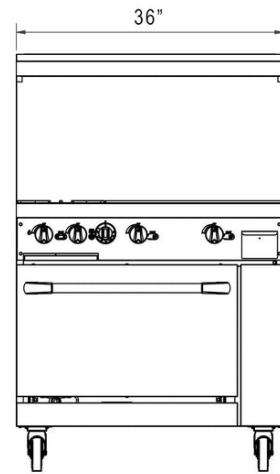
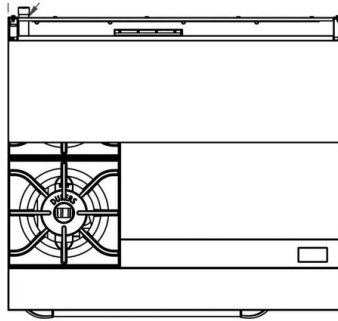
BGR-6B

BGR-10B

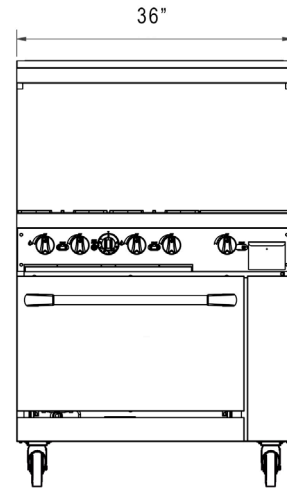
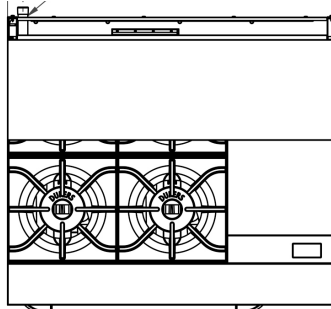
DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	24	24	36	60
Profondeur	31 1/2			
Hauteur	56			
TAILLE DU FOUR				
Largeur	18"		26"	2 x 26"
Profondeur	26"			
Hauteur	15"			
ZONE DE TRAVAIL				
Ronds		4 (12"x12")	6 (12"x12")	10 (12"x12")
Grilloir	24" x 20"			
DIMENSIONS DE LA BOÎTE				
Largeur	26"		38"	62"
Profondeur	36" 4/5			
Hauteur	38" 1/4		41" 7/8	
POIDS (LBS)				
Net	304	268	385	598
Brut	370.7	336	439	717
BRÔLEURS (LPG)				
Ronds		4 x 30 000 BTU	6 x 30 000 BTU	10 x 30 000 BTU
Grilloir	2 x 26 000 BTU			
Four	1 x 30 000 BTU	1 x 30 000 BTU	1 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU
BTU total	82 000 BTU	150 000 BTU	215 000 BTU	370 000 BTU
BRÔLEURS (NG)				
Ronds		4 x 33 000 BTU	6 x 33 000 BTU	10 x 33 000 BTU
Grilloir	2 x 26 000 BTU			
Four	1 x 30 000 BTU	1 x 30 000 BTU	1 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU
BTU total	82 000 BTU	162 000 BTU	233 000 BTU	400 000 BTU



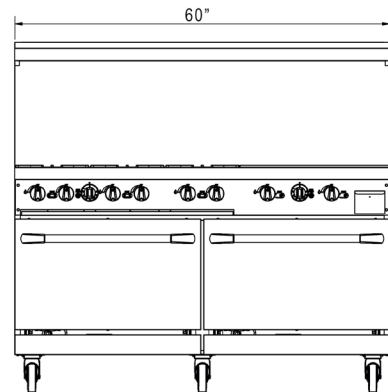
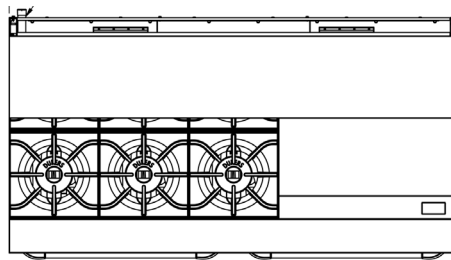
BCR-2B-G24



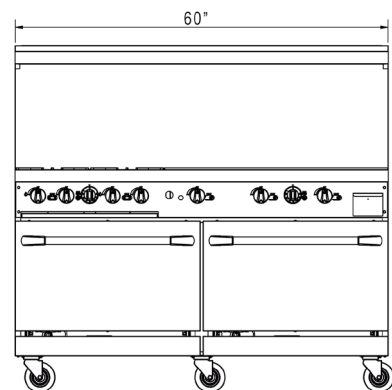
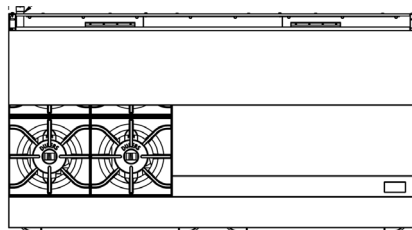
BCR-4B-G12



BCR-6B-G24



BCR-4B-G36



CUISINIÈRE À GAZ

BGR-2B-G24

BGR-4B-G12

BGR-6B-G24

BGR-4B-G36

DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	36"		60"	
Profondeur	31" 1/2			
Hauteur	56"			
TAILLE DU FOUR				
Largeur	26"		2 x 26"	
Profondeur	26"			
Hauteur	15"			
ZONE DE TRAVAIL				
Ronds	2 x (12" x 12")	4 x (12" x 12")	6 x (12" x 12")	4 x (12" x 12")
Grilloir	24" x 20"	12" x 20"	24" x 20"	36" x 20"
DIMENSIONS DE LA BOÎTE				
Largeur		38"	62"	
Profondeur	36" 4/5			
Hauteur	41" 7/8			
POIDS (LBS)				
Net	376	400	626	643
Brut	462	485	745	762
BRÔLEURS (LPG)				
Ronds	2 x 30 000 BTU	4 x 30 000 BTU	6 x 30 000 BTU	4 x 30 000 BTU
Grilloir	2 x 28 000 BTU	1 x 28 000 BTU	2 x 28 000 BTU	3 x 28 000 BTU
Four	1 x 35 000 BTU	1 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU
BTU total	151 00 BTU	183 000 BTU	306 000 BTU	274 000 BTU
BRÔLEURS (NG)				
Ronds	2 x 33 000 BTU	4 x 33 000 BTU	6 x 33 000 BTU	4 x 33 000 BTU
Grilloir	2 x 28 000 BTU	1 x 28 000 BTU	2 x 28 000 BTU	3 x 28 000 BTU
Four	1 x 35 000 BTU	1 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU	2 x 35 000 BTU
BTU total	157 000 BTU	195 000 BTU	324 000 BTU	286 000 BTU

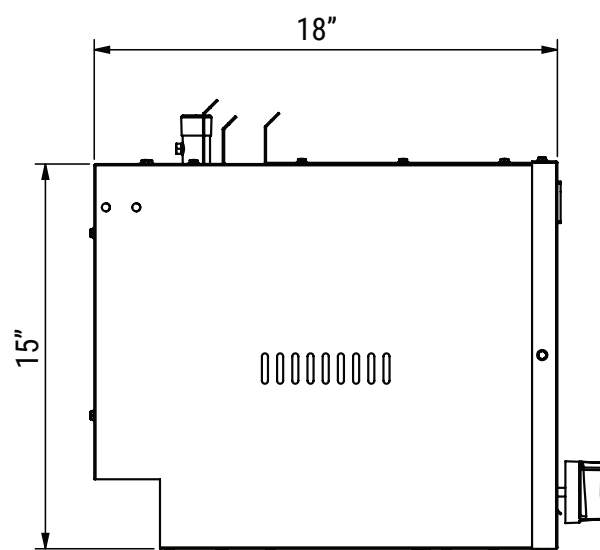
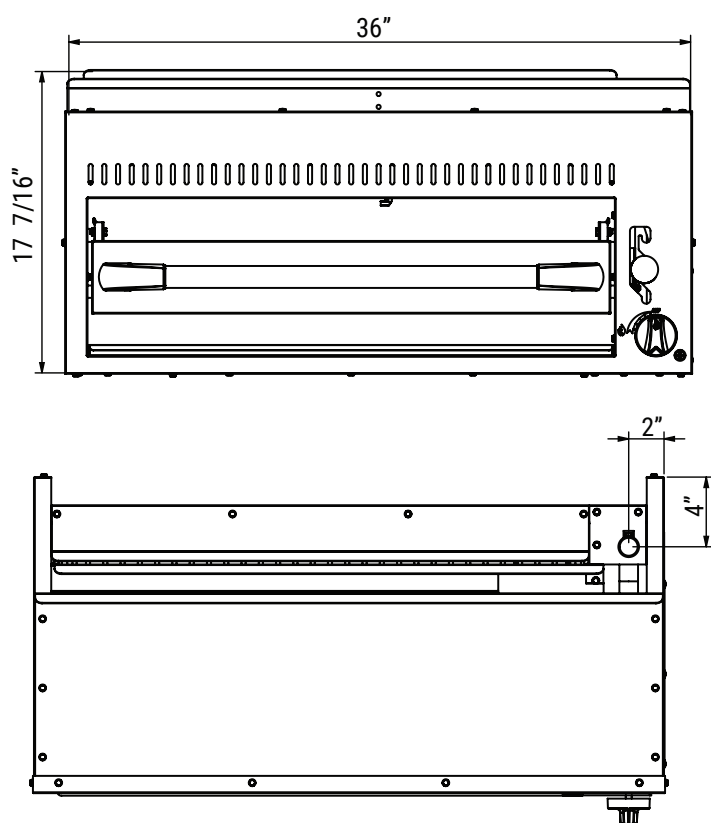
- Constuction isolée extra-robuste
- Façade, côtés et dessus en acier inoxydable
- Pilote permanent pour un allumage instantané
- Brûleur infrarouge alimenté au gaz
- Tiroir ramasse-miettes de grande capacité
- La grille peut être facilement retirée pour le nettoyage
- L'ensemble des grilles est coulissant, facilitant le chargement
- Kit de montage mural disponible seulement pour le modèle de 36"
- Réglage des grilles en trois positions

ALIMENTÉ AU GAZ

Natural	Source	Propane
5"WC	Pression	10"WC
32#	Buse	48#



Kit de conversion
inclus





SALAMANDRE

BSB-36-NG

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

Largeur	36"
Profondeur	18"
Hauteur	17" 7/16

DIMENSIONS DE LA BOÎTE

Largeur	40" 7/8
Profondeur	24" 3/4
Hauteur	23" 3/8

POIDS (LBS)

Net	117
Brut	163

BRÔLEURS

Nombre	1
BTU par	35 000 BTU



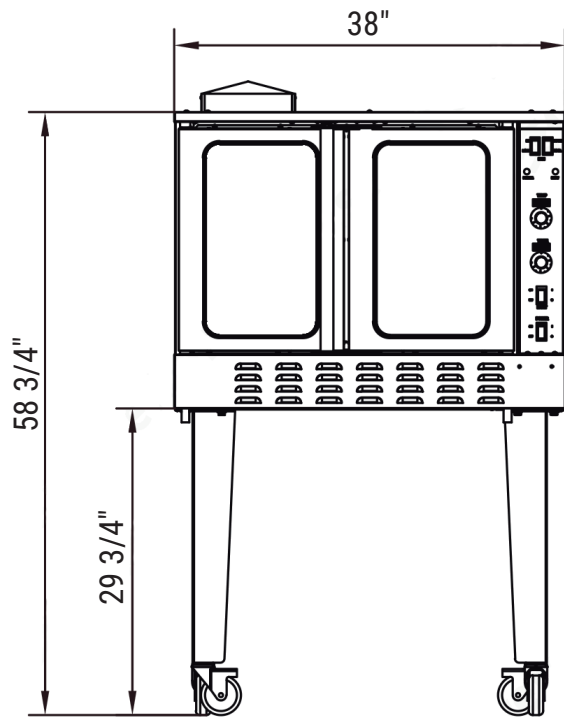


FOUR À CONVECTION

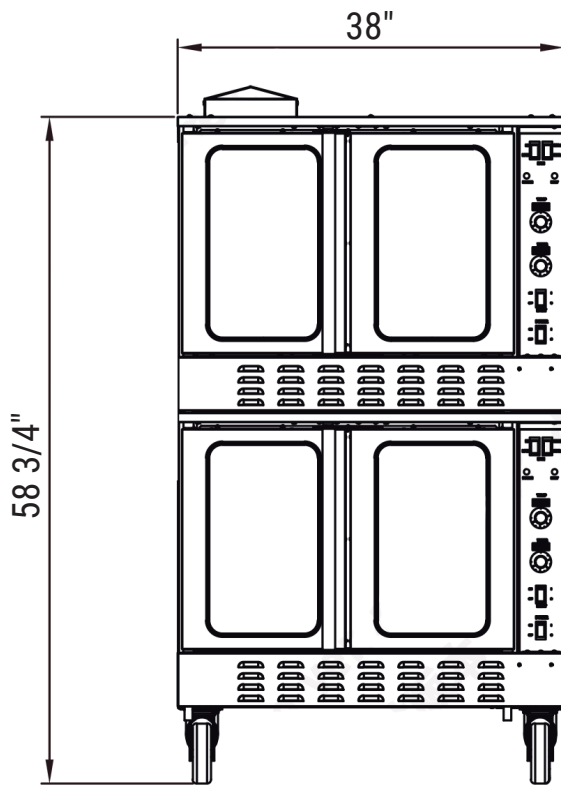
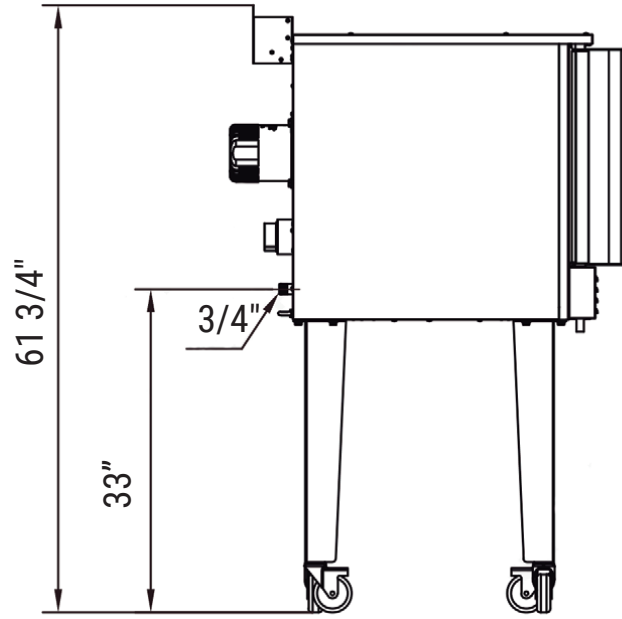


Nos fours à convection offrent des performances de cuisson fiables et efficaces pour les cuisines professionnelles. Dotés d'un élégant extérieur en acier inoxydable pour une durabilité accrue et un entretien facile, ces fours sont également équipés d'une porte vitrée à double vitrage, garantissant une isolation optimale et une excellente visibilité. Équipé de trois brûleurs puissants par four, de ventilateurs à deux vitesses et d'un mode de refroidissement réglable, notre four à convection assure une circulation d'air optimale et un contrôle précis de la température, garantissant une cuisson homogène et constante. Ce four est doté de dix niveaux réglables et livré avec cinq grilles chromées nickelées, compatibles avec les plaques de cuisson aux normes professionnelles. Grâce à son système d'allumage électronique par étincelle avec sécurité automatique du pilote, ainsi qu'à son contrôle électronique de la température et son minuteur manuel, ce four garantit une cuisson fiable et précise. Il représente le choix le plus sûr pour les cuisines professionnelles à la recherche de qualité et de performance.

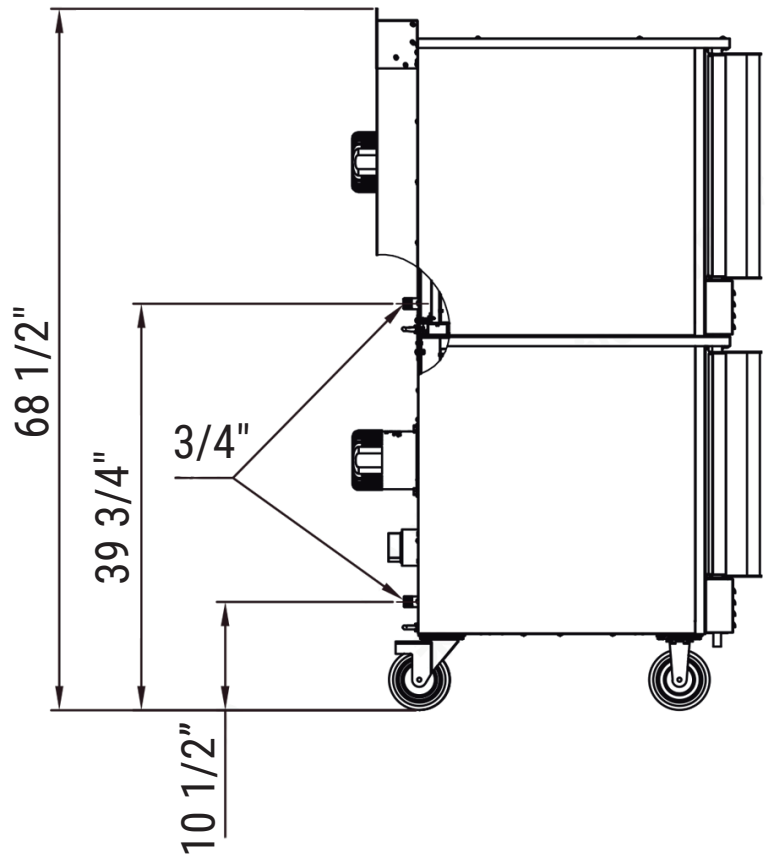
- ⊙ Raccordement arrière 3/4" NPT et régulateur standard
- ⊙ Extérieur en acier inoxydable élégant pour un nettoyage facile
- ⊙ Ventilateur à deux vitesses avec mode de refroidissement réglable
- ⊙ Comprend des étagères réglables
- ⊙ Comprend des étagères en chrome nickelé (5)
- ⊙ Allumage électronique avec système de veilleuse automatique
- ⊙ Contrôle de la température électronique précis et fiable
- ⊙ Plage de température entre 150°F et 500°F
- ⊙ Panneaux rabattables pratiques et fiables pour un entretien facile



BCOS-1



BCOS-2



FOUR À CONVECTION

BCOS-1

BCOS-2

DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	18"	
Profondeur	39" 3/4	
Hauteur	61" 3/4	68" 1/2
DIMENSIONS DE LA BOÎTE		
Largeur	41" 7/10	
Profondeur	45" 3/5	
Hauteur	44"	75" 1/2
POIDS (LBS)		
Net	445	1000
Brut	545	1100
BRÔLEURS		
BTU par	18 000 BTU	
BTU total	54 000 BTU	108 000 BTU
Voltage	110V 8.07 AMPS	





FOUR COMBI



Avec son design géométrique, ses lignes audacieuses et ses formes modernes, le four Bistrot Combi se distingue par son dynamisme, grâce à ses décorations en verre créées avec des techniques novatrices offrant une plus grande résistance et brillance. La fiabilité est renforcée par la technologie des boutons-poussoirs numériques. L'acier inoxydable confère à toute la gamme uniformité et équilibre, tandis que des matériaux extra-robustes garantissent la sécurité, la solidité, l'hygiène, une consommation d'énergie considérablement réduite et une durabilité accrue des composants électriques.

VERRE DOUBLE À FAIBLE ÉMISSIVITÉ



SYSTÈME MULTIVENTILATION



CONTRÔLE DE LA VAPEUR EN %



TOS-XXXX-SS

BESOIN DE SUPPORTS À ÉQUIPEMENTS EN INOX?

 **THORINOX** EST LÀ POUR VOUS

THORINOX.COM

ACCESSOIRES



HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR

Avec l'ajout d'une hotte d'extraction, le four peut éliminer automatiquement la vapeur produite à l'intérieur de la chambre de cuisson.

PLUS D'OPTIONS

- Connexion réseau BakeNET
- Ouverture porte à gauche
- Kit de pasteurisation
- Sonde multipoints
- Système de filtration d'eau CORO-200
- Grille de four



INCLUS AVEC CHAQUE ACHAT DE FOUR COMBI SOF11B SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi la formation de calcaire et les coûts de maintenance

Débit 1 GPM (3.8 LPM)
Connexions 1" FNPT

Pression d'eau max 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Plage de température 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**

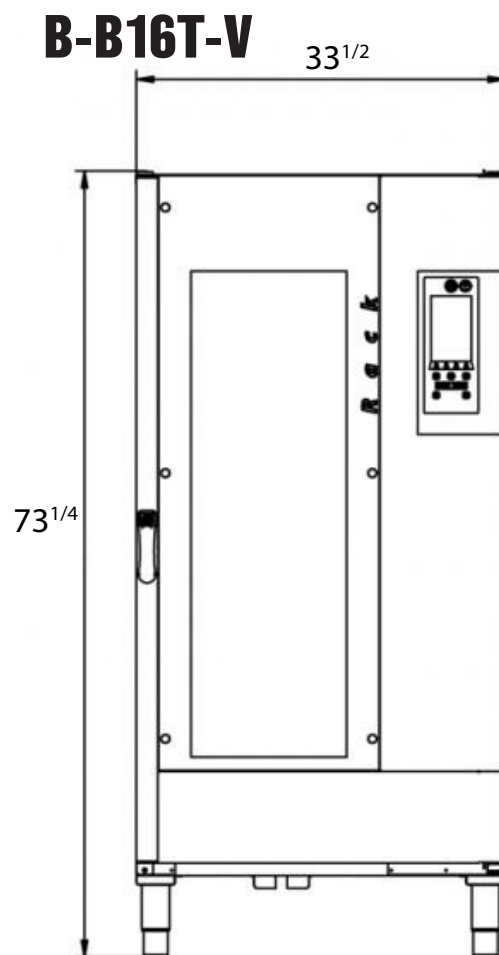
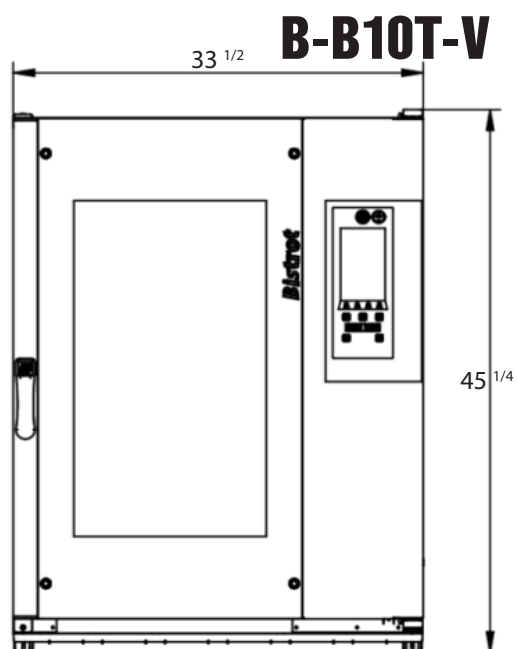
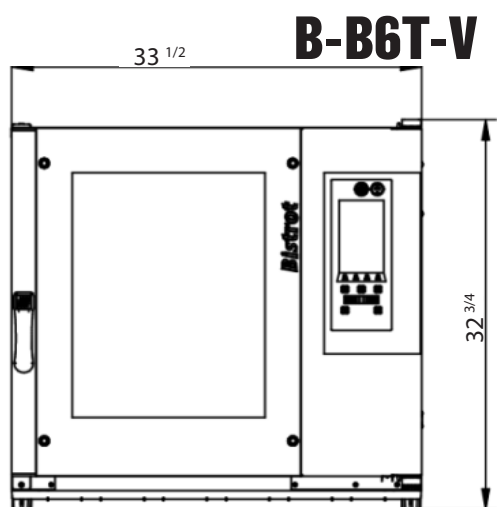
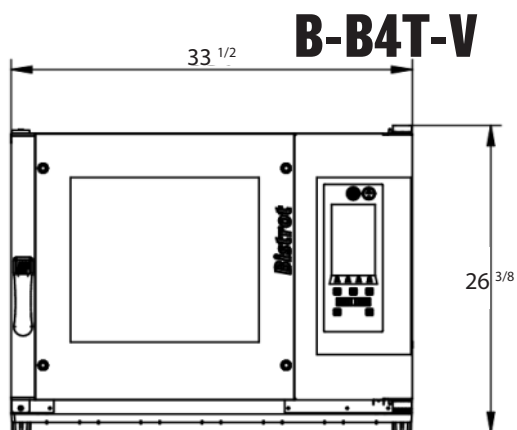


BISTROT

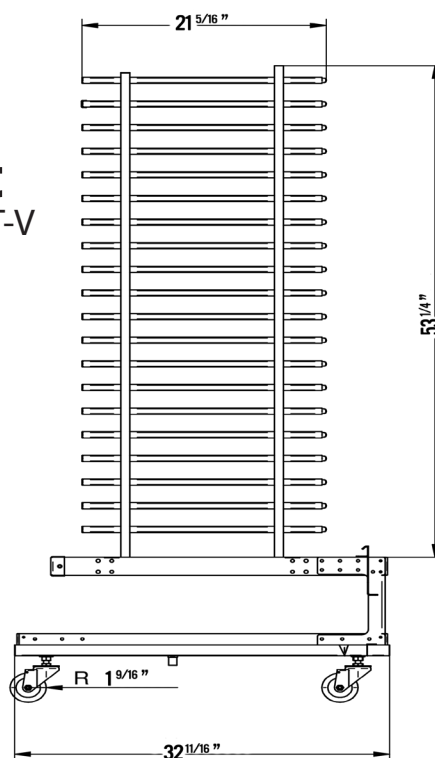
- Neuf (9) programmes de cuisson prédéfinis
- Recettes intégrées + accès en ligne + USB
- Préchauffage automatique, démarrage différé et programmation de cuisson
- Système bakeAIR Multiventilation avec ventilation à 5 vitesses et mode semi-statique
- Inversion de ventilation, contrôle de vitesse et système de freinage du moteur
- Contrôle de vapeur BakeSTEAM en % + injection de vapeur manuelle et programmable
- Contrôle automatique de l'équilibre sec/vapeur et du niveau de cuisson
- Isolation thermique haute performance et verre double à faible émissivité
- Modes de cuisson : manuel, programmes prédéfinis et sur-mesure
- Fonction multi-minuteur pour cuisson multiple et mixte
- Programme de refroidissement et cuisson automatique dans la chambre de cuisson
- Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY
- Éclairage DEL avec DEL bleue pour vérifier le nettoyage dans la chambre de cuisson
- Options de superposition modulaires

CONCEPTION EMPILABLE





Chariot
pour B-B16T-V





BISTROT

B-B4T-V

B-B6T-V

B-B10T-V

B-B16T-V

DIMENSIONS EXTÉRIEURES				
Largeur	33" 1/2			
Profondeur	36" 5/8			37" 1/4
Hauteur	26" 3/8	32" 5/8	45" 1/4	73" 1/4
DIMENSIONS DE LA BOÎTE				
Largeur	36" 1/4			37" 1/4
Profondeur	39" 3/8			
Hauteur	27" 5/8	38" 5/8	51" 1/8	82" 1/4
POIDS (LBS)				
Net	150	183	250	390
Brut	187	222.6	291	513.6
VOLTAGE				
KW	8	10	15	32
AMPÉRAGE				
208V / 1PH	32.6	44.6	66.7	129.9
208V / 3PH	18.8	25.7	38.5	75
240V / 1PH	34.2	46.4	69.7	136.2
240V / 3PH	19.7	26.8	40.2	78.6



B-B4T-V



B-B6T-V



B-B10T-V



B-B16T-V

ACCESSOIRES



HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR

Avec l'ajout d'une hotte d'extraction, le four peut éliminer automatiquement la vapeur produite à l'intérieur de la chambre de cuisson.

CONCEPTION EMPILABLE



Image à titre indicatif



INCLUS AVEC CHAQUE ACHAT DE FOUR COMBI SOF11B SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi la formation de calcaire et les coûts de maintenance

Débit 1 GPM (3.8 LPM)
Connexions 1" FNPT

Pression d'eau max 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Plage de température 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**



MISTRAL

Four pour la boulangerie et la pâtisserie: rapide et éco-énergétique.

- ⦿ Cinq (5) modes de cuisson
- ⦿ Recettes intégrées + accès en ligne + USB
- ⦿ Préchauffage automatique, démarrage différé et programmation de cuisson
- ⦿ Système bakeAIR Multiventilation avec ventilation à 5 vitesses et mode semi-statique
- ⦿ Inversion de ventilation, contrôle de vitesse et système de freinage du moteur
- ⦿ Contrôle de vapeur BakeSTEAM en % + injection de vapeur manuelle et programmable
- ⦿ Contrôle automatique de l'équilibre sec/vapeur, du niveau de cuisson et de la charge
- ⦿ Isolation thermique haute performance et verre double à faible émissivité
- ⦿ Modes de cuisson : manuel, programmes prédéfinis et sur-mesure
- ⦿ Fonction multi-minuteur pour cuisson multiple et mixte
- ⦿ Programme de refroidissement et cuisson automatique
- ⦿ Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY
- ⦿ Éclairage DEL avec DEL bleue pour vérifier le nettoyage de la chambre de cuisson
- ⦿ Options de superposition modulaires
- ⦿ Technologie de nettoyage automatique BakeCLEAN

PLUS D'OPTIONS

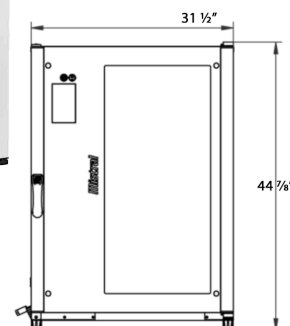
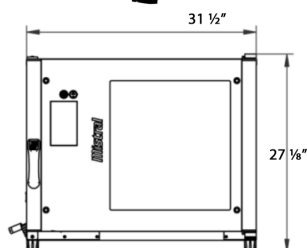
- Connexion réseau BakeNET
- Système de filtration d'eau CORO-200
- Grille de four

Fiabilité et tradition! Les fours électriques avec mode convection et vapeur pour la boulangerie et la pâtisserie, polyvalents pour tous types de produits : frais, congelés ou précuits. Ces machines sont compactes et polyvalentes, offrant des performances de haute technologie, permettant de contrôler et de régler le climat de la chambre et la vitesse de ventilation même pendant tout le processus de cuisson. Les programmes sont modifiables jusqu'à 10 étapes. Les fours Mistral "T" peuvent être empilés et équipés de chambres de fermentation et d'accessoires supplémentaires pour une performance maximale.

B-M5T-V

B-M10T-V

DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	31" 1/2	
Profondeur	45" 1/4	
Hauteur	27" 1/4	45"
DIMENSIONS DE LA BOÎTE		
Largeur	35" 1/2	
Profondeur	52" 3/8	
Hauteur	34" 1/4	52
POIDS (LBS)		
Net	187.4	300
Brut	275.5	417
VOLTAGE		
KW	9	20
AMPÉRAGE		
208V / 1PH	37.3	77.6
208V / 3PH	21.5	44.8
240V / 1PH	39.2	81.6
240V / 3PH	22.6	47.1





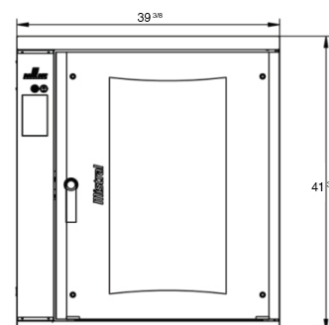
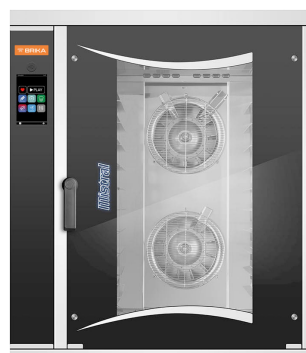
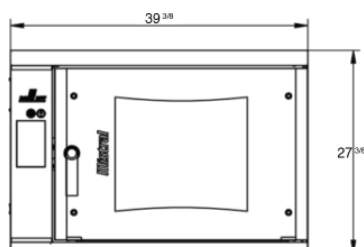
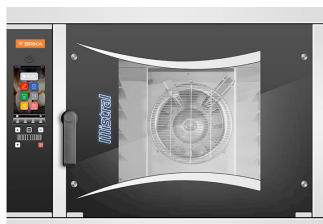
MISTRAL

Le résultat de 30 ans de recherche et de développement! Le Mistral TTR est tout simplement meilleur sous tous les aspects. Que ce soit grâce à une isolation plus épaisse, des ventilateurs plus grands et plus efficaces, une construction en acier inoxydable plus robuste ou un fonctionnement globalement plus silencieux, le TTR excelle dans toutes les catégories. Les fours Mistral TTR peuvent être empilés et équipés de fours à pierre et d'accessoires supplémentaires pour des performances maximales.

B-M6T-TTR

B-M10T-TTR

DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	39" 3/8	
Profondeur	44" 3/8	
Hauteur	27" 3/8	45" 1/4
DIMENSIONS DE LA BOÎTE		
Largeur	42" 1/8	45"
Profondeur	47" 3/8	48"
Hauteur	37" 1/2	54"
POIDS (LBS)		
Net	304	452
Brut	379	547
VOLTAGE		
KW	10	20
AMPÉRAGE		
208V / 1PH	39	77.6
208V / 3PH	22.5	44.8
240V / 1PH	40.8	81.6
240V / 3PH	23.6	47.1



ACCESSOIRES



HOTTE D'EXTRACTION DE VAPEUR

Avec l'ajout d'une hotte d'extraction, le four peut éliminer automatiquement la vapeur produite à l'intérieur de la chambre de cuisson.



SYSTÈME DE LEVAGE DU CHARIOT



INCLUS AVEC CHAQUE ACHAT DE FOUR COMBI SOF11B SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi la formation de calcaire et les coûts de maintenance

Débit 1 GPM (3.8 LPM)
Connexions 1" FNPT

Pression d'eau max 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Plage de température 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**

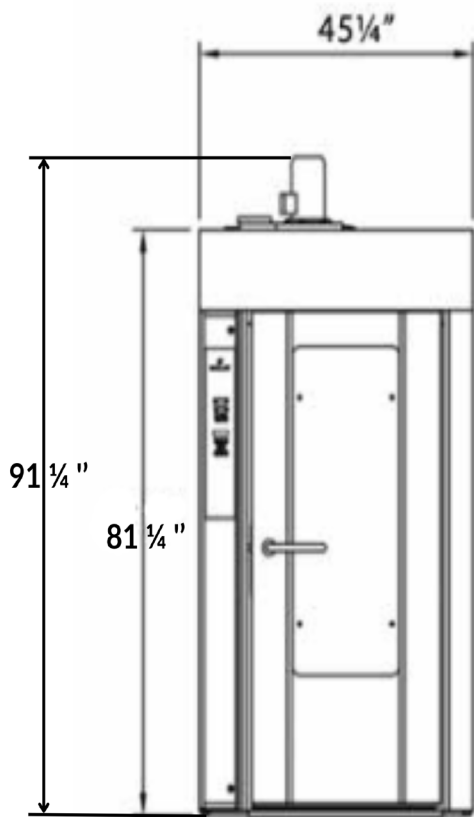
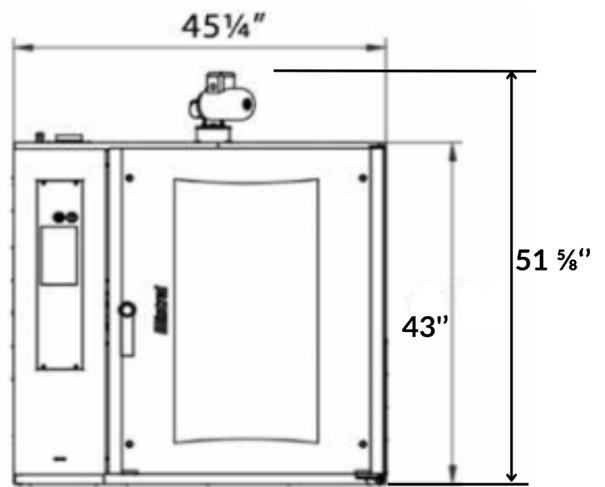


ROTORBAKE

Les fours Rotorbake sont conçus pour garantir des performances optimales tout en réduisant la consommation d'énergie. Compacts et robustes, ces fours offrent une expérience de haute technologie répondant aux besoins des boulangers, pâtisseries et supermarchés. Rotorbake dispose d'un flux d'air plus doux et uniforme, offrant des résultats constants à chaque utilisation.

Sa fiabilité et sa qualité de fabrication sont reconnues depuis 15 ans.

- 🌀 Cinq (5) modes de cuisson
- 🌀 Recettes intégrées + accès en ligne + USB
- 🌀 Préchauffage automatique, démarrage différé et programmation de cuisson
- 🌀 Système bakeAIR Multiventilation avec ventilation à 5 vitesses et mode semi-statique
- 🌀 Contrôle de vapeur BakeSTEAM en % + injection de vapeur manuelle et programmable
- 🌀 Contrôle automatique de l'équilibre sec/vapeur, du niveau de cuisson et de la charge
- 🌀 Isolation thermique haute performance et verre double à faible émissivité
- 🌀 Modes de cuisson : manuel, programmes prédéfinis et sur-mesure
- 🌀 Fonction multi-minuteur pour cuisson multiple et mixte
- 🌀 Programme de refroidissement et cuisson automatique de la chambre de cuisson
- 🌀 Ouverture automatique de la cheminée BakeDRY





ROTORBAKE

B-R10T-VE2

B-R15T-CE5

DIMENSIONS EXTÉRIEURES		
Largeur	45" 1/4	
Profondeur	47" 1/4	68" 1/8
Hauteur	51" 5/8	91" 1/4
DIMENSIONS DE LA BOÎTE		
Largeur	48" 7/8	50"
Profondeur	55" 1/8	65"
Hauteur	59" 7/8	90" 1/2
POIDS (LBS)		
Net	584.25	1335.8
Brut	672.38	1510.13
VOLTAGE		
KW	16	30
AMPÉRAGE		
208V / 1PH	65	122.2
208V / 3PH	37.5	70.6
240V / 1PH	68.1	128.7
240V / 3PH	39.3	74.3

B-R10T-VE2 INCLUS LE SOF11B SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi la formation de calcaire et les coûts de maintenance

Débit 1 GPM (3.8 LPM)
Connexions 1" FNPT

Pression d'eau max 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Plage de température 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**



B-R15T-CE5 INCLUS LE SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU CORO-200

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi la formation de calcaire et les coûts de maintenance

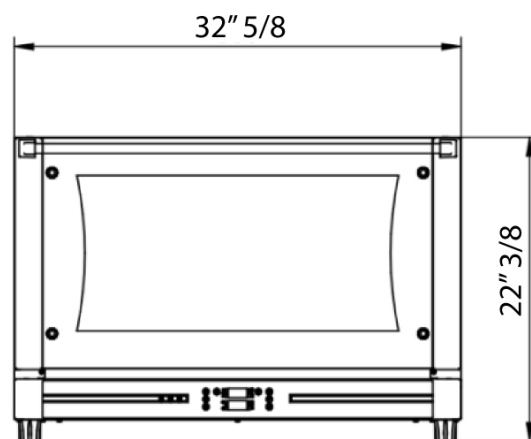
Débit 50 GPD (189 LPD)
Connexions 3/8" or 1/4"

Pression d'eau max 100 psi / 6.8 bar / 689 kPa
Plage de température 39-100°F (4-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**



- ☉ Trois (3) modes de cuisson
- ☉ Chambre de cuisson arrondie
- ☉ Préchauffage automatique
- ☉ Système multi-ventilateurs BakeAIR
- ☉ Contrôle de vapeur BakeSTEAM en % + injection manuelle de vapeur
- ☉ Contrôle automatique de l'équilibre sec/vapeur, du niveau de cuisson et de la charge
- ☉ Isolation thermique haute performance et verre double à faible émissivité
- ☉ Mode de programme manuel
- ☉ Options de superposition modulaires



INCLUS AVEC CHAQUE ACHAT DE FOUR COMBI SOF11B SYSTÈME D'ADOUCCISSEMENT D'EAU

Adoucit l'eau à 0 grains, réduisant ainsi
la formation de calcaire et les coûts de maintenance

Débit 1 GPM (3.8 LPM)
Connexions 1" FNPT

Pression d'eau max 90 psi / 6.2 bar / 620 kPa
Plage de température 35-100°F (2-38°C)

Inclus cartouche d'adoucissement jetable RC1BG05N. Recharges disponibles chez **DISTEX**



SNACK

La nouvelle gamme de fours électriques à convection est à la fois compacte et extrêmement puissante. Faciles à utiliser grâce à leurs commandes numériques intuitives, ces fours s'adaptent parfaitement à divers environnements de travail, tels que les bars, supermarchés, pizzerias ou snack-bars en libre-service. Ils peuvent également être combinés avec divers accessoires pour optimiser leurs performances et leur efficacité.

B-S4T-E

DIMENSIONS EXTÉRIEURES	
Largeur	32" 5/8
Profondeur	32" 5/8
Hauteur	22" 1/2
DIMENSIONS DE LA BOÎTE	
Largeur	35" 1/2
Profondeur	35" 1/2
Hauteur	28" 3/8
POIDS (LBS)	
Net	123.45
Brut	145.5
VOLTAGE	
KW	6.5
AMPÉRAGE	
208V / 1PH	27.8
208V / 3PH	16.7
240V / 1PH	28.8
240V / 3PH	17.3

TOUS LES FOURS

Compatibles avec les plaques 18x26" / gastronome

Équipés d'un système d'adoucissement de l'eau

Livrés avec une garantie de 2 ans

BISTROT

MISTRAL

Tailles	4, 6, 10, 16	T: 5, 10 TTR: 6, 10
Modes de cuisson	Neuf (9)	Cinq (5)
Isolation thermique haute performance	✓	✓
Double vitre à faible émissivité thermique	✓	✓
Chambre de cuisson arrondie	✓	✓
Mode Manuel	✓	✓
Modes programmes prédéfinis et personnalisés	✓	✓
Préchauffage automatique	✓	✓
Contrôle automatique sec/vapeur	✓	✓
Contrôle automatique du niveau de cuisson	✓	✓
Recettes préchargées et en ligne + USB	✓	✓
Programme de cuisson & démarrage différé	✓	✓
Système multi-ventilateur BakeAIR	✓	✓
5 vitesses de ventilation & cuisson semi-statique	✓	✓
Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse & frein moteur	✓	✓
Contrôle de la vapeur en % BakeSTEAM	✓	✓
Injection de vapeur manuelle	✓	✓
Injection de vapeur programmable sur le temps	✓	✓
Fonction multi-minuteur pour cuisson multiple / mixe	✓	✓
Programme de refroidissement	✓	✓
Ouverture de cheminée automatique BakeDRY	✓	✓
Vitre intérieure ouvrable pour nettoyage	✓	✓
Superposabilité modulaire	✓	✓
Illumination au DEL	✓	✓
Système de nettoyage automatique BakeCLEAN	✓	✓
Rinçage de sécurité	✓	✓
Bac de récupération de l'eau	✓	TTR seulement
Certification CE	✓	
Certification EAC & ETL/NSF	Chariot d'enfournement (16T seulement)	
Fonctionnalité chariots		



SURVOL FOURS COMBI

SNACK

ROTORBAKE

Tailles	4	E2: 10	E5: 15
Modes de cuisson	Trois (3)	Cinq (5)	
Isolation thermique haute performance	✓	✓	✓
Double vitre à faible émissivité thermique	✓	✓	✓
Chambre de cuisson arrondie	✓		
Mode Manuel	✓		✓
Modes programmes prédéfinis et personnalisés	✓		✓
Préchauffage automatique	✓		✓
Contrôle automatique sec/vapeur	✓		✓
Contrôle automatique du niveau de cuisson	✓		✓
Recettes préchargées et en ligne + USB			✓
Programme de cuisson & démarrage différé	✓		✓
Système multi-ventilateur BakeAIR	✓		✓
5 vitesses de ventilation & cuisson semi-statique			
Ventilation avec inversion, contrôle de vitesse & frein moteur	✓		✓
Contrôle de la vapeur en % BakeSTEAM	✓		✓
Injection de vapeur manuelle	✓		✓
Injection de vapeur programmable sur le temps			✓
Fonction multi-minuteur pour cuisson multiple / mixe			✓
Programme de refroidissement			✓
Ouverture de cheminée automatique BakeDRY			✓
Vitre intérieure ouvrable pour nettoyage	✓		
Superposabilité modulaire	✓		
Illumination au DEL			
Système de nettoyage automatique BakeCLEAN			
Rinçage de sécurité			
Bac de récupération de l'eau			
Certification CE			✓
Certification EAC & ETL/NSF			Chariot Rotatif
Fonctionnalité chariots			



GARANTIE

Les appareils **BRIKA** sont conçus pour un usage commercial.

Cette garantie se substitue à toutes autres garanties, exprimées ou implicites. **BRIKA** décline expressément toute garantie implicite de qualité marchande ou toute garantie exprimée ou implicite d'adéquation à un usage particulier.

BRIKA garantit à l'acheteur original de chaque unité **BRIKA**, le cabinet et toutes ses parties, qu'ils sont exempts de défauts de matériaux ou de fabrication, dans le cadre d'une utilisation normale et appropriée et d'un service d'entretien tel que spécifié par **BRIKA**, ainsi que d'une installation et d'une mise en service correctes, conformément au dossier d'instructions fourni avec chaque unité **BRIKA**. L'obligation de **BRIKA** en vertu de cette garantie est limitée à une période de 1 an ou 2 ans à compter de la date d'installation originale ou 18 mois ou 30 mois après la date d'expédition de **BRIKA**, selon la première éventualité. **voir la garantie de chaque modèle de produit**

L'obligation et la responsabilité de **BRIKA** dans le cadre de cette garantie sont expressément limitées à la réparation et au remplacement de l'équipement qui s'avère défectueux en termes de matériaux ou de fabrication pendant la période de garantie applicable. La garantie comprend les appels de service sur site dans un rayon de 30 kilomètres d'une compagnie de service agréée. Tout temps de déplacement supérieur à 30 km, tout temps d'attente sur site, tout temps d'attente dû à des retards d'accès au site, tout frais de main-d'œuvre pendant les vacances ou les heures supplémentaires, ne sont pas couverts par la présente garantie. Le déplacement d'un appareil pour réparation ou remplacement n'est pas couvert, en cas de défaillance d'un composant ou d'autres dommages résultant d'une utilisation ou d'une installation incorrecte ou d'un manque de nettoyage et/ou d'entretien du produit, comme indiqué dans le dossier de garantie fourni avec l'appareil.

L'utilisateur final est responsable de tous les frais de déplacement et de kilométrage supplémentaires aux taux en vigueur. L'usure des pièces n'est pas considérée comme un défaut. Les pièces considérées comme endommagées en raison d'une usure normale ne sont pas couvertes par la présente garantie. Les pièces en fonte, les joints de porte, les joints d'étanchéité, les lumières et les serrures sont garantis pendant 90 jours.

Toutes les réparations au titre de la présente garantie seront effectuées par un agent de service **BRIKA** désigné et autorisé, pendant les heures normales de travail. Cette garantie ne couvre pas les services effectués en heures supplémentaires ou à des tarifs de main-d'œuvre majorés. L'utilisateur final est responsable de la différence entre les tarifs normaux et les tarifs majorés. Cette garantie n'est accordée qu'au premier acheteur auprès d'un détaillant agréé. Aucune garantie n'est accordée aux cessionnaires ultérieurs. Cette garantie n'est pas cessible et ne s'applique qu'en faveur de l'acheteur/utilisateur initial à qui le produit a été livré. Toute cession ou tout transfert de ce type annule les garanties énoncées dans le présent document ainsi que toutes les garanties, expresses ou implicites, y compris toute garantie de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. La garantie n'est pas transférable.

L'installation correcte, la vérification initiale, le réglage des volets d'air ou l'entretien normal tel que le nettoyage, le réglage ou l'étalonnage des commandes relèvent de la responsabilité du revendeur, du propriétaire-utilisateur ou de l'entrepreneur installateur et ne sont pas couverts par la présente garantie. La seule obligation de **BRIKA** en vertu de cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement des pièces, sous réserve des limitations supplémentaires ci-dessous. Cette garantie n'assume ni n'autorise aucune personne à assumer des obligations autres que celles expressément couvertes par cette garantie.

Pas de dommages indirects. En aucun cas **BRIKA** ne sera responsable des dommages accessoires ou indirects causés à l'acheteur ou à un tiers, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de biens, les blessures corporelles, la perte d'activité ou de bénéfices ou d'autres pertes économiques, ou les dommages statutaires ou exemplaires, qu'il s'agisse de négligence, de garantie, de responsabilité stricte ou d'autre chose.

Les dispositions de garantie qui précèdent constituent une déclaration complète et exclusive entre l'acheteur et le vendeur. **BRIKA** n'assume ni n'autorise aucune personne à assumer pour elle toute autre obligation ou responsabilité en rapport avec ce matériel.

APPLICATIONS RÉSIDENTIELLES

BRIKA n'assume aucune responsabilité pour la couverture des pièces ou de la main-d'œuvre en cas de défaillance des composants ou d'autres dommages résultant de l'installation dans des applications non commerciales ou résidentielles. Altération, négligence, abus, mauvaise utilisation, accident, dommages pendant le transport ou l'installation, incendie, inondation, catastrophes naturelles : **BRIKA** n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des pièces qui, selon **BRIKA**, ont été soumises après la date de fabrication à une altération, une négligence, un abus, une mauvaise utilisation, un accident, un dommage pendant le transport ou l'installation, un incendie, une inondation ou un cas de force majeure. L'entretien périodique n'est pas couvert.

MAUVAISES CONNEXIONS ÉLECTRIQUES

BRIKA n'est pas responsable de la réparation ou du remplacement des composants défectueux ou endommagés à la suite d'une panne de courant, de l'utilisation de rallonges, d'une basse tension, d'une surtension ou d'une chute de tension dans l'appareil. Aucune garantie implicite de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier : il n'existe aucune autre garantie, expresse, implicite ou légale, à l'exception de la garantie pièces et main d'œuvre. Il n'y a pas de garantie qui s'étende au-delà de la description faite au recto du présent document. Cette garantie s'applique aux unités vendues au Canada uniquement et toute couverture de garantie sera annulée pour toutes les unités expédiées à l'extérieur du Canada.

RÉSERVOIRS DE FRITEUSE

S'il est constaté que la cuve fuit au cours de la première année de fonctionnement à compter de la date d'installation, et si cela est vérifié par un technicien de service agréé, la friteuse entière sera remplacée. La friteuse de remplacement sera garantie pour le reste de la garantie initiale. Les exceptions sont les réservoirs de friteuse en acier inoxydable, qui seront garantis comme indiqué ci-dessous. Garantie limitée sur le réservoir de friture en acier inoxydable : cinq ans au prorata.

GARANTIE LIMITÉE SUR L'ÉQUIPEMENT COMMERCIAL D'ORIGINE POUR LES FRITEUSES AU GAZ

BRIKA garantit que la friteuse au gaz est exempte de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période d'un an à compter de la date d'installation initiale.

FOURS ÉLECTRIQUE / COMBI:

BRIKA n'est pas responsable des défauts résultant de l'utilisation d'une eau impropre. L'eau dure, l'eau trop douce ou l'eau non filtrée peuvent provoquer une usure prématurée des composants et entraîner une panne. Le manque d'entretien de l'appareil, le manque d'utilisation du cycle de nettoyage périodique et le nettoyage manuel annulent la garantie. La garantie ne s'applique pas à l'utilisation de produits de nettoyage et de conservation non conformes, autres que ceux expressément approuvés par **BRIKA**. De même, la garantie ne s'applique pas aux dommages et aux dysfonctionnements causés par l'accumulation de calcaire dans l'appareil. Les pièces consommables et non réutilisables telles que les lampes, les joints, etc., ainsi que les dommages causés à la vitre ne sont pas couverts par la présente garantie.

Toutes les réclamations concernant la main-d'œuvre ou les pièces doivent être faites directement auprès de **BRIKA** et doivent être accompagnées d'un numéro d'autorisation. Toutes les réclamations doivent inclure : le numéro de modèle de l'appareil, le numéro de série de l'armoire, la preuve d'achat, la date d'installation et toutes les informations pertinentes justifiant l'existence du défaut allégué.



BRIKA

BRIKAEQUIPMENT.CA



Contactez-nous: 1800 567 3620



DISTEX