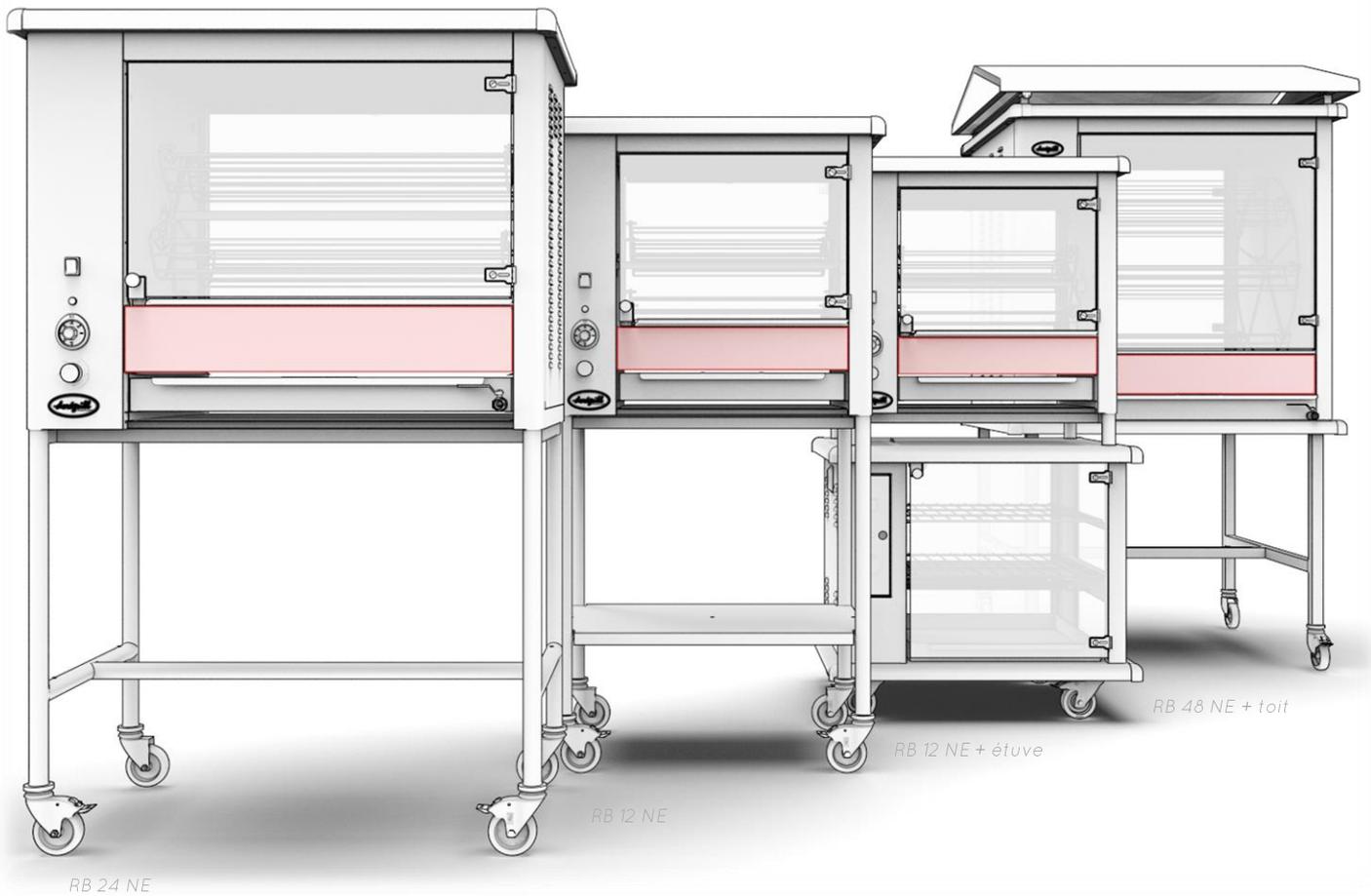




Série NANTAISE

Rôtissoire à balancelles





Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir une NANTAISE DOREGRILL et nous vous remercions d'avoir choisi notre équipement.

Toujours à l'avant-garde du progrès dans sa spécialité, DOREGRILL vous propose des machines, dans lesquelles nous mettons tout notre savoir-faire pour répondre au mieux à vos attentes, en alliant confort et sécurité d'utilisation.

Afin de vous familiariser au plus vite avec votre nouveau matériel, et de l'utiliser au mieux, nous vous invitons à lire attentivement cette notice d'utilisation. Elle vous permettra d'en exploiter toutes les capacités et d'en prolonger la durée de vie

Dans un souci permanent de satisfaire vos exigences vis à vis de nos produits, notre équipe technique reste à votre disposition pour vous guider dans leur installation et leur mise en route, et répondre à toutes vos questions et suggestions. N'hésitez pas à nous contacter ou à visiter notre site : www.doregrill.com

DOREGRILL S.A.S.

12, Rue du Moulin -B.P. 52 -Parc d'Activités du Moulin,
44880 SAUTRON
Tél : + 33 (0)2 40 63 80 00 -Fax : + 33 (0)2 40 63 82 67
Email : doregrill@doregrill.com

Dans le souci d'une amélioration constante de nos productions, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques, toute modification liée à leur évolution.

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne.

Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

SOMMAIRE

1	GENERALITE.....	5
1.1	Marquage.....	5
1.2	Importance du manuel.....	5
1.3	Droits réservés.....	6
1.4	Précautions générales.....	6
2	Transport et manutention.....	7
2.1	Transport et livraisons.....	7
2.2	Déballage et manutention.....	7
3	DESCRIPTION TECHNIQUE.....	8
3.1	Description générale.....	8
3.2	Composants généraux.....	9
3.3	Tableau de commandes.....	10
3.4	Dimensions de la rôtissoire.....	11
3.5	Données techniques.....	11
3.6	Destination d'emploi.....	11
3.7	Schéma électrique.....	11
4	UTILISATION.....	12
4.1	Les commandes.....	12
4.2	Mise en œuvre.....	12
4.2.1	Préparation.....	12
4.2.2	Sécurité.....	12
4.2.3	Cuisson.....	13
5	ENTRETIEN.....	14
5.1	Quotidiennement après la cuisson.....	14
5.2	Nettoyage hebdomadaire.....	14
5.3	Nettoyage de fin de saison (ou semestriel).....	14
6	CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPE.....	15
6.1	Le choc thermique.....	15
6.2	Coups portés à la glace.....	15
6.3	Manipulation.....	15
7	CARACTERISTIQUES TECHNIQUES.....	16
8	INSTALLATION.....	17
8.1	Consignes générales.....	17
8.2	Mise en place.....	17

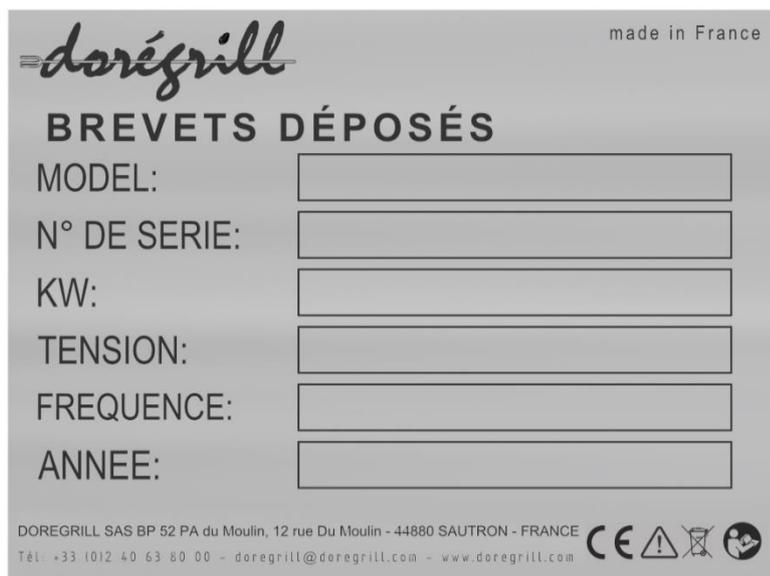
8.3	Connexion électrique.....	17
8.4	Evacuation des vapeurs.....	17
9	MAINTENANCE / SERVICE APRES VENTE	18
9.1	Localisation des avaries	18
9.2	Dépannages spécifiques.....	19
9.2.1	Changement d'une ampoule	19
9.2.2	Ouverture du carter technique	19
10	TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTREE	20
10.1	Tôlerie RB 12 NE.....	21
10.2	Pièces détachées RB 12 NE.....	22
10.3	Tôlerie RB 24 NE	23
10.4	Pièces détachées RB 24 NE	24
10.5	Tôlerie RB 48 NE	25
10.6	Pieces détachées RB 48 NE	26
10.7	Schéma électrique RB 12 NE	27
10.8	Schéma électrique RB 16 NE	28
10.9	Schéma électrique RB 24 NE.....	29
10.10	Schéma électrique RB 48 NE.....	30
11	Accessoires.....	31

1 GENERALITE

1.1 Marquage

Ce matériel est conforme aux directives européennes qui lui sont applicables. De ce fait, le logo C.E. figure sur la plaque signalétique et une déclaration de conformité est jointe à la présente notice.

- **Nom et adresse du constructeur**
- **Marquage CE**
- **Modèle du matériel (MOD)**
- **Puissance électrique (kW)**
- **N° de série**
- **Tension et fréquence électrique (Volt/Hz)**
- **Année de fabrication**



The image shows a technical label for DOREGRILL. At the top left is the brand name 'doregrill' in a stylized script, and at the top right is 'made in France'. Below this, the text 'BREVETS DÉPOSÉS' is printed. The label contains six input fields for the following information: MODEL, N° DE SERIE, KW, TENSION, FREQUENCE, and ANNEE. At the bottom, there is contact information for DOREGRILL SAS, including the address, phone number, email, and website. To the right of the contact information are the CE mark and three other safety symbols: a triangle with an exclamation mark, a crossed-out trash can, and a person with a lightning bolt.

Fig. 1- (Plaque signalétique)

Cette plaque est fixée sur le côté droit de la rôtissoire en bas du panneau de fermeture du coffre technique.

1.2 Importance du manuel

La présente notice vise à donner aux installateurs et utilisateurs du matériel DOREGRILL toutes les informations nécessaires à son utilisation optimum, à en prolonger la durée de vie grâce à un entretien régulier et approprié, à faire face aux incidents et pannes bénignes qui souvent ne nécessitent pas l'intervention d'un spécialiste, et à éviter, par le respect des avertissements et recommandations, tout risque de blessures à ses utilisateurs.

Le temps et l'attention qui seront consacrés à la lecture de cette notice seront largement compensés par les enseignements qui en seront retirés, et les risques de dommages, parfois irréparables, qui auront été évités.

Partie intégrante de nos rôtissoires, ce manuel, valable pour les modèles **RB 12 NE, RB 16 NE, RB 24 NE et RB 48 NE**, doit rester à la disposition de ses opérateurs.

Le constructeur n'est pas responsable des éventuels dommages causés aux personnes, animaux et biens par une mauvaise utilisation du matériel, ou le non-respect des règles décrites dans ce manuel.

1.3 Droits réservés

Les droits réservés concernant ce manuel technique « *Notice d'utilisation des rôtissoires à balancelles série NANTAISE* » restent la propriété du constructeur. Aucune partie du manuel ne peut être reproduite et diffusée sans l'autorisation écrite de celui-ci.

IMPORTANT : Cet appareil est à usage professionnel. A ce titre, et afin d'éviter tout danger, son utilisation doit être effectuée par du personnel qualifié.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant ou son mandataire ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

Il doit être installé conformément aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation, dans un local aéré. Son installation, son réglage et sa maintenance doivent être réalisés par un technicien qualifié.

1.4 Précautions générales

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants), dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou par des personnes dénuées de l'expérience ou des connaissances nécessaires, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Afin d'éviter des risques de brûlures graves, cet appareil doit IMPERATIVEMENT être placé contre un mur ou contre la façade du magasin.

En effet, le dos de la Rôtissoire ne permet pas d'identifier visuellement sa fonction et de faible danger potentiel lié aux températures extrêmes.

En cas d'impossibilités de positionner la machine le long du mur, l'utilisateur devra mettre en œuvre tous les moyens pour protéger les passants d'un éventuel risque de contact avec la Rôtissoire. (Barrière de sécurité, mur isolant etc...)

2 TRANSPORT ET MANUTENTION

2.1 Transport et livraisons

Nos rôtissoires sont réglées, testées, et contrôlées dans nos ateliers. Elles sont soigneusement conditionnées de façon à garantir leur arrivée à destination dans les meilleures conditions.

Elles sont livrées sur palette, sanglées et filmées. L'appareil est protégé par un emballage carton, du papier bulle, du polystyrène et des cornières en mousse pour protéger les angles de manière à supporter des conditions normales de transport.

Une fois le matériel déballé, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé durant le transport. Dans cette éventualité, tout dommage subi doit être constaté et signalé en présence du transporteur. Les réserves stipulées sur le *Bon de Livraison* doivent impérativement être suivies, dans les 48h suivant la réception du matériel, d'un courrier avec *Accusé de Réception* au transporteur et le revendeur prévenu.

2.2 Déballage et manutention

Lors du déballage, ne pas percer la protection bulle avec un objet susceptible d'endommager un composant de votre matériel.

L'appareil peut être déplacé sur surfaces planes au moyen de ses roulettes. Un chariot à fourches passé sous l'appareil doit être utilisé si l'appareil doit être soulevé.

3 DESCRIPTION TECHNIQUE

3.1 Description générale

Les modèles NANTAISE peuvent être montés sur chariot à roulettes, dont deux freinées., sur meuble de rangement, sur étuve ou sur une autre NANTAISE identique.

La rôtissoire se compose (Fig. 2) :

- D'une structure en acier inoxydable : base **1**, plafond **2**, dessus isolé **3**, bandes isolés **4** et de montants **5**,
- Un carter démontable avec un outil **6**, renferme la partie technique (moteurs et résistances).
- De résistances blindées à infrarouges **7**.
- De deux habillages internes amovible et émaillé **8** afin de faciliter le nettoyage (sauf pour RB 48),
- D'une porte en verre trempé **9** montées sur charnières, qui garantissent la protection de la cuisson,
- En partie basse, d'un plat à sauce en acier inoxydable équipé d'un robinet de vidange, et accessible porte fermées **10**.
- Une lèchefrite en inox positionnée sous le plat à sauce **11**
- Deux déflecteurs en inox positionnés derrière les résistances du bas et démontable pour le nettoyage **12**
- D'un tableau de commande **13** (Fig. 3).
- D'un projecteur-lampe à quartz **14** encastrés dans le plafond de la rôtissoire et assurant un éclairage puissant. Il est étanche par un joint et protégés par un écran en verre trempé.
- A l'arrière, d'un câble électrique triphasé 5G2.5² avec fiche mâle 3P+N+T **15** :

3.2 Composants généraux

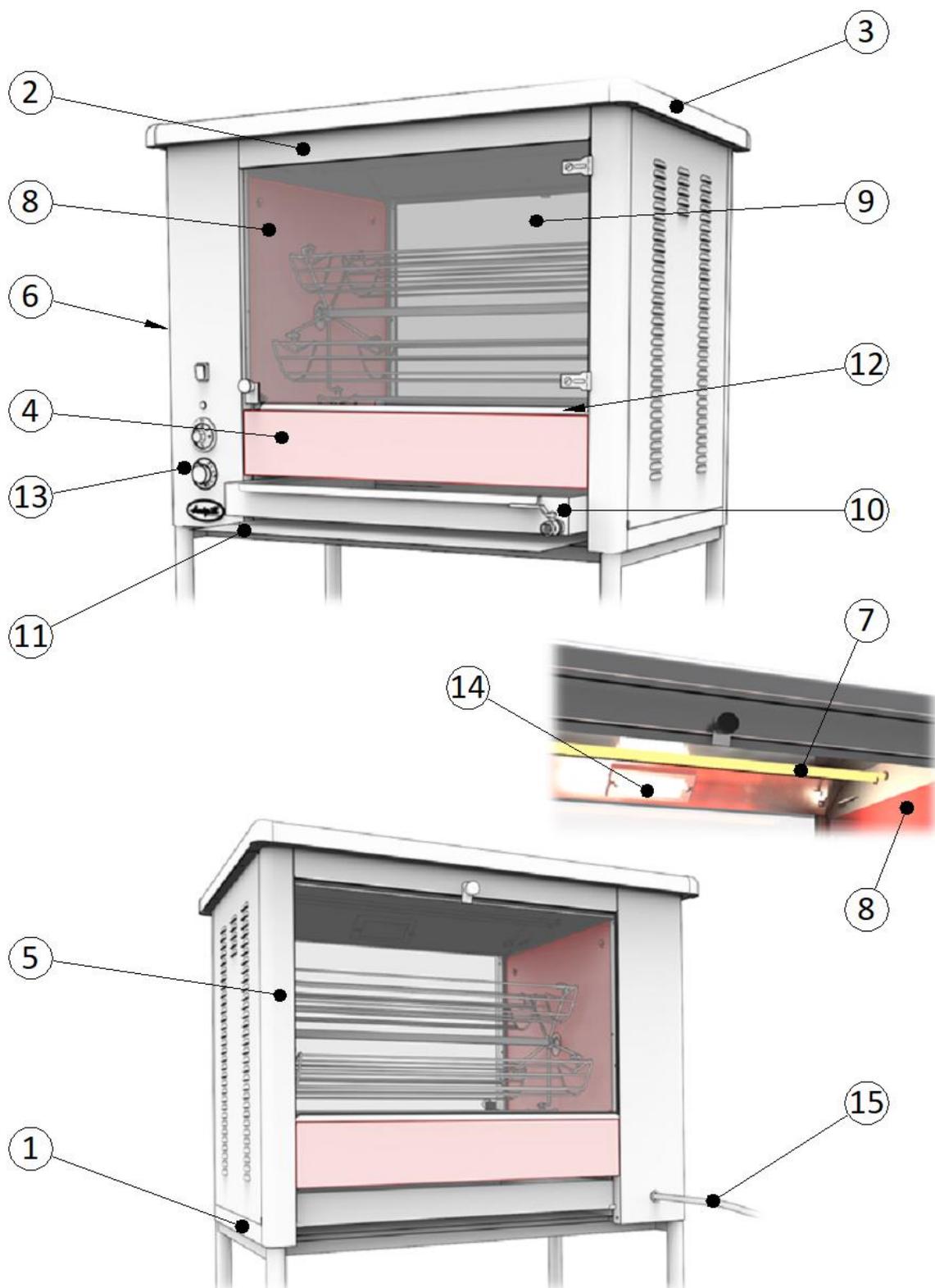


Fig. 2- (Composition)

3.3 Tableau de commandes

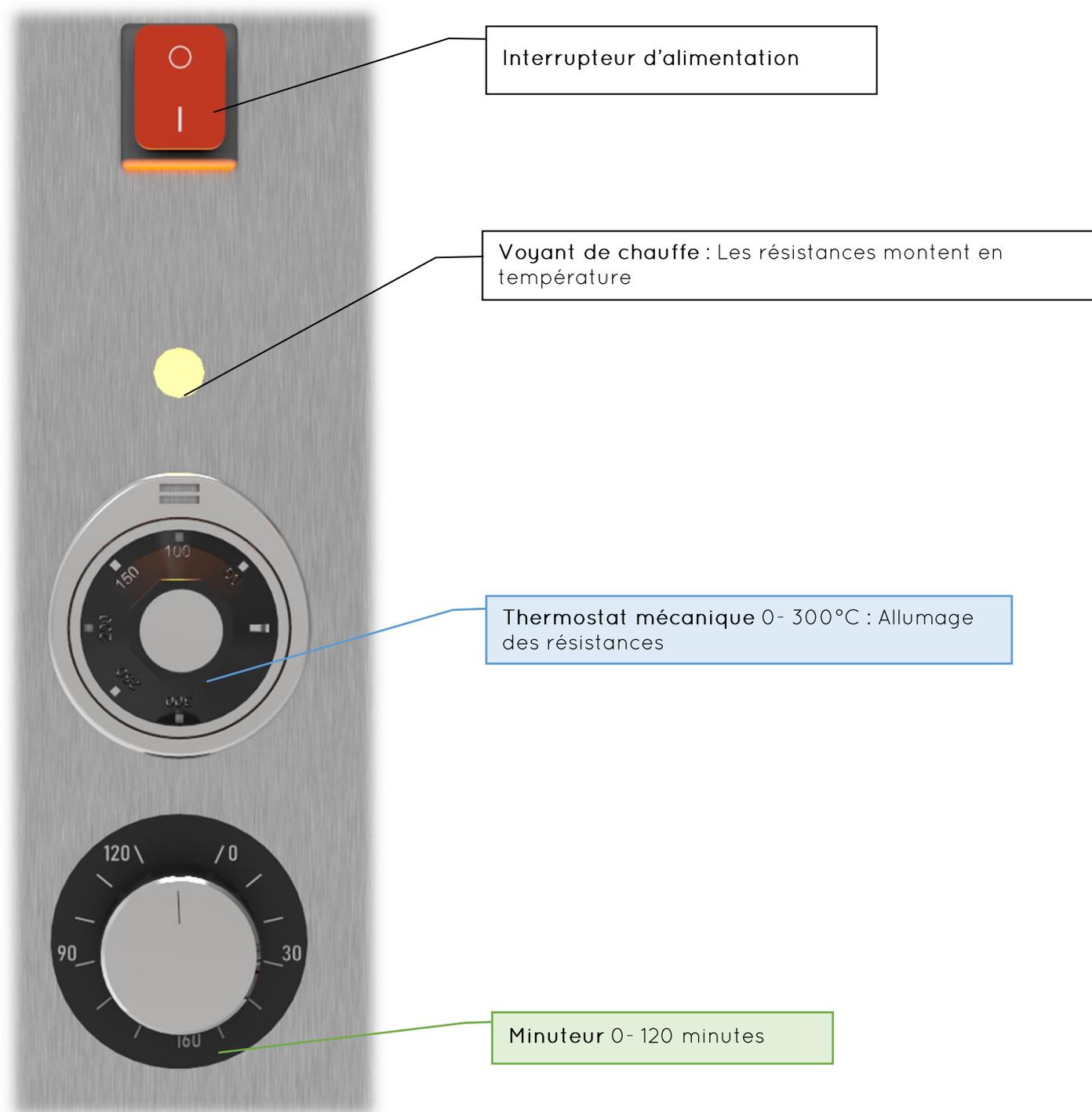


Fig. 3- (Tableau de commandes)

3.4 Dimensions de la rôtissoire

Voir chapitre 7 « caractéristiques technique »

3.5 Données techniques

Voir chapitre 7 « caractéristiques technique »

3.6 Destination d'emploi

Nos rôtissoires sont destinées à la cuisson des viandes et volailles préparées dans le cadre des rayons chauds et traiteurs des professionnels du domaine alimentaire.

3.7 Schéma électrique

Voir chapitre 10 « Tableau de composition illustrée »

4 UTILISATION

4.1 Les commandes

- Mettre en route l'éclairage et le moteur de rotation des balancelles à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt.
- Réguler la puissance des résistances en tournant le thermostat gradué de 50 à 300°C.
- Programmer le minuteur qui commande l'ensemble des résistances. En fin de cuisson, les résistances s'arrêtent automatiquement.
- Maintien en température : En fin de cuisson, il est possible d'utiliser la rôtissoire pour le maintien en température en maintenant l'interrupteur de lumière en position « Marche ».

4.2 Mise en œuvre

4.2.1 Préparation

- Remplir le plat d'eau (2cm environ). Lors de l'utilisation de votre rôtissoire ; il est indispensable de contrôler régulièrement la hauteur de l'eau dans le bac, ainsi que sa concentration en graisse. Ne pas hésiter à rajouter de l'eau entre les cuissons pour maintenir le niveau à mi-hauteur du bac. Le manque d'eau provoque une surchauffe de l'appareil et peut engendrer de la fumée. Toujours veiller à ajouter l'eau doucement de manière à éviter les projections brûlantes.
- Placer les volailles dans les balancelles après les avoir piquées et assaisonnées. Les poulets sont placés couchés pour les modèles RB.12 et RB.16 NE, et peuvent être placés debout sur les modèles 24 et 48.

4.2.2 Sécurité

IMPORTANT : S'assurer que la protection du circuit électrique est suffisante et respecte la norme *NF C 15-100*, à savoir la présence d'un circuit dédié pour les appareils de grande puissance et protégé par un dispositif différentiel adapté.

Avant de mettre la rôtissoire en route, s'assurer qu'elle soit branchée électriquement sur une prise adaptée selon la configuration de votre équipement à savoir :

- Prise femelle tétrapolaire (3 phases + neutre + terre) 20A
- Prise femelle tétrapolaire (3 phases + neutre + terre) 32A dans le cas d'une double rôtissoire 216 ; 224 ; 248, ou d'un combiné Etuve + RB16 ou RB24 ou RB48



Dans le cas d'une rôtissoire ambulante, ne pas oublier de bloquer les freins des roues avant, après avoir effectué le branchement électrique de l'appareil sur une prise étanche triphasée munie impérativement d'une prise terre.

Remplir le plat d'eau à mi-hauteur, et maintenir ce niveau au cours des cuissons.

IMPORTANT : Ne jamais utiliser ou introduire de papier aluminium dans la rôtissoire.

4.2.3 Cuisson

Il est recommandé de piquer les volailles avant de les rôtir afin d'en améliorer le moelleux et le doré.

Mettre en place les volailles dans les balancelles, debout ou couché selon la taille des pièces.

Veillez à équilibrer les masses sur l'ensemble des balancelles afin d'éviter les à-coups et fatiguer inutilement les pièces rotatives (moteur, axe, entraîneur, ...).

Afin d'éviter des projections graisseuses, et pour le bon fonctionnement de la rôtissoire, les portes vitrées doivent être fermées pendant la cuisson.

Prévoir un temps de cuisson de 60 minutes pour une volaille de 1.2Kg. Toutefois, cette durée reste variable selon les conditions climatiques extérieures, de la qualité et de la grosseur de la pièce à rôtir.

5 ENTRETIEN

5.1 Quotidiennement après la cuisson

- Vider le tiroir à sauce pour le nettoyer
- Démonter les balancelles et leur axe pour les placer dans un grand bac d'eau additionnée d'un détergent adapté,
- Appliquer sur les parois intérieures de l'appareil, un produit pour détruire la graisse :
 - Soit au pinceau (liquide)
 - Soit par pulvérisateur (bombe)
 - Soit produit pour entretien four

Ce même produit peut être utilisé pour les vitrages

- Eviter dans la mesure du possible, toute projection de produit sur les résistances

5.2 Nettoyage hebdomadaire

En plus des opérations précédentes :

- Démonter et nettoyer l'habillage intérieur émaillé,
- Démonter et nettoyer les déflecteurs
- Nettoyer le dessus de la rôtissoire,
- Nettoyer les vitrages
- Passer de l'alcool à brûler sur toutes les surfaces extérieures de la rôtissoire.

5.3 Nettoyage de fin de saison (ou semestriel)

Ce nettoyage doit être effectué par un service d'entretien habilité :

- Inspection de l'intérieur du carter technique,
- Essuyage du moteur,
- Nettoyage des divers composants électriques tels que les motoréducteurs, ventilateurs, voyants, interrupteurs, ...

IMPORTANT :

- Ne jamais utiliser de nettoyeur haute pression.
- N'utiliser que des produits d'entretien "spécial four" homologués alimentaires
- Ne pas oublier d'essuyer les résistances blindées avant la remise en route s'il y a projection de produit de nettoyage,
- Ne pas utiliser de papier aluminium,
- Prévoir le remplissage du bac à jus à moitié hauteur et maintenir le niveau au cours des cuissons.

RAPPEL :

La législation en vigueur impose le nettoyage des hottes d'évacuation et des systèmes d'extraction une fois tous les 6 mois

6 CAUSES ESSENTIELLES DE BRIS DE GLACE EN VERRE TREMPÉ

6.1 Le choc thermique

Il ne peut y avoir d'écart supérieur à 80°C entre deux points précis de la glace. Lorsque c'est le cas, le point de rupture est atteint et la glace peut alors exploser instantanément. Exemple : nettoyage d'une glace chaude avec une éponge froide.

6.2 Coups portés à la glace

Lorsqu'un coup est malencontreusement porté sur un vitrage en verre trempé, plus précisément sur la tranche ou l'arête de celui-ci, un tout petit morceau de verre, parfois seulement de la grosseur d'une tête d'épingle, peut se détacher.

Dès lors, l'équilibre moléculaire de la glace est rompu. Le bris de glace devient inévitable, que ce soit dans l'heure ou les jours qui suivent.

De tels chocs peuvent avoir lieu lors du déballage du matériel, ou lorsque l'utilisateur vient cogner malencontreusement l'un des accessoires (broche, panier, plat à sauce ...) sur le bord de la glace en l'installant.

6.3 Manipulation

Les déplacements intempestifs et réguliers (par exemple sortir la rôtissoire sur le trottoir chaque jour) fragilisent prématurément les surfaces vitrées.

IMPORTANT : Le verre, qu'il soit trempé ou non, est une matière fragile qu'il convient donc de manipuler avec soin. Sensible aux coups qui lui sont portés, le verre ne peut en aucun cas se briser seul, sans que l'un des cas précités n'en soit à l'origine.

7 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

	RB 12 NE	RB 16 NE	RB 24 NE	RB 48 NE	
DIMENSIONS					
Longueur hors tout	830 MM	1100 MM	1100 MM	1125 MM	
Profondeur hors tout	600 MM	677 MM	677 MM	1100 MM	
Hauteur rôtissoire seule	740 MM	855 MM	855 MM	1095 MM	
Hauteur hors tout	1635 MM	1745 MM	1745 MM	1890 MM	
Poids total à vide	60 KG	115 KG	115 KG	150 KG	
Charge maximale à respecter	25 KG	70 KG	90 KG	150 KG	
COMPOSANTS TECHNIQUES					
Balancelles	Nombre	4	4	5	8
	Longueur utile	500 MM	720 MM	720 MM	720 MM
Moteur entrainement	Nombre	1	1	1	1
	Puissance unitaire	90 W	90 W	90 W	90 W
Résistance à infrarouge	Nombre	3	3	3	
	Puissance totale	6 KW	8.4 KW	9.3 KW	13 KW
Lampes d'ambiance	Nombre	1	1	1	2
	Voltage / Puissance unitaire	230V / 300W	230V / 300W	230V / 300W	230V / 300W
Interrupteur	Nombre	1	1	1	1
	Voltage / Intensité	230 V / 10 A	230 V / 10 A	230 V / 10 A	230 V / 10 A
Voyant de mise sous tension	Nombre	1	1	1	1
	Voltage / Puissance unitaire	230 V / 1 W	232 V / 1 W	232 V / 1 W	232 V / 1 W
Câble d'alimentation	Section	5G2.5 ²	5G2.5 ²	5G2.5 ²	5G4 ²
	Prise	20 Amp	20 Amp	20 Amp	32 Amp
	Alimentation	400 V +N +T	400 V +N +T	400 V +N +T	400 V +N +T
CAPACITE					
Capacité en nombre de volailles (selon grosseur)	12	16	24/30	48	
CONSOMATION TOTALE					
Puissance nominale calorifique	6 KW	8.4 KW	9.3 KW	13 KW	
Consommation électrique totale avec éclairage	6.4 KWh	8.7 KWh	9.7 KWh	13.7 KWh	
Intensité	9.6 A	13.1 A	15.6 A	19.7A	

8 INSTALLATION

8.1 Consignes générales

L'installation des rôtissoires en objet (positionnement et connexion), doit impérativement être réalisée par un professionnel autorisé, ayant les compétences techniques et professionnelles requises pour effectuer cette installation dans le respect des normes en vigueur dans le pays d'utilisation de ce matériel.

IMPORTANT : Le système de désenfumage avec tourelle d'extraction est obligatoire pour tout appareil d'une puissance supérieure à 20 kW .

8.2 Mise en place

Procéder au déballage de la rôtissoire, balancelles et accessoires.

Installer la rôtissoire loin de tout matériau combustible (*bois, matières plastiques...*). En cas de proximité avec ce type de matériau, ceux-ci doivent être protégés au moyen de matériaux isolants.

8.3 Connexion électrique

Le raccordement doit obligatoirement être en 400V 3 Phase + 1 Neutre + 1 Terre /50Hz Triphasé avec prise terre et protégé par un fusible de 20A ou 32 A selon le modèle de NANTAISE, après avoir contrôlé qu'il n'y ait pas d'erreur de branchement (*inversion de la phase et du neutre par exemple*).

Se reporter aux normes électriques en vigueur dans le pays d'utilisation de l'appareil. (France : *NF C 15-100*)

Vérifier que la tension du secteur corresponde bien aux caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique apposée en bas sur le côté gauche de l'appareil.

IMPORTANT : La responsabilité du constructeur de la rôtissoire ne saurait être engagée en cas d'accident consécutif à une prise de terre inexistante ou incorrecte.

8.4 Evacuation des vapeurs

La Sté DOREGRILL peut vous fournir, sur demande, et en option, la hotte appropriée à vos besoins.

IMPORTANT : Il est formellement interdit de déposer plat, ou tout autre objet sur le dessus de la rôtissoire, ou d'obstruer par un quelconque moyen, la cheminée d'évacuation et les zones de ventilation.

9 MAINTENANCE / SERVICE APRES VENTE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être réalisées par un professionnel qualifié.

9.1 Localisation des avaries

Cette partie a pour but de répertorier les principales pannes que tout utilisateur est susceptible de rencontrer, d'en donner les causes possibles et d'y apporter les moyens d'y remédier sans intervention extérieure.

DEFAUTS CONSTATES	CAUSES POSSIBLES	REMEDES A APPORTER
Circuit Electrique		
Voyant témoin de tension éteint	-Alimentation électrique inexistante - Voyant défectueux	-Mettre la fiche électrique dans la prise. Réarmer le disjoncteur et changer le fusible de protection de l'appareil. Si le problème perdure, contacter votre installateur. - Changer l'ampoule
La lampe d'ambiance est éteinte	-Ampoule défectueuse -Branchement électrique défectueux -Interrupteur défectueux	-Changer l'ampoule -Appeler l'installateur -Appeler l'installateur
Les balancelles ne tournent pas	-Obstacle sur une ou des balancelles -Interrupteur défectueux -Moteur défectueux -Branchement électrique défectueux	-Vérifier que les poulets sont bien positionnés dans les balancelles et ne bloquent pas la rotation } Appeler l'installateur
Les balancelles ne tournent pas et la lampe d'ambiance est éteinte	-Branchement électrique défectueux	-Appeler l'installateur
Une ou des résistances ne chauffe(nt) pas ou plus	Filament sectionné	-Appeler l'installateur

9.2 Dépannages spécifiques

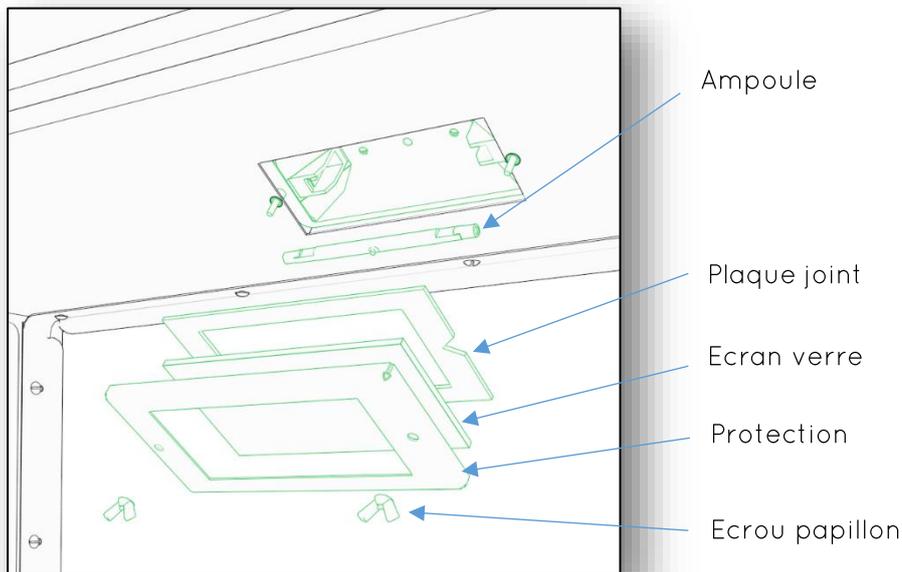
9.2.1 Changement d'une ampoule

Cette opération peut être réalisée par l'utilisateur

Débrancher l'alimentation électrique de la rôtissoire.

Dévisser les écrous à oreille (ou *papillon*). Oter la protection inox, l'écran de verre ainsi que la plaque joint. Retirer l'ampoule hors d'usage, et la remplacer par un modèle identique.

Remettre les éléments dans l'ordre inverse de l'opération de démontage : Plaque joint, écran verre, protection inox. Revisser et serrer modérément les écrous à oreille, afin de ne pas casser la plaque verre.

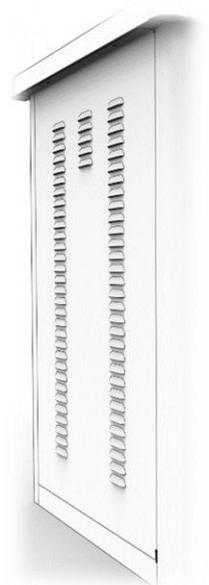


9.2.2 Ouverture du carter technique

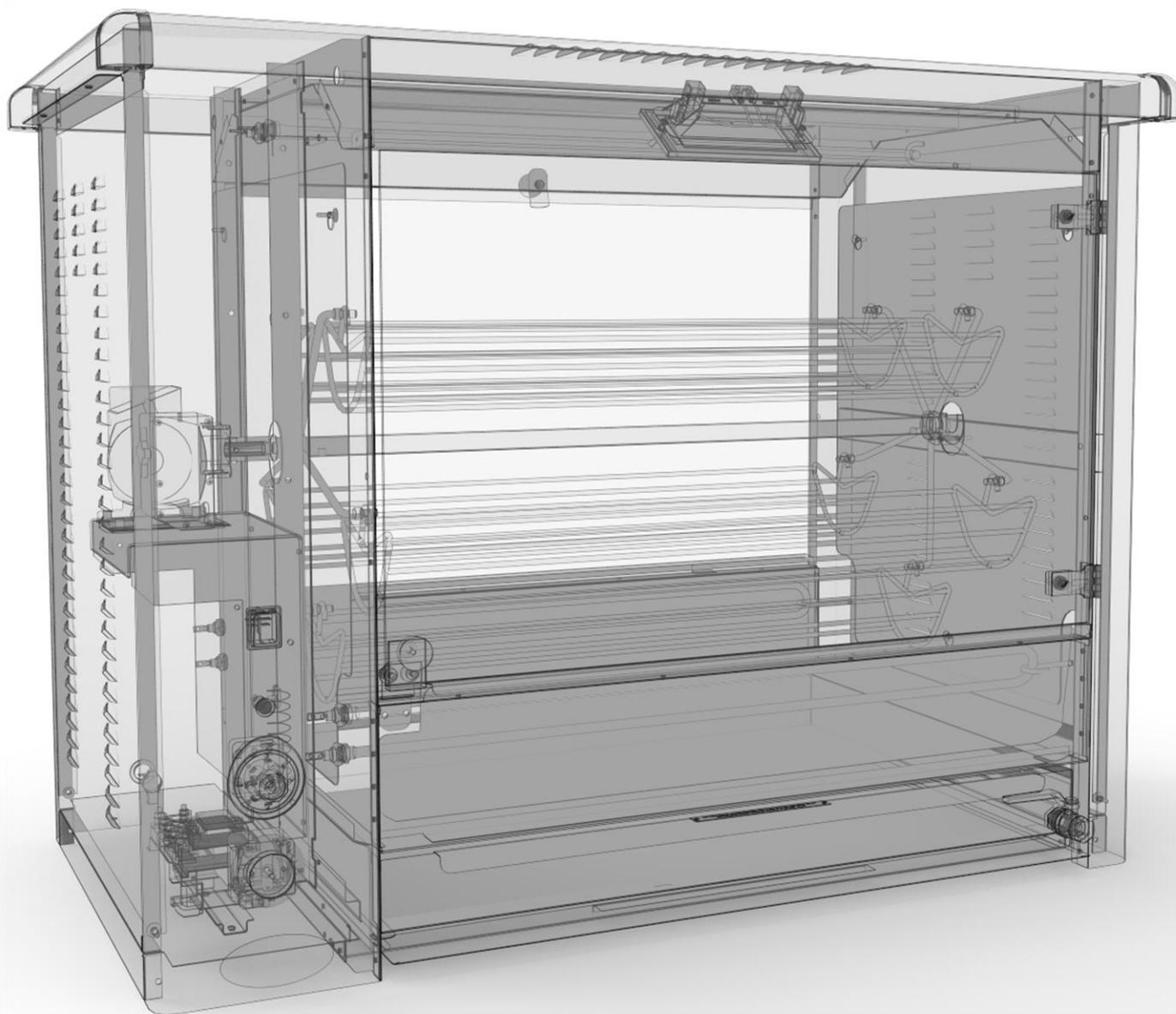
Le coffre technique est situé sur le côté gauche de la rôtissoire, derrière le tableau des commandes. Il permet l'accès et la réparation des divers composants des circuits électrique

Cette opération ne devra être effectuée que par du personnel qualifié.

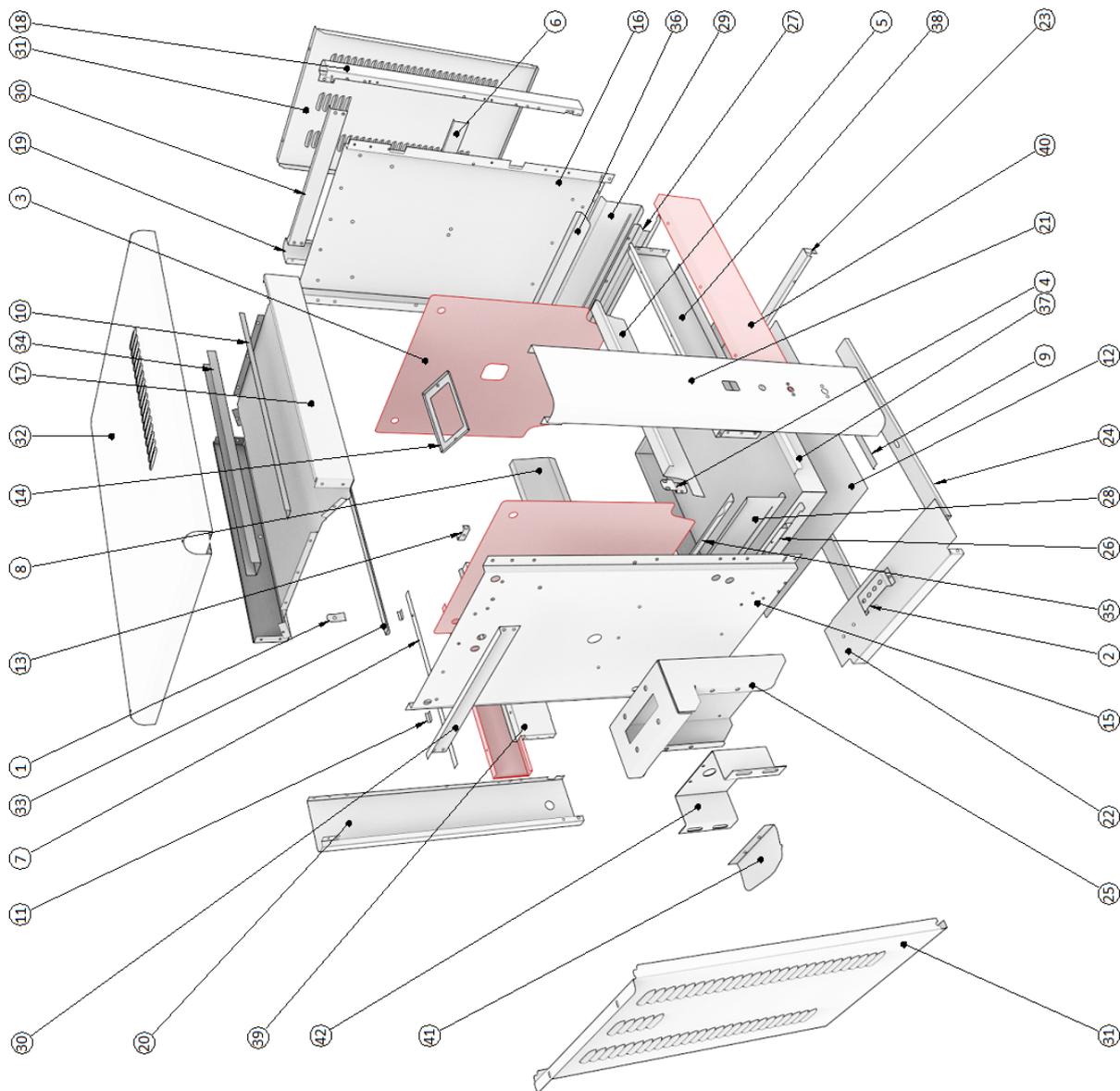
Avant d'ouvrir le carter, débrancher l'alimentation électrique situé à l'arrière de la rôtissoire. Au moyen d'un tournevis, défaire les diverses vis qui maintiennent le panneau extérieur puis retirer celui-ci. Lorsque l'intervention est terminée, remonter impérativement ce panneau et serrer les vis.



10 TABLEAU DE COMPOSITION ILLUSTRÉE

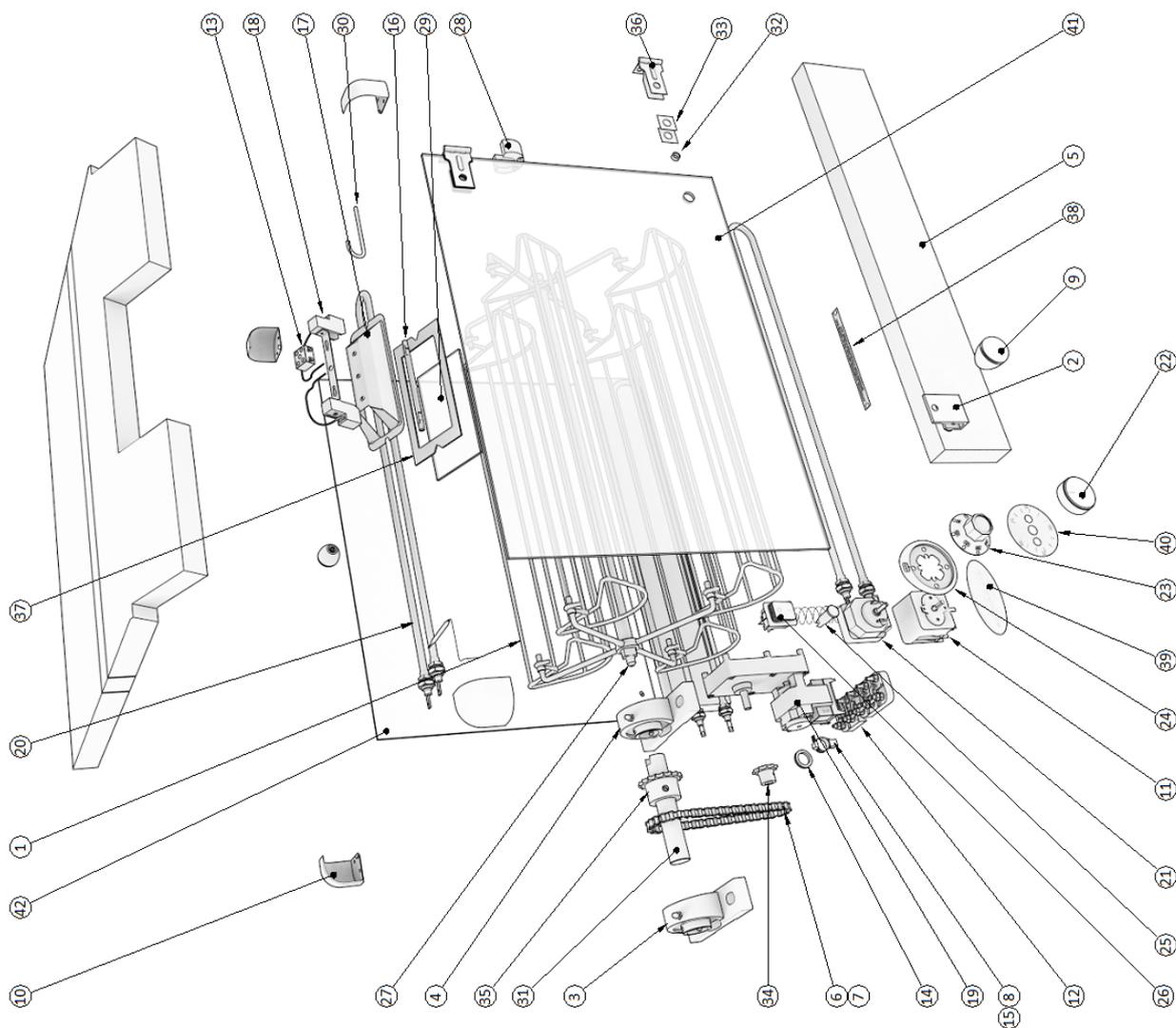


10.1 Tôlerie RB 12 NE



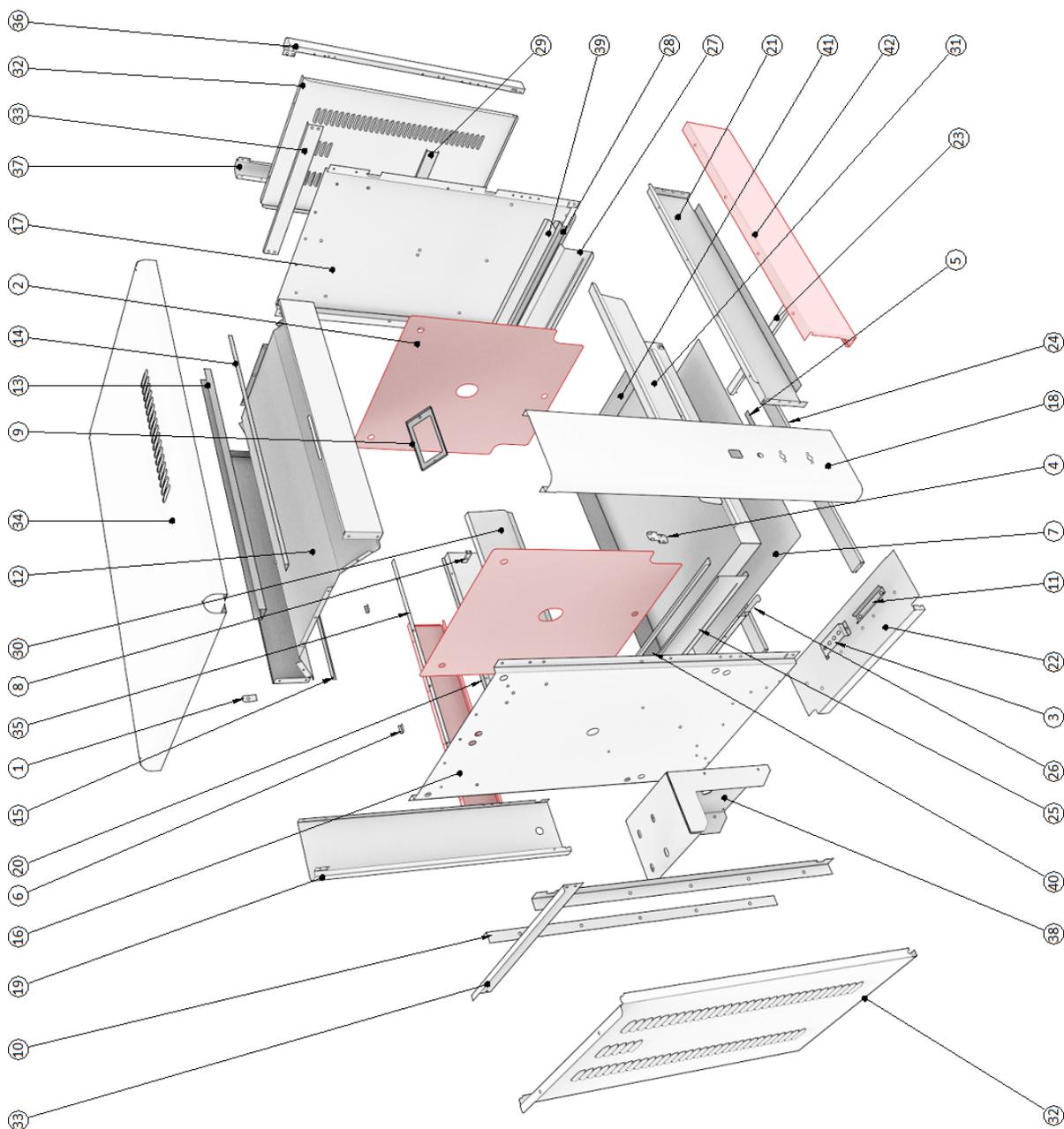
REP.	Ref. Article	Désignation	Qté
1	N° 1961	BLOCCAGE GLACE ARRIERE	1
2	N° 3403	SUPPORT BORNIER M5 / M3	1
3	N° 3630	HABILLAGÉ EMAIL RB 12 NE	2
4	N° 3656	PLAQUE SUPPORT AIMANTS A VISSER	1
5	N° 3665	REFLECTEUR AVANT RB 12 NE	1
6	N° 40	U RENFORT BERCEAU RB 12 NE	1
7	N° 40.85	PLAQUE BANDEAU ARRIERE	1
8	N° 415.3	REFLECTEUR ARRIERE	1
9	N° 415.4	EQUERRE LECHE FRITES	1
10	N° 415.8	EQUERRE PLAFOND BLOCCAGE ISOLANT RB 12 NE	1
11	N° 416.1	EQUERRE PLAQUE ARRIERE BAS	2
12	N° 416.2	LECHE FRITES RB 12 NE	1
13	N° 419	SUPPORT BULBE THERMOSTAT TRI	1
14	N° 4481	PROTECTION QUARTZ	1
15	N° 816.4	CI MOTEUR RB 12 NE	1
16	N° 816.5	CI OPPOSE MOTEUR RB 12 NE	1
17	N° 816.6	PLAFOND RB 12 NE	1
18	N° 816.7	MONTANT AVANT	1
19	N° 816.7	MONTANT ARRIERE	1
20	N° 816.8	CI ARRIERE RB 12 NE	1
21	N° 816.9	CI BOUTONS RB 12 NE	1
22	N° 817.0	BASE MOTEUR RB 12 NE	1
23	N° 817.1	BASE OPPOSE MOTEUR RB 12 NE	1
24	N° 817.2	RENFORT BASE RB 12 NE	2
25	N° 817.3	SUPPORT MOTEUR RB 12 NE	1
26	N° 817.4	EQUERRE SUPPORT PLAT MOTEUR RB 12 NE	1
27	N° 817.5	EQUERRE SUPPORT PLAT OPPOSE MOTEUR RB 12 NE	1
28	N° 817.6	PARE SAUCE MOTEUR	1
29	N° 817.7	PARE SAUCE OPPOSE MOTEUR	1
30	N° 817.8	BANDE HAUTE CE RB 12 NE	2
31	N° 817.9	CE RB 12 NE	2
32	N° 818.1	DESSUS RB 12 NE	1
33	N° 818.3	EQUERRE BLOCCAGE GLACE ARRIERE RB 12 NE	1
34	N° 818.5	U PLAFOND RB 12 NE	1
35	N° 827.3	DESSUS PARE SAUCE COTE MOTEUR RB 12 NE	1
36	N° 827.4	DESSUS PARE SAUCE COTE OPPOSE MOTEUR RB 12 NE	1
37	N° 8386	PLAT RB 12 NE	1
38	N° 847.1	BANDE AVANT INTERIEURE	1
39	N° 847.2	BANDE ARRIERE RB 12 NE	1
40	N° 850.8	BANDE EMAIL 12 NE & 15 DECO	2
41	N° 9.220	PROTECTION MOTEUR SPG RB 12 NE	1
42	N°+ 9.221	PLAQUE MOTEUR SPG RB 12 NE	1

10.2 Pièces détachées RB 12 NE



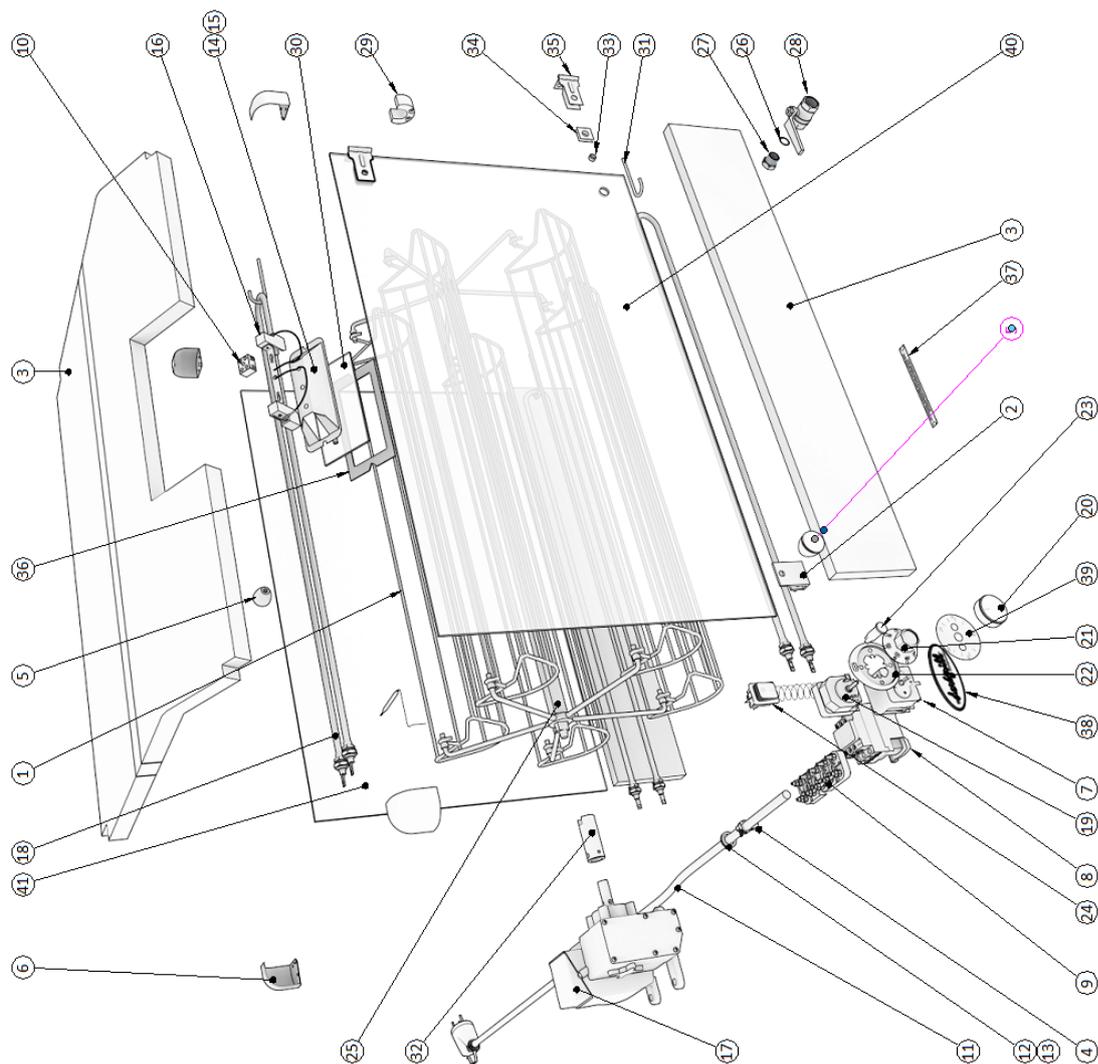
REP.	Ref. Article	Désignation	Qté
1	AC00007	BALANCELLES STANDARD N°1	4
2	EI00001	EQUERRE FERMETURE MAGNETIQUE 2 AIMANTS	1
3	EI00054	PALIER UCP 205 - 25	1
4	EI00055	PALIER UCP 205 - 25 HT 200°	1
5	EI00061	LAINE DE ROCHE THERMIPLAN EP. 30 MM	0.4
6	EI00062	CHAINE 43 MAILLONS 0.68	1
7	EI00063	ATTACHE RAPIDE CHAINE 0.68	1
8	EI00069	EMBASE A VISSER	1
9	EI00071	BOUTON BACKELIT NOIR MOLETTE Ø30	2
10	EI00073	COIN NOIR	4
11	EL00002	MINUTERIE ELECTRIQUE	1
12	EL00007	PLAQUES A BORNES ME3	2
13	EL00009	DOMINO PORCELAINE 2X2	1
14	EL00032	PASSE CABLE Ø 18.22x7.1	1
15	EL00045	COLLIER POLYAMIDE NOIR 9 X 180 MM	1
16	EL00067	LAMPE HALOGENE 300 W 230V R7S LG 118MM	1
17	EL00068	DEFLECTEUR ALU30 X70X160 R7S	1
18	EL00069	DOUILLE R 7 S	1
19	EL00074	MOTEURS SP NANTAISE REF. SPG ISG 3225 + REDUCTEURS SQ	1
20	EL00099	RESISTANCE EPINGLE 2000 W Ø12	3
21	EL00135	THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE 0 - 300 °C	1
22	EL00160	BOUTON DE COMMANDE A INDEX Ø43	1
23	EL00161	BOUTON DE COMMANDE THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
24	EL00162	ENJOLIVEUR THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
25	EL00163	VOYANT LUMINEUX AMBRE Ø12.7	1
26	EL00165	INTERRUPTEUR ROUGE ETANCHE A BASCULE	1
27	PF00004	SUPPORT BALANCELLES RB 12 NE	1
28	PU00001	BERCEAU REF. E	1
29	PU00016	GLACE PROTECTION QUARTZ NEO CERAM	1
30	PU00041	CROCHET RESISTANCE MAG	1
31	PU00051	ENTRAINEUR Ø25 x130	1
32	PU00053	ENTRETOISE PTFE Ø12 x Ø8 H6	2
33	PU00068	JOINT KLINGERIT 25x25 EP.1	4
34	PU00103	PIGNON Z10 Ø10	1
35	PU00104	PIGNON Z17	1
36	PU00138	CHARNIERE LHOITTELLER RENFORCEE	2
37	PU00154	JOINT KLINGERIT ECLAIRAGE QUARTZ	1
38	SI00010	PLAQUES SECURITE NIVEAU D'EAU	1
39	SI00011	PLAQUE ADHESIVE DOREGRILL	1
40	SI00023	STICKER MINUTEUR	1
41	VIT00012	GLACE N°12 AVANT ARRIERE DE 12-15	1
42	VIT00093	GLACE N° 93 GLACE ARRIERE 12 NE	1

10.3 Tôlerie RB 24 NE



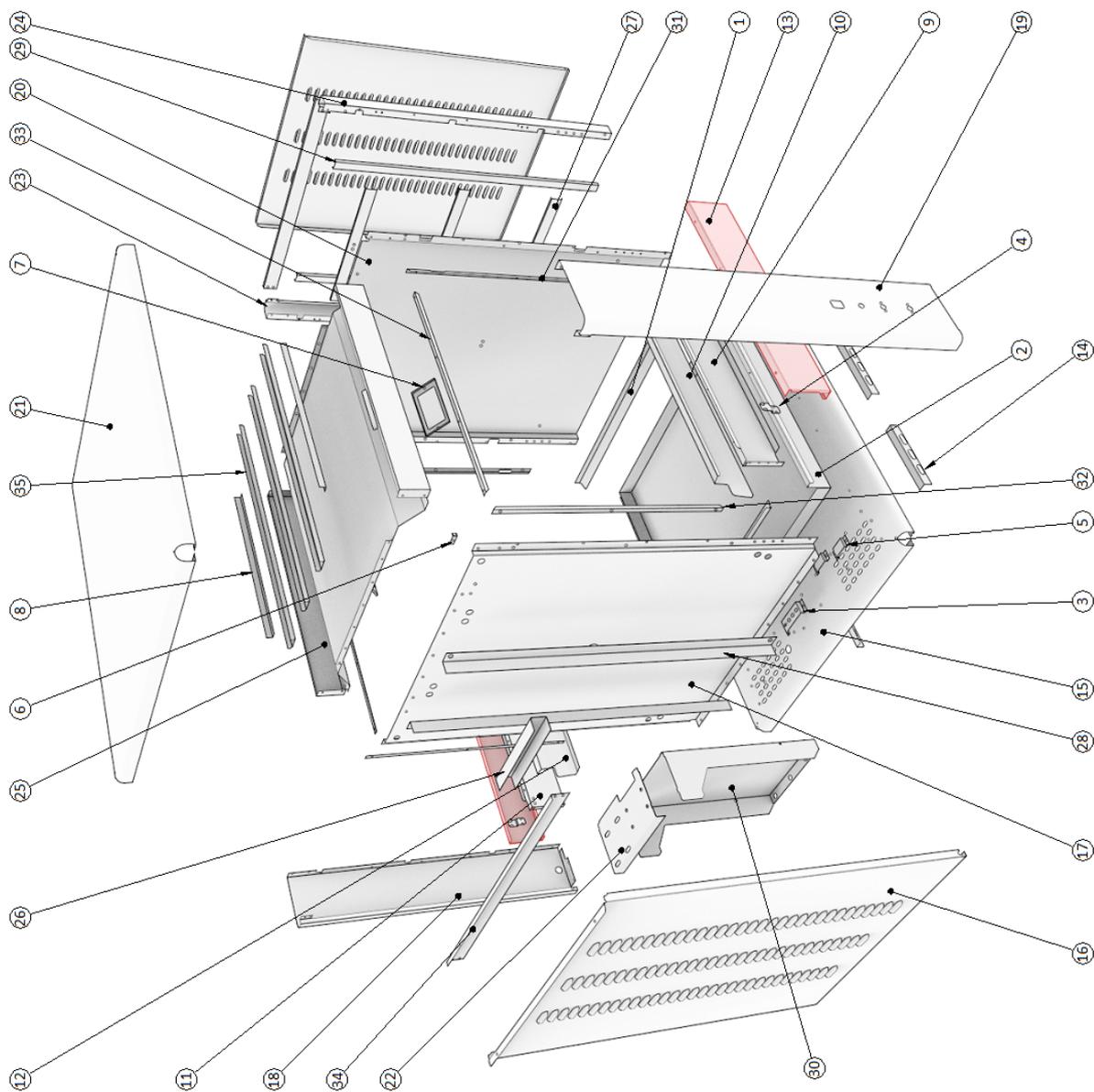
REF.	Réf. Article	Désignation	Qté	Dtè
1	N° 1961	BLOPAGE GLACE ARRIERE RB 12 NE	1	
2	N° 2370	HABILLAGE RB 24 NE	2	
3	N° 3403	SUPPORT BORNIER ME5 / ME3	1	
4	N° 3656	PLAQUE SUPPORT AIMANTS A VISSER	1	
5	N° 4154	EQUERRE LECHE FRITES	1	
6	N° 4161	EQUERRE PLAQUE ARRIERE BAS	2	
7	N° 4175	LECHEFRITE	1	
8	N° 439	SUPPORT BULBE THERMOTAT TRI	1	
9	N° 4481	PROTECTION QUARTZ	1	
10	N° 5590	RENFORT CI	2	
11	N° 8089	SUPPORT 3 CONTACTEURS	1	
12	N° 8191	PLAFOND	1	
13	N° 8192	U PLAFOND	1	
14	N° 8193	EQUERRE PLAFOND ISOLANT	1	
15	N° 8194	EQUERRE PLAFOND BLOPAGE GLACE	1	
16	N° 8195	CI MOTEUR	1	
17	N° 8196	CI OPPOSE MOTEUR	1	
18	N° 8197	CI BOUTONS	1	
19	N° 8198	CI ARRIERE	1	
20	N° 8199	BANDE ARRIERE INTERIEURE DECO	1	
21	N° 8200	BANDE INTERIEURE AVANT RB 24 / 30 / 48	1	
22	N° 8201	BASE MOTEUR	1	
23	N° 8202	BASE OPPOSE MOTEUR	1	
24	N° 8203	RENFORT BASE	2	
25	N° 8204	PARE SAUCE MOTEUR	1	
26	N° 8205	EQUERRE SUPPORT PLAT MOTEUR	1	
27	N° 8206	PARE SAUCE OPPOSE MOTEUR	1	
28	N° 8207	EQUERRE SUPPORT PLAT OPPOSE MOTEUR	1	
29	N° 8208	U RENFORT BERCEAU	1	
30	N° 8209	REFLECTEUR ARRIERE	1	
31	N° 8210	REFLECTEUR AVANT RB 24 / 30 / 48	1	
32	N° 8211	CE	2	
33	N° 8213	BANDE DU HAUT CE	2	
34	N° 8214	DESSUS	1	
35	N° 8215	PLAQUE BANDEAU ARRIERE	1	
36	N° 8216	MONTANT AVANT	1	
37	N° 8217	MONTANT ARRIERE	1	
38	N° 8218	SUPPORT MOTEUR	1	
39	N° 8339	DESSUS PARE SAUCE COTE OPPOSE MOTEUR	1	
40	N° 8340	DESSUS PARE SAUCE COTE MOTEUR	1	
41	N° 8341	PLAT RB 24 NE	1	
42	N° 8562	BANDE EMAIL RB 24 / 30 / 48	2	

10.4 Pièces détachées RB 24 NE



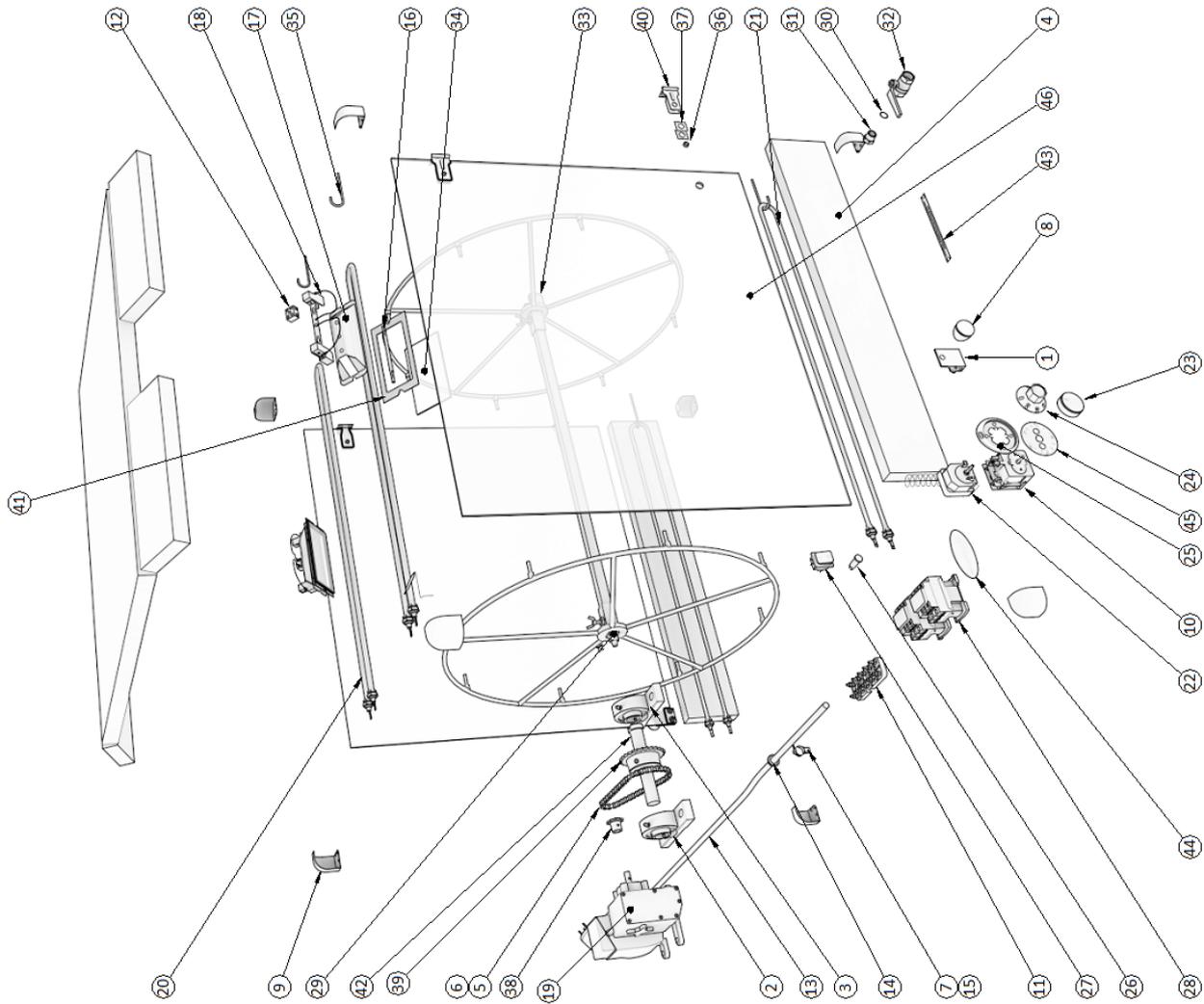
REF.	Ref. Article	Désignation	Qté
1	AC00008	BALANCELLES STANDARD N°2	5
2	EI00001	EQUERRE FERMETURE MAGNETIQUE 2 AIMANTS	1
3	EI00061	LAINES DE ROCHE THERMIPAN EP 30MM	0.7
4	EI00069	EMBASE A VISSER	1
5	EI00071	BOUTON BACKELIT NOIR MOLETTE Ø30	2
6	EI00073	COIN NOIR	4
7	EI00002	MINUTERIE ELECTRIQUE	1
8	EL00004	CONTACTEURS 18A SCHNEIDER LC1D18	1
9	EL00007	PLAQUES A BORNES MES	2
10	EL00009	DOMINO PORCELAINE 2X2	1
11	EL00018	CORDON H07 NOIR 2.5M 5G2.5 + FICHE 20AMP + COSSES	1
12	EL00032	PASSE CABLE Ø 18.22.27.1	1
13	EL00045	COLLIER POLYAMIDE NOIR 9 X 180 MM	1
14	EL00067	LAMPE HALOGENE 300 W 230V R7S LG 118MM	1
15	EL00068	DEFLECTEUR ALUJ50 X70X160 R7S	1
16	EL00069	DOUILLE R 7 S	1
17	EL00078	MOTEUR VASSAL 4R2 1000 400V TRI	1
18	EL00103	RESISTANCE EPINGLE 3100 W DIAM 12	3
19	EL00135	THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE 0 - 300°C	1
20	EL00160	BOUTON DE COMMANDE A INDEX Ø43	1
21	EL00161	BOUTON DE COMMANDE THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
22	EL00162	ENJOLIVEUR THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
23	EL00163	VOYANT LUMINEUX AMBRE Ø12.7	1
24	EL00165	INTERRUPTEUR ROUGE ETANCHE A BASCULE	1
25	PF00006	SUPPORT BALANCELLES RB 24 NE	1
26	PL00002	JOINT FIBRE 1/2" (15x21)	1
27	PL00008	REDUCTION LAITON MF 3/4" - 1/2" (20x27) - (15x21)	1
28	PL00010	VANNE A BOISSEAU SPHERIQUE DN15 1/2" (15x21) FF MANETTE LONGUE	1
29	PU00001	BERCEAU REF. E	1
30	PU00016	GLACE PROTECTION QUARTZ NEOCERAM	1
31	PU00041	CROCHET RESISTANCE MAG	3
32	PU00049	ENTRAINEUR Ø25 x60	1
33	PU00053	ENTRETOISE PTFE Ø12 x Ø8 H6	2
34	PU00068	JOINT KLINGERIT 25x25 EP1	4
35	PU00138	CHARNIERE LHOITTELLER RENFORCEE	2
36	PU00154	JOINT KLINGERIT ECLAIRAGE QUARTZ	1
37	SI00010	PLAQUES SECURITE NIVEAU D'EAU	1
38	SI00011	PLAQUE ADHESIVE DOREGRILL	1
39	SI00033	STICKER MINUTEUR	1
40	VIT00097	GLACE N° 97 RB24 STI	1
41	VIT00099	GLACE N° 99 ARRIERE 24 NE	1

10.5 Tôlerie RB 48 NE



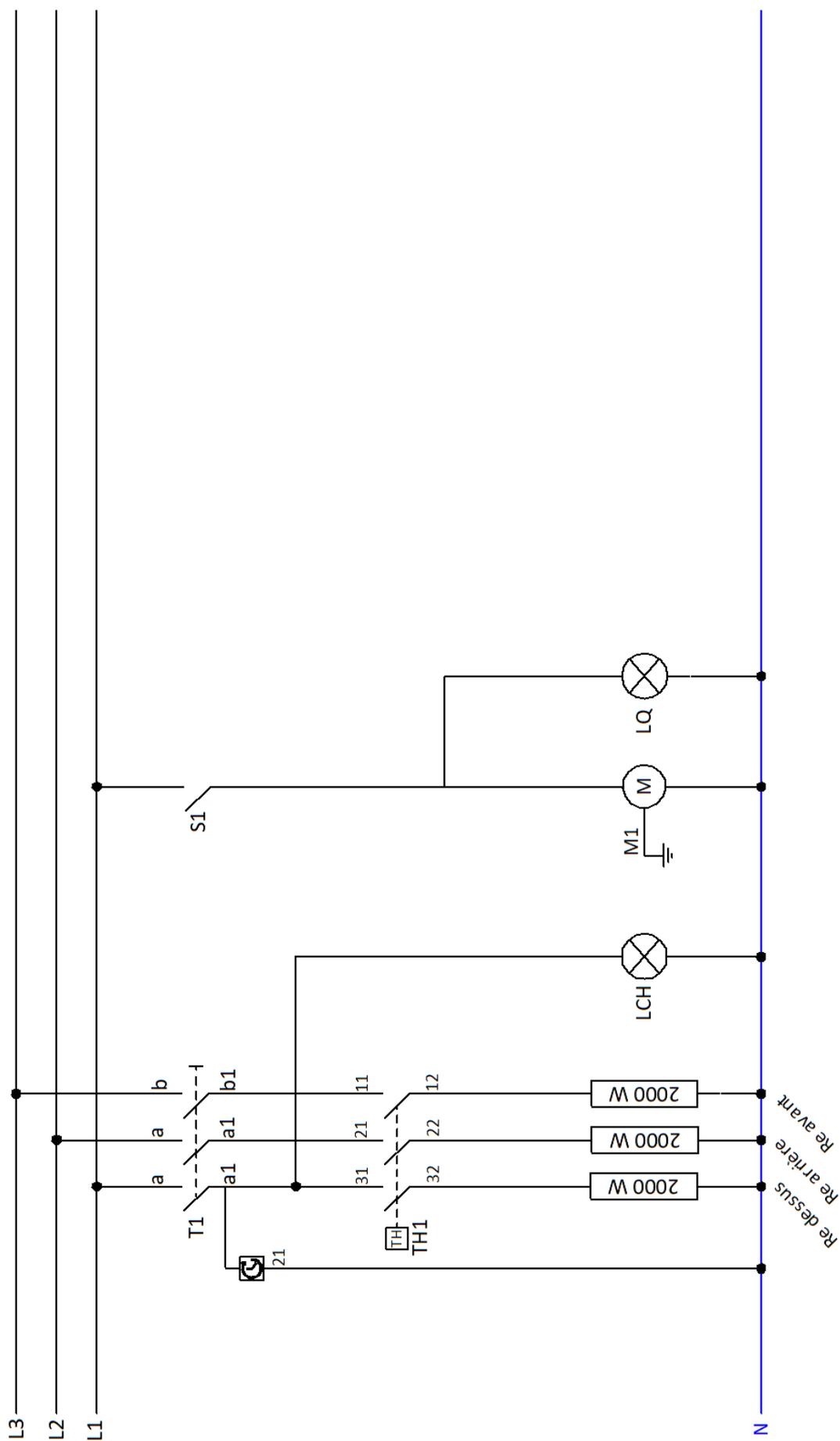
REF.	Ref. Article	Désignation	Qté
1	N° 3275	PARE SAUCE RB 48 NE	2
2	N° 3277	PLAT RB 48 NE	1
3	N° 3403	SUPPORT BORNIER M5 / M3	1
4	N° 3656	PLAQUE SUPPORT AIMANTS A VISSER	2
5	N° 4188	SUPPORT CONTACTEUR	2
6	N° 459	SUPPORT BULBE THERMOSTAT TRI	1
7	N° 4481	PROTECTION QUARTZ	2
8	N° 4886	EQUERRE PLAFOND RB 48 NE	2
9	N° 8200	BANDE INTERIEURE AVANT RB 24 / 30 / 48	1
10	N° 8210	REFLECTEUR AVANT RB 24 / 30 / 48	1
11	N° 8361	BANDE INTERIEURE ARRIERE RB 30 / 48	1
12	N° 8387	REFLECTEUR ARRIERE RB 30 / 48	1
13	N° 8562	BANDE EMAIL RB 24 / 30 / 48	2
14	N° 9525	EQUERRE SOUS BASE U2	4
15	N° 9728	BASE RB 48 NE	1
16	N° 9729	CE RB 48 NE 20 22	2
17	N° 9730	CI MOTEUR	1
18	N° 9731	CI ARRIERE RB 48 NE 20 22	1
19	N° 9732	CI BOUTONS RB 48 NE	1
20	N° 9733	CI OPPOSE MOTEUR	1
21	N° 9734	DESSUS RB 48 NE	1
22	N° 9735	DESSUS SUPPORT MOTEUR RB 48 NE	1
23	N° 9736	MONTANT ARRIERE RB 48 NE 20 22	1
24	N° 9737	MONTANT AVANT RB 48 NE 20 22	1
25	N° 9738	PLAFOND RB 48 NE	1
26	N° 9740	RENFORT CENTRAL CI MOTEUR RB 48 NE	1
27	N° 9741	RENFORT CENTRAL CI OPPOSE MOTEUR	3
28	N° 9742	RENFORT CI MOTEUR RB 48 NE	2
29	N° 9743	RENFORT CI OPPOSE MOTEUR	2
30	N° 9744	ASSISE SUPPORT MOTEUR RB 48 NE	1
31	N° 9745	BANDE A JOINT COTE AVEC CHARNIERES	2
32	N° 9746	BANDE A JOINT COTE SANS CHARNIERES	2
33	N° 9747	BANDE A JOINT DESSUS RB 48 NE	2
34	N° 9748	BANDE DU HAUT CE RB 48 NE 20 22	2
35	N° 9749	RENFORT PLAFOND RB 48 NE	3

10.6 Pièces détachées RB 48 NE



REP.	Ref. Article	Désignation	Qté
1	EI00001	EQUERRE FERMETURE MAGNETIQUE 2 AIMANTS	2
2	EI00054	PALIER UCP 205 - 25	1
3	EI00055	PALIER UCP 205 - 25 HT 200°	1
4	EI00061	LAINA DE ROCHE THERMIPAN EP. 30MM	1
5	EI00062	CHAINE 43 MAILLONS 0.6B	1
6	EI00063	ATTACHE RAPIDE CHAINE 0.6B	1
7	EI00069	EMBASE A VISSER	1
8	EI00071	BOUTON BACKELIT NOIR MOLETTE Ø30	2
9	EI00073	COIN NOIR RB	8
10	EL00002	MINUTERIE ELECTRIQUE	1
11	EL00007	PLAQUES À BORNES ME3	2
12	EL00009	DOMINO PORCELAINE 2X2	2
13	EL00018	CORDON H07 NOIR 2.5M 5G2.5 + FICHE 20AMP + COSSES	1
14	EL00032	PASSE CABLE Ø 18.22.27.1	1
15	EL00045	COLLIER POLYAMIDE NOIR 9 X 180 MM	1
16	EL00067	LAMPE HALOGENE 300 W 230V R7S LG 118MM	2
17	EL00068	DEFLECTEUR ALU30 X70X160 R7S	2
18	EL00069	DOUILLE R 7 S	2
19	EL00079	MOTEUR VASSAL 2R2 750 3.6 TR/MIN	1
20	EL00102	RESISTANCE EPINGLE 2800 W Ø12	2
21	EL00105	RESISTANCE EPINGLE 3700 W Ø12	2
22	EL00135	THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE 0-300°C	1
23	EL00160	BOUTON DE COMMANDE A INDEX Ø43	1
24	EL00161	BOUTON DE COMMANDE THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
25	EL00162	ENJOLEUR THERMOSTAT MECANIQUE TRIPHASE	1
26	EL00163	VOYANT LUMINEUX AMBRE Ø12.7	1
27	EL00165	INTERRUPTEUR ROUGE ET ANCHE A BASCULE	1
28	EL00198	CONTACTEURS 25A SCHNEIDER LC1D125	2
29	PF00007	SUPPORT BALANCELLES RB 48 NE	1
30	PL00002	JOINT FIBRE 1/2"	1
31	PL00008	REDUCTION LAITON MF 3/4" - 1/2" (20x27) - (15x21)	1
32	PL00010	VANNE À BOISSEAU SPHERIQUE DN15 1/2" (15x21) FF MANETTE LONGUE	1
33	PU00001	BERCEAU REF. E	1
34	PU00016	GLACE PROTECTION QUARTZ NEOCERAM	2
35	PU00041	CROCHET RESISTANCE MAG	4
36	PU00053	ENTRETOISE PTFE Ø12 x Ø8 H6	4
37	PU00068	JOINT KLINGERIT 25x25 EP.1	8
38	PU00102	PIGNON 10 DENTS Ø12	1
39	PU00105	PIGNON 27 DENTS	1
40	PU00138	CHARNIERE LHOTTIELIER RENFORCEE	4
41	PU00154	JOINT KLINGERIT ECLAIRAGE QUARTZ	2
42	PU00159	ENTRAINEUR Ø25 X 150MM	1
43	SI00010	PLAQUES SECURITE NIVEAU D'EAU	1
44	SI00011	PLAQUE ADHESIVE DOREGRILL	1
45	SI00023	STICKER MINUTEUR	1
46	VIT00254	GLACE N° 25 4 RB48 NE	2

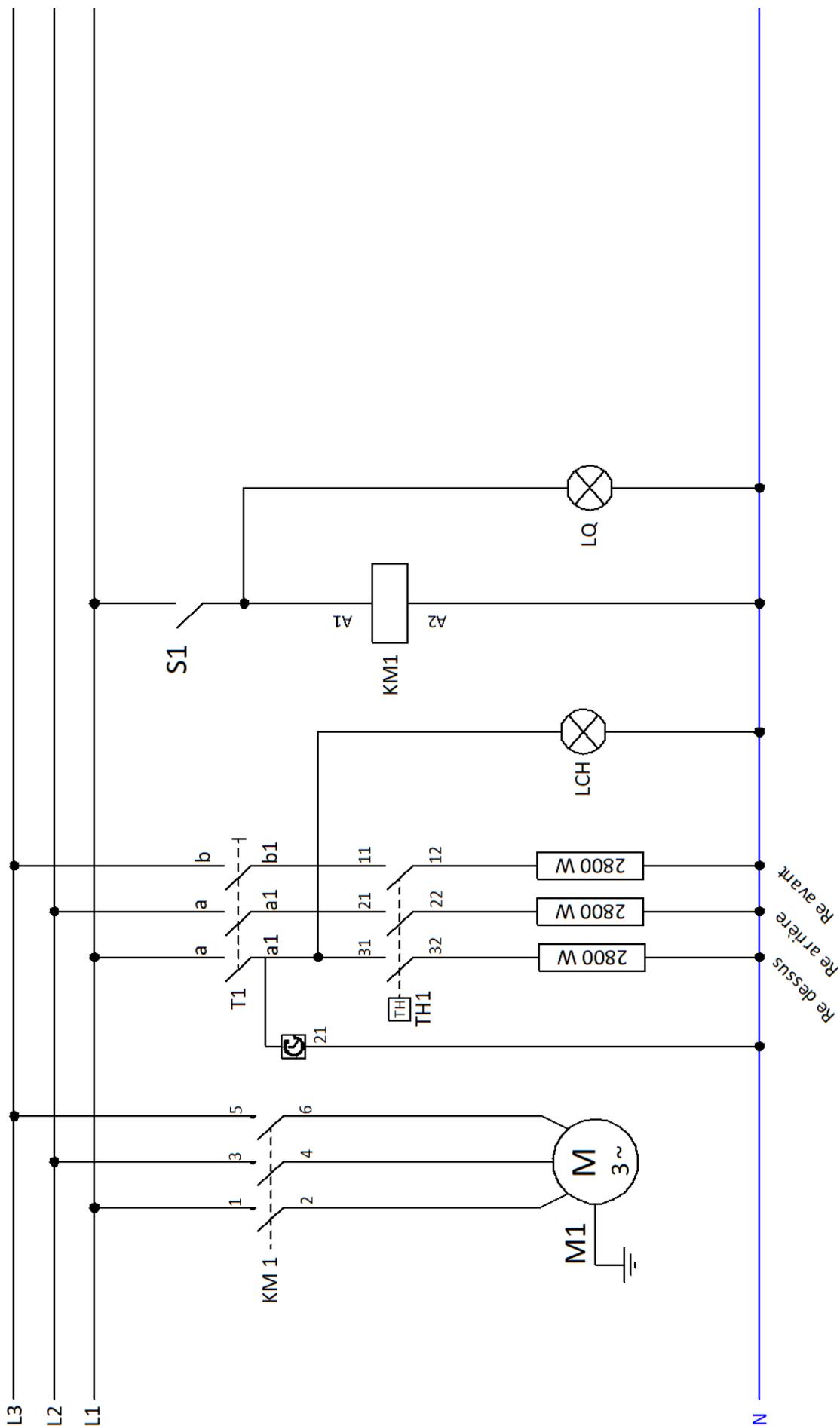
10.7 Schéma électrique RB 12 NE



Puissance totale: 6325 W
 Tension: 400V
 Intensité: 9.6A
 Cable 5G2.5²

M: Moteur
 Re: Résistance
 LQ: lampe d'ambiance
 T1: Minuterie
 TH1: Thermostat
 S1: Interrupteur

10.8 Schéma électrique RB 16 NE

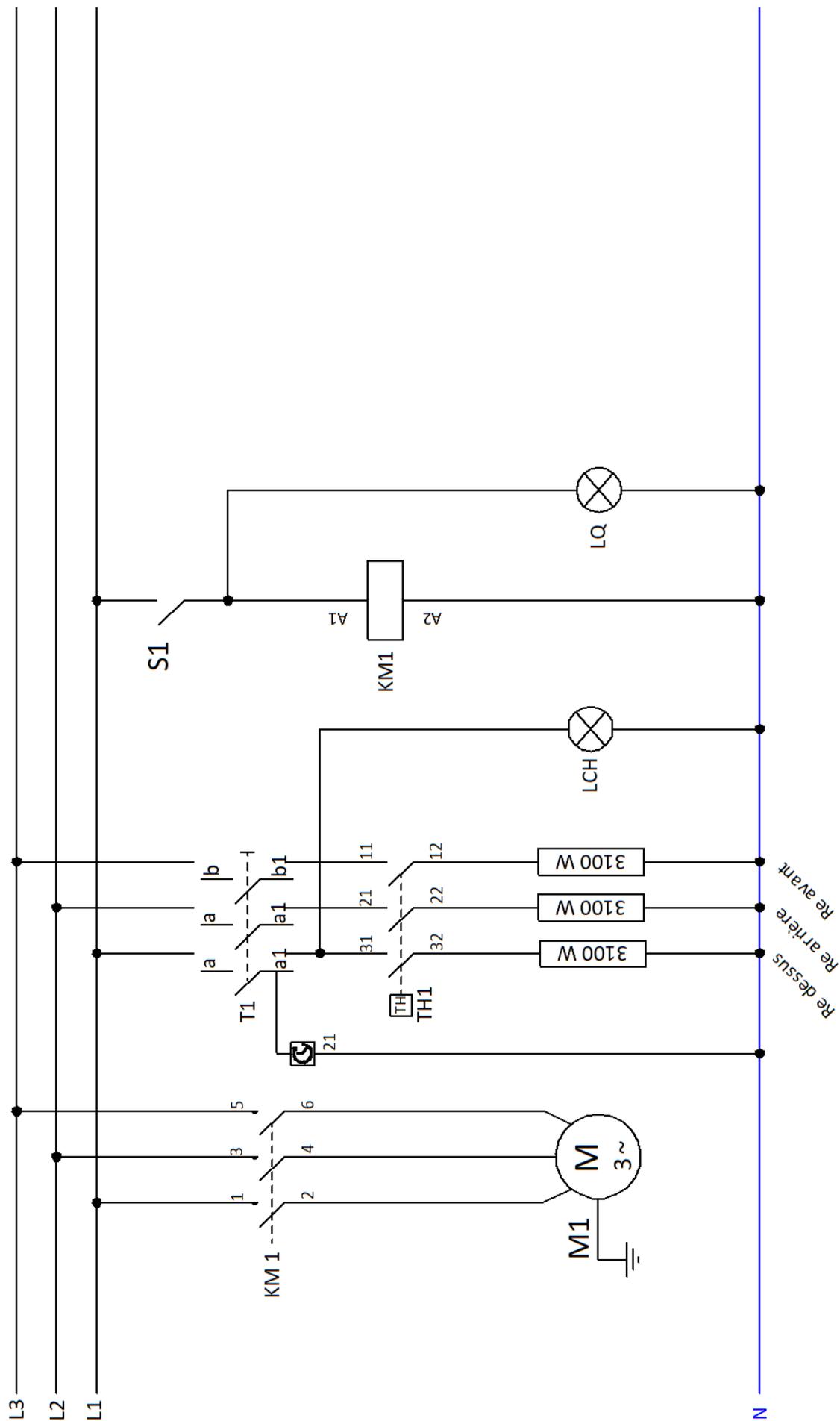


Cable : 5G2.5

LQ : Lampe d'ambiance
 LCH : Témoin de chauffe
 T : Minuterie
 TH : Thermostat
 S1 : Interrupteur

KM : Contacteur
 M : Moteur
 T : Minuterie
 TH : Thermostat
 S1 : Interrupteur

10.9 Schéma électrique RB 24 NE



Cable : 5G2.5

LQ : Lampe d'ambiance
 LCH : Témoin de chauffe
 Puissance totale : 9690W
 Tension : 400V Tri

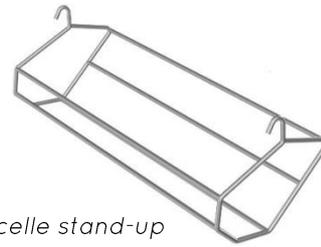
KM : Contacteur
 M : Moteur
 T : Minuterie
 TH : Thermostat
 S1 : Interrupteur

11 Accessoires

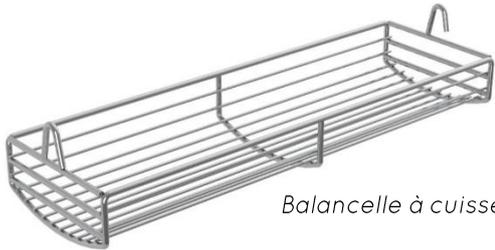




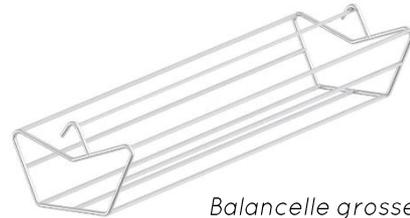
Balancelle standard



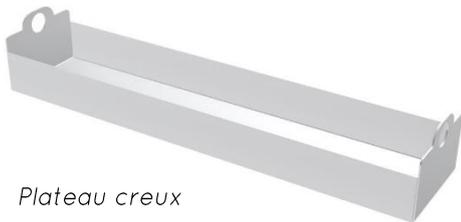
Balancelle stand-up



Balancelle à cuisse



Balancelle grosse pièce



Plateau creux



Grille



Broche grosse pièce



Broche grosse pièce à fourchette



Chariot sur roulettes



Toit



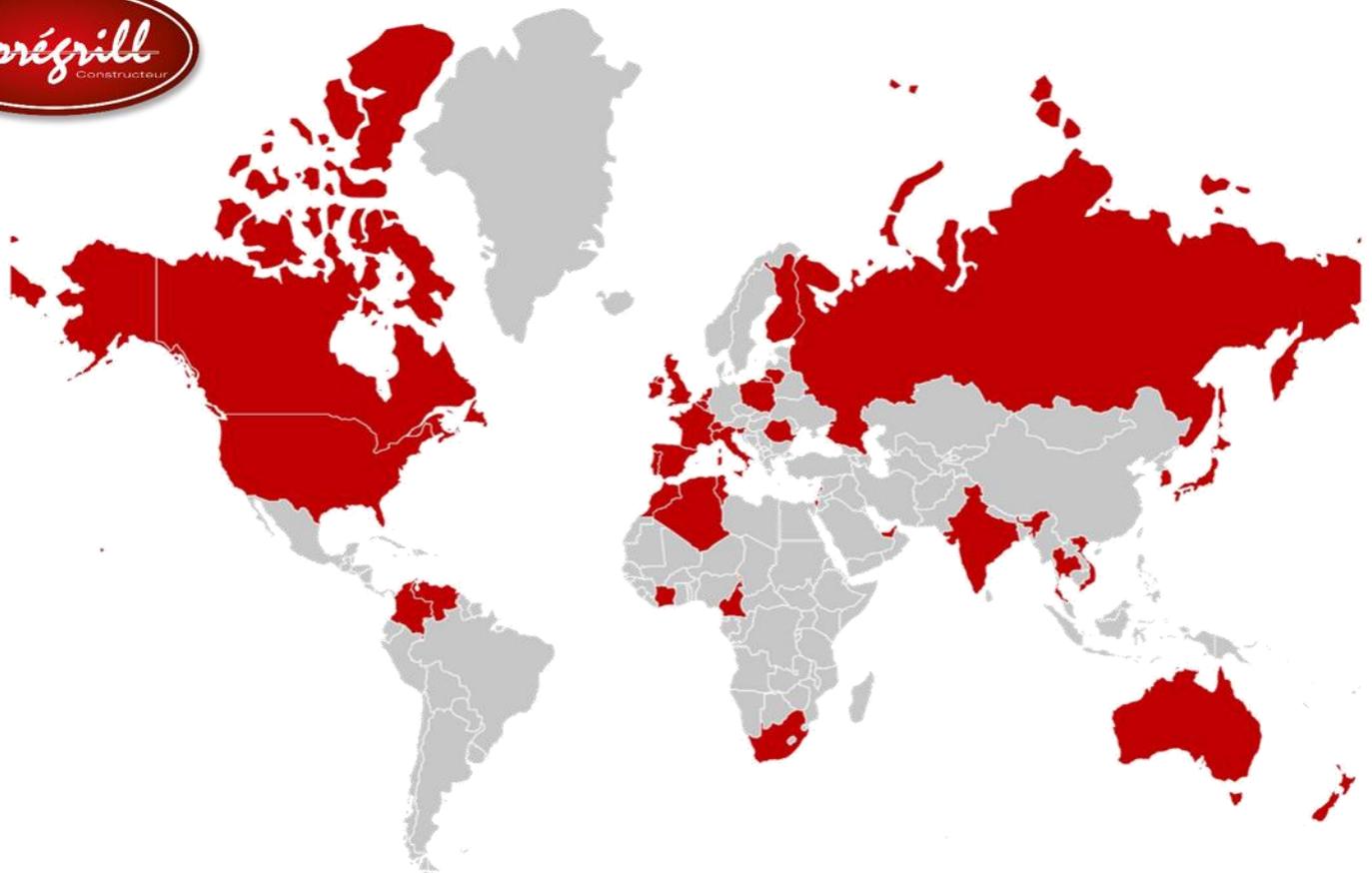
Meuble de rangement



Sur étuve

Références accessoires

Accessoires	RB 12 NE	RB 16/24/48 NE
Balancelle standard	AC00007	AC00008
Balancelle Stand-Up	AC00005	AC00006
Balancelle à cuisse	AC00001	AC00002
Balancelle grosse pièce	AC00003	AC00004
Plateau creux	AC00087	AC00088
Grille	AC00053	AC00057
Broche grosse pièce	AC00043	AC00044
Broche grosse pièce à fourchette	AC00027	AC00028
Chariot à roulette	CC00025	CC00027
Toit	AC00094	AC00093
Étuve	MA00044	MA00045
Meuble de rangement	MA00175	MA00156



EUROPE

DOREGRILL FRANCE

Parc d'activités du Moulin - BP52
44880 SAUTRON - France
Tel : +33 2 40 63 80 00
Fax : +33 2 40 63 82 67
E-mail : doregrill@doregrill.com

DOREGRILL ESPAGNE

Poligon Industrial Les Basses, S/N
25244 Fondarella (Lleida)
Tel : +34 973 60 21 50 / 973 30 21 83
Ventes : nuria@anqueramaquinaria.com
+34 722 516 768
Site internet : www.anqueramaquinaria.com

DOREGRILL Portugal (1)

Rua do Emigrante N°230
4525-437 Vale
Santa Maria da Feira - Portugal
Tel : +351 969 839 669
Ventes : amelhorfrangodomundo@gmail.com
Site internet : www.amelhorfrangodomundo.pt

DOREGRILL Portugal (2)

RUA QUINTA DE BOM RETIRO, N°7
A5 R/C VALE FETAL
2820-690 CHARNECA DE CAPARICA
Tel : +351 969 839 669
Ventes : compras@nxhotalaria.pt
Site internet : www.nxhotalaria.pt

DOREGRILL SUISSE

7 RUE ANTOINE JOLIVET
1227 - CAROUGE - GENEVE
Tel : +41 22 827 62 50
Ventes : projet@service-equipement.ch

DOREGRILL ITALIE

C.SO CAVOUR N.9
27100 - PAVIA
Tel : +390 382 96 91 33
Ventes : afranizini@ihe-srl.it

DOREGRILL BELGIQUE/LUXEMBOURG

Rue Ropsy Chaudron 9
1070 Anderlecht
Tel : 02 251 46 12
Fax : 02 253 46 25
Ventes : info@paulusstuart.be
Site internet : www.paulusstuartbruxelles.be

DOREGRILL UK/IRELANDE

10 Carron Place, Kelvin Industrial Estate,
East Kilbride, Glasgow, G75 0YL
Tel : 01355 244111
Fax : 01355 241471
Ventes : sales@ferm.co.uk
Site internet : www.ferm.co.uk

DOREGRILL FINLANDE/PAYS-BAS

PL 10298
00021 - LASKUTUS
Tel : +358 204 394 242
Ventes : tobius.heiskanen@metos.fi
Site internet : https://en.metos.com/

DOREGRILL POLOGNE

ul. Fabryczna 49A, 98-300 Wielun
4525-437 Vale
Tel : +48 501 390 005
Ventes : amacurek@dadaux.pl
Site internet : www.dadaux.pl

DOREGRILL ROUMANIE

DN1 KM 19,3 SOS.BUCURESTI PLOIESTI
STR.BALANTEI 46, SAT PETRESTI
077067 - CORBEANCA
Tel : +40 21 352 8888
Ventes : cosmin.ilie@bilancia.ro
Site internet : www.bilancia.ro

DOREGRILL SLOVENIE

Trpinceva ulica 37a
1000 LJUBLJANA
Tel : +386 31 574 994
Ventes : tanja.valavec@kaza-sistemi.si
Site internet : kaza-sistemi.si

DOREGRILL LITUANIE

DARIAUS IR GIRENO G.175
LT-02189 - VILNIUS
Tel : +370 682 302 76
Ventes : export@baltcimaster.lt

DOREGRILL RUSSIE

63, ul. Svobody
603003 Nizhny Novgorod
RUSSIA
Tel : +7 920 038 9455
Ventes : muravieva@hlebl-nn.ru / muravieva@hlebl-nn.ru
Site internet : www.nhl-retail.ru/

ASIE & AFRIQUE

DOREGRILL MAROC

19/21 Rue Ahmed Ghali
20000 CASABLANCA
MAROC
Tel : +212 06 79 82 93 62
Ventes : nawal.ezzaim@sacom.ma

DOREGRILL TUNISIE

34 Bis, Rue Ibn Khaldoun
TUNIS
Tel : 00 216 71 340 287
Fax : 00 216 71 354 131
Ventes : ramzi-itkan@onet.tn

DOREGRILL LIBAN

421 AUTOSTRAD - SABOUNJIAN BLDG.
PO BOX 60003 JAL EL DIB METN
1241 2010 LEBANON
Tel : +961 4 71 20 00
Ventes : sales@vresso.com
Site internet : http://www.vresso.com/

DOREGRILL ISRAËL

2 Ha-Yahalom
Netanya Israël
Tel (WhatsApp) : +972 54-774-2586
Ventes : doregrill@bezeqint.net

DOREGRILL VIETNAM

NO.21, STREET NO.2A, NAM HUNG VUONG
AREA, AN LAC WARD, BINH TAN DISTRIC
700000 HO CHI MINH CITY
Tel : +848 625 99 878
Ventes : technical.thanhhoacompanu@gmail.com
Site internet : www.thietbibanhmi.com

DOREGRILL THAÏLANDE

No 6, Soi Ladprao Wanghin 66,
Kwaeng Ladprao, Khet Ladprao,
10230 BANGKOK
Tel : +66 81 92 11 92 5
Ventes : pm.oursel@gmail.com

AMERIQUE & OCEANIE

DOREGRILL USA/CANADA

405 N. Oak Street
Inglewood, CA 90302
Toll free : 888-671-0360
Tel : 310-671-0345
Fax : 310-680-2879
Ventes : info@1515design.com
Service client/Pièces détachées : contact@1515design.com
Site internet : www.1515design.com

DOREGRILL COLOMBIE

Calle 161 A No 21 - 27, Toberin
Bogotá - Colombia
Tel : (57+1) 744 24 99
Ventes : ventas@fecoucia.com
Site internet : www.fecoucia.com

DOREGRILL AUSTRALIE/NOUVELLE ZELANDE

unit 6, 23-25 Clarice Road
Bow Hill South VIC 3128
Tel : 1300-405-404
Fax : 03-8672-0254
Ventes : contact@phoeniks.com.au
Site Internet : www.phoeniks.com.au

