

LES VITRINES

[www.doregrill.com](http://www.doregrill.com)

FABRICATION FRANÇAISE



UN ÉCRIN POUR SUBLIMER  
TOUTES VOS PRÉSENTATIONS



# NOS VITRINES : UN ATOUT POUR VOS PRODUITS !

*Premier contact avec la clientèle, la vitrine joue un rôle primordial dans le processus de vente. Nous portons une attention toute particulière à son agencement mais également à son aspect pratique et à la qualité des matériaux utilisés.*



La gamme des vitrines Dorégrill est entièrement modulable afin d'y trouver la configuration qui s'adapte parfaitement à votre espace, votre typologie de vente. Pour un service traditionnel comme en libre-service, le chaud et le froid assortis aux meubles neutres forment un ensemble rationnel et évolutif qui met réellement vos produits en valeur.

Pensées pour ceux qui les utilisent : robustes, faciles à mettre en place et à nettoyer, nos vitrines sont conçues pour vous faciliter la vie.

Elles vous accompagneront dans la durée. La charte de qualité Dorégrill, issue de 50 ans d'expérience et de savoir-faire vous garantit une utilisation optimisée et une grande fiabilité due à la noblesse des matériaux : inox brossé, laiton, finition « émail » ou laquée, verre trempé etc.

Facilitez-vous la vie, essayez-les !



# LE CHAUD

TRADITIONNEL



## SERVICE TRADITIONNEL

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 Trad	750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 Trad	1000 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 132 Trad	1320 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 Trad	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 Trad	1750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
V 195 Trad	1950 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W



### DESCRIPTIF

- Glace droite ou bombée rattable à l'avant
- Glaces arrières coulissantes et réfléchissantes « effet miroir »
- Éclairage chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

### ÉQUIPEMENT (À préciser à la commande)

- Plat inox + égouttoir (pour viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

### OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes
- Crochet à sacs
- Bacs GN en grès-cérame

## SERVICE TRADITIONNEL À POSER

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 Trad AP	750 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 Trad AP	1000 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 132 Trad AP	1320 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 Trad AP	1500 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 Trad AP	1750 mm	1020 mm	850 mm	250 mm	220 V mono	20 A	4200 W

Existe également en version libre-service



### DESCRIPTIF

Identique au Service traditionnel mais sans soubassement.

## SERVICE TRADITIONNEL SPÉCIAL MARCHÉ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 120 M	1200 mm	640 mm	1230 mm	820	220 V mono	10-16 A	3600 W
V 150 M	1500 mm	640 mm	1230 mm	820	220 V mono	10-16 A	3600 W



### DESCRIPTIF

- Glace avant haute et plane, glaces latérales basses
- Éclairage chauffant
- Adaptée au commerce ambulante : petite profondeur (rangement facile) et garde au sol surélevée.
- Poids réduit.

### ÉQUIPEMENT (à préciser à la commande)

- Plat inox + égouttoir (viandes grillées)
- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnement)
- Ou moitié/moitié

### OPTION

- Modèle entièrement fermé par tablette supérieure en verre et glaces coulissantes à l'arrière

## Pour l'ensemble de la gamme

- Couleur standard à préciser à la commande : noir, rouge ou bordeaux
- Changement de couleurs en option
- Glaces bombées et droites en verre trempé
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes pour un effet miroir (sur les modèles fermés)
- Éclairage vitrocéram chauffant (sauf froid, meubles neutres et MPC)
- Soubassement fermé pour le rangement (sauf modèles à poser)
- Pare chocs avant en tube inox ou laiton
- Mobilité assurée par roulettes cachées pivotantes à frein
- Thermostat de température digital
- Décor : possibilité d'apposer votre texte ou logo



# LE CHAUD

LIBRE SERVICE



## LIBRE-SERVICE

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 LS 9 coques à plat*	750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 LS 12 coques à plat*	1000 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3000 W
V 132 LS 18 coques à plat*	1320 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 150 LS 24 coques à plat*	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 LS 30 coques à plat*	1750 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
V 195 LS 36 coques à plat*	1950 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W
VA 90° angle LS chauffant	2020 mm	1100 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2800 W

\*Capacité doublée en superposition

Existe également en SERVICE À POSER

*Voir tableau du service traditionnel à poser*



### DESCRIPTIF

- Glace pare haleine
- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes « effet miroir »
- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé (Inaltérable)
- Éclairage chauffant

### OPTION

- Étagère intermédiaire en verre

## LIBRE-SERVICE 2 & 4 NIVEAUX

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V132 LS2 38 coques à plat	1320 mm	1020 mm		1375 mm	600 mm	220 V mono	20 A	4300 W
V120 LS4 57 coques à plat	1200 mm	910 mm	1715 mm	/	/	220 V mono	10-16 A	6800 W
V80 LS4 38 coques à plat	800 mm	940 mm		1810 mm	/	220 V mono	10-16 A	3600 W
V110 LS2 25 coques à plat	1105 mm	910 mm	1110 mm	/	/	220 V mono	10-16 A	3500 W
V85 LS2 20 coques à plat	850 mm	940 mm		1110 mm	/	220 V mono	10-16 A	2600 W



### DESCRIPTIF V132 LS 2

- Identique à la V132 LS avec en plus une étagère chauffante

### DESCRIPTIF V80 LS 4

- Identique à la V120 LS 4, avec la tête rétro-éclairée « Rotisserie »

### DESCRIPTIF V120 LS 4

- 4 niveaux de présentation chauffants
- Glaces latérales droite et gauche pour une vision panoramique
- Éclairage vitrocéram chauffant

### DESCRIPTIF V110 LS 2

- Identique à la V120 LS 4, avec seulement 2 niveaux de présentation chauffants

## LIBRE-SERVICE « ILÔT »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 75 LS îlot	840 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2100 W
V 100 LS îlot	1095 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3000 W
V 132 LS îlot	1410 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	3300 W
V 175 LS îlot	1840 mm	1025 mm	1380 mm	770 mm	220 V mono	20 A	4200 W



### DESCRIPTIF

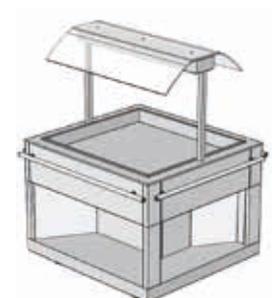
- Glace pare haleine bombée avant et arrière avec texte « Servez-vous » microbillé
- Éclairage chauffant
- Pare-chocs sur 4 côtés

### OPTION

- Étagère intermédiaire

## LIBRE-SERVICE « ÎLOT CROSS-MERCHANDISING »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V100 LS îlot CROSS-MERCH	1000 mm	937 mm	1379 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2900 W

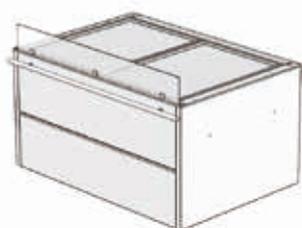


### DESCRIPTIF

- Glaces pare-haleine supérieures
- Éclairage par halogène
- Plat étanche pour disposition des produits chauds
- 4 étagères neutre « niche » en partie basse avec éclairage LED intégré pour la disposition de bouteilles, cannette, chips...

## LIBRE-SERVICE « TABLES CHAUDES »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
TC 75 LS	750 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	1800 W
TC 100 LS	1 000 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W
TC 132 LS	1 320 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W
TC 150 LS	1 500 mm	1 020 mm	915 mm	770 mm	220 V mono	10-16 A	2700 W



### DESRIPTIF

- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé (Inaltérable)

## LIBRE-SERVICE « SNACKING »

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V60 LS5 PULSE	600 mm	937 mm	1972 mm	/	220 V mono	20 A	4400 W



### DESRIPTIF

- 5 niveaux de présentation chauffants
- Diffusion de l'air grâce au système d'air chaud ventilé
- Éclairage quartz et protection vitrocéram
- Glaces latérales droite et gauche pour vision panoramique

### OPTION

- Éclairage supplémentaire par LED

## LES COMBINÉS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur totale	Tension	Prise de courant	Puissance
CONCEPT NEOL Chauffant-4 bal. Rôtissoire N1 + V85LS	860 mm	960 mm	1930 mm	380 V + N + T	20 A	9 900 W
CONCEPT NEOBOX-4 bal. Rôtissoire Steambox+ V85LS	860 mm	960 mm	2000 mm	380 V + N + T	20 A	11600 W
CONCEPT SENSUP & V110 LS Rôtissoire SENSUP S6 + V110 LS 2 niveaux	1105 mm	910 mm	2040 mm	380 V + N + T	32 A	14790 W

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
V 150 TLS	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	220 V mono	20 A	3900 W
V 150 TPC	1500 mm	1020 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	6600 W



### DESRIPTIF

- Glaces arrière coulissantes et réfléchissantes « effet miroir » (partie Traditionnelle)
- Glace avant basse et texte « Servez-vous » microbillé inaltérable (partie libre-service)
- Éclairage chauffant (partie traditionnelle)

### OPTIONS

- Porte couteaux
- Porte étiquettes

# LE CHAUD

POÊLES - POÊLONS - PIZZAS



## LES MODULES POÊLON ÉLECTRIQUES

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
MPC 75 E	750 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W
MPC 100 E	1000 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W
MPC 150 E	1500 mm	1000 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	9000 W
MPC 90° E angle simple ou double	2020 mm	1080 mm	1375 mm	770 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W 9000 W
MPC 75 EAP*	750 mm	815 mm	850 mm	250 mm	380 V + N + T	20 A	4500 W

\*Électrique à poser



### DESCRIPTIF

- Glace bombée ou droite à l'avant
- Plaque chaude réalisée en fonderie d'aluminium pour une cuisson homogène
- Fourni avec poêle géante en fonte d'aluminium anti-adhésive Ø 500 mm
- Régulation par thermostat 20 à 300° (Puissance maximale de cuisson)
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

### OPTIONS

- Poêle géante Ø 650 mm 1, 2 ou 3 compartiments
- Lampe chauffante

## LES MODULES POÊLON GAZ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur	Hauteur plan de travail	Puissance calorique butane/propane	Puissance calorique gaz de ville
MPC 75 G	750 mm	1100 mm	1375 mm	770 mm	19,25 W	22,5 W
MPC 150 G	1500 mm	1100 mm	1375 mm	770 mm	38,5 W	45 W



### DESCRIPTIF

- Glace droite ou bombée
- Trépied gaz fourni avec détendeur et lyres
- Soubassement fermé pour bouteilles de gaz propane (petit modèle)
- Fourni avec poêle émaillée Ø 600 mm
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage

## LES POÊLES POUR MODULE POÊLON CUISSON MPC

Modèle	Désignation
P 500 - modèle électrique	Diamètre 500 mm (H int.85/H ext.100)
P 500/2 - modèle électrique	Diamètre 500 mm avec 2 compartiments (H int.85/H ext.100)
P 650 - modèle électrique	Diamètre 650 mm (H int.100/H ext.120)
P 650/2 - modèle électrique	Diamètre 650 mm avec 2 compartiments (H int.100/H ext.120)
P 650/3 - modèle électrique	Diamètre 650 mm avec 3 compartiments (H int.100/H ext.120)
P 800 - modèle électrique	Diamètre 800 mm (H int.100/H ext.120)
P 600 émaillée - modèle gaz	Diamètre 600 mm (H int.50/H ext.60)



### DESCRIPTIF

- Matière : fonte d'aluminium. Existe avec 1, 2 ou 3 compartiments et en 3 diamètres : 500 mm, 650 mm et 800 mm

## LES MODULES PIZZAS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur médiane plan de travail	Tension	Puissance
MP 75	750 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	1800 W
MP 100	1000 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	1800 W
MP 120	1200 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	2700 W
MP 150	1500 mm	1020 mm	1375 mm	820 mm	220 V mono	2700 W



### DESCRIPTIF

- Plan de présentation incliné en granit poli chauffant
- Tablette arrière en polyéthylène rabattable et amovible pour le nettoyage ou en inox fixe

### OPTIONS

- Porte étiquettes
- Retour droit et gauche avec glace et décoration identique à la façade pour aménagement d'un angle

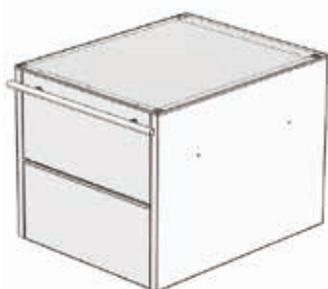
## LE NEUTRE



### LES MEUBLES DROITS

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur plan de travail
MN 75 sans glace*	750 mm	980 mm	770 mm
MN 100 sans glace*	1000 mm	980 mm	770 mm

\*Toute autre longueur sur demande



#### DESCRIPTIF

- Dessus inox brossé

#### OPTION

- Glace avant et latérale haute ou basse

### LES MEUBLES D'ANGLE

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur plan de travail
VA 45° neutre	950 mm	970 mm	770 mm
VA 90° neutre	2020 mm	1060 mm	770 mm



#### DESCRIPTIF

- Dessus inox brossé

#### OPTION

- Glace avant et latérale haute ou basse

# LE FROID



## SERVICE RÉFRIGÉRÉ

Modèle	Longueur	Profondeur	Hauteur vitre	Hauteur plan de travail	Tension	Prise de courant	Puissance
MR100 Trad ou Libre service	1020 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W
MR133 Trad ou Libre service	1325 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W
MR195 Trad ou Libre service	1950 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	638 W
MR258 Trad ou Libre service	2575 mm	1200 mm	Trad / LS = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	736 W
MR ANGLE 90° Trad ou Libre service	1825 mm	1245 mm	Trad = 1375 mm LS glace basse 915 mm	915 mm	220 V mono	10-16 A	500 W



### DESRIPTIF

- Glace droite ou bombée rabattable à l'avant
- Structure supérieure pour éclairage
- Froid ventilé dans la vitrine et dans la réserve
- Fluide utilisé : R404. Autres fluides : nous consulter.
- Régulation par thermostat avec fin de dégivrage automatique
- Évacuation des eaux de dégivrage par évaporateur à résistances
- Groupe logé ou déporté dans le soubassement de la vitrine (local technique)
- Sur roulettes ou pieds réglables

### OPTIONS

- Bacs GN (Plats cuisinés et accompagnements)
- Poêle géante émaillée



## LA GOURMANDISE SUR GRAND ÉCRAN



DOREGRILL SAS  
Parc d'activités du moulin - BP 52 - 44880 Sautron - France  
Tél. 33 (0) 2 40 63 80 00 - Fax 33 (0) 2 40 63 82 67  
E-mail : [doregrill@doregrill.com](mailto:doregrill@doregrill.com)