



Viking Professional
ÉDITION 2017

Performances professionnelles pour la maison





Viking Professional
**IL ÉTAIT UNE FOIS
VIKING...**

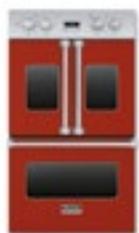
*Il y a bientôt 30 ans, au cœur des États-Unis, Viking introduisait les performances professionnelles pour la maison en concevant la première cuisinière Viking. Aujourd'hui, leader sur le marché Américain, Viking offre aux consommateurs le nec plus ultra des équipements de cuisine. L'excellence est au cœur des gammes Viking, inspirées par les appareils professionnels mais conçues pour un usage domestique. Tous les produits Viking sont à l'image de nos clients, car pour eux comme pour nous, cuisiner n'est pas seulement une nécessité, c'est une passion. Des performances professionnelles pour la maison.
Une idée simple, il suffisait d'y penser.*

Viking Professional SPÉCIFICATIONS

*Tous les appareils dans le catalogue sont certifiés CE.
Tous les appareils à gaz Viking sont équipés d'origine
en gaz naturel (sauf barbecues livrés d'origine en gaz Propane/LP).
La nature du gaz désirée doit impérativement être spécifiée
lors de la commande.
Tous les appareils sont en finition standard Inox. Pour les couleurs
spécifiques ci-dessous, un délai de 16 semaines est à prévoir,
après enregistrement définitif de la commande.*



Noir (BK)



Rouge pomme (AR)



Blanc (WH)



Gris graphite (GG)



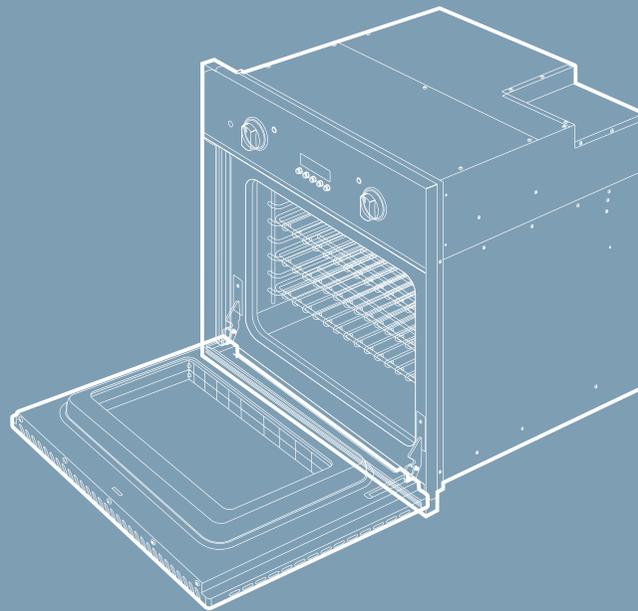
Bleu de cobalt (CB)



Bordeaux (BU)



Viking Professional
FOURS



FOUR ÉLECTRIQUE 75 cm

*Four électrique 75 cm encastré
Ref.EVESO3302
et Tiroir chauffant 75 cm
Ref.EVEWD530*



Viking Professional
**DOUBLE FOUR ELECTRIQUE
FRENCH DOOR**

Série 5 – EVDOF



REFERENCE PRODUIT - EVDOF730

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Ce très grand four de 232 l est le plus grand du marché
- ▶ 11 modes de cuisson polyvalents et haute performance :
 - Bake : cuisson traditionnelle sur 1 grille (pain, les cakes, les tartes, les pizzas et les légumes)
 - Convection bake : cuisson traditionnelle avec convection lorsque l'on utilise plusieurs grilles ou pour la décongélation d'aliments
 - TruConvec™ : cuisson air pulsé par l'arrière pour une cuisson sur plusieurs grilles (pain, cakes, cookies)
 - High Broil : cuisson maxi grill pour viande brune de 2,5 cm d'épaisseur ou moins
 - Medium broil : cuisson medium grill pour la viande blanche (poulet)
 - Low broil : cuisson mini grill pour mets délicats (meringue)
 - Proof : permet de faire lever la pâte (29° à 38° C)
 - Convection broil : cuisson grill avec convection pour la viande
 - Convection roast : cuisson rôtissoire pour dinde ou poulet entier
 - Self Clean : Pyrolyse
 - Préchauffage
- ▶ Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est muni du plus grand ventilateur de l'industrie. Le ventilateur de 22 cm de diamètre à deux vitesses fonctionne dans les deux directions pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson.
- ▶ Le grill à infrarouge Gourmet-Glo™ (salamandre) vitré grand format offre une performance supérieure de cuisson sur le grill (600°C) et une couverture maximale.
- ▶ Le système de préchauffage Rapid Ready™ **EXCLUSIF** permet un préchauffage très rapide.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température.
- ▶ Chaque four est muni de 6 positions de support de grille et comprend 3 grilles de série, dont 2 grilles TruGlide™ à extension complète dans le four du haut et 1 dans le four du bas.
- ▶ Les 3 lampes halogènes dans chaque four offrent une excellente visibilité.
- ▶ La fonction de cuisson différée Time Bake permet de régler le four pour qu'il commence la cuisson jusqu'à 24 heures plus tard et qu'il s'éteigne lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ▶ La sonde thermique dans le four du haut fait sonner la minuterie lorsque la température désirée est atteinte.
- ▶ Les LEDs bleus illuminent le panneau de contrôle quand le four est allumé

Entretien et nettoyage

- ▶ Ouvrez la porte française d'une seule main et la porte d'accompagnement s'ouvre simultanément.
- ▶ Les boutons robustes en métal sont rehaussés par l'éclairage à Led CoolLit™ **EXCLUSIF** lorsque l'unité fonctionne.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un nettoyage facile.
- ▶ La fonction d'autonettoyage dans le four du bas facilite le nettoyage.

Modèle

- ▶ **EVDOF** – Double four électrique « french door » 75 cm large

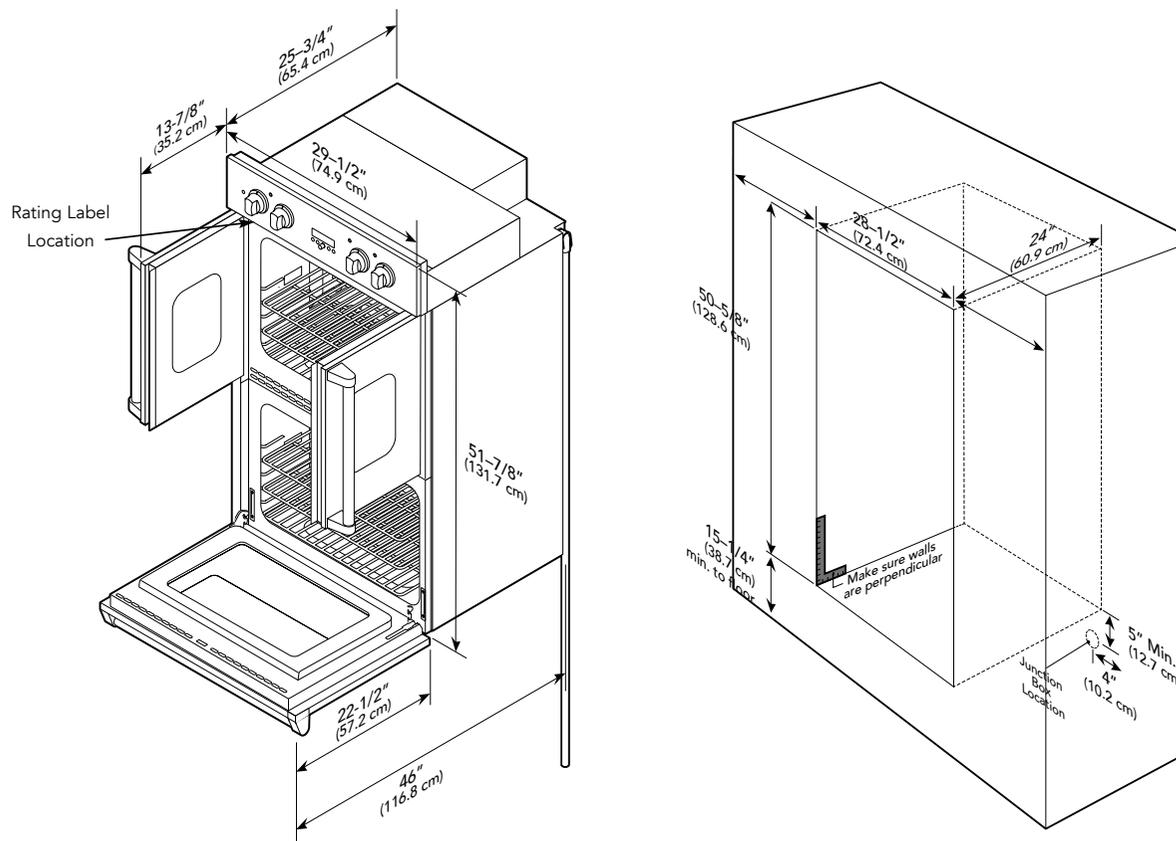
SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ TruGlide™ grille à extension totale – TESO301

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).



Double four électrique french door

DESCRIPTION	EVD0F730
Largeur totale	74.9 cm
Hauteur totale	131.7 cm
Profondeur totale	65.4 cm
Profondeur totale avec porte ouverte	100.3 cm
Largeur de la découpe	72,4 cm
Hauteur de la découpe	128,6 cm
Profondeur de la découpe	60,9 cm
Exigences électriques	204 V, 50 Hz- 60 Hz . Câble 4 brins ou triphasé 5 brins non fourni.
Ampérage maximum	40 A
Dimension intérieure Identique pour les 2 fours	Largeur 64,3 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 49,5 cm
Volume de chaque four	116 l
Poids d'expédition approximatif	182 kg

Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE

Viking Professional
**FOUR ELECTRIQUE
À CONVECTION ENCASTRABLE**
EVESO



REFÉRENCE PRODUIT - EVESO3272 - EVESO3302

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Ce four est le plus grand du marché. 136 l pour le 75 cm et 119 l pour le 68 cm
- ▶ 11 modes de cuisson polyvalents et haute performance :
 - Bake : cuisson traditionnelle sur 1 grille (le pain, les cakes, les tartes, les pizzas et les légumes)
 - Convection bake : cuisson traditionnelle avec convection lorsque l'on utilise plusieurs grilles ou pour la décongélation d'aliments
 - TruConvect™ : cuisson air pulsé par l'arrière pour une cuisson sur plusieurs grilles (pain, cakes, cookies)
 - High Broil : cuisson maxi grill pour viande brune de 2,5 cm d'épaisseur ou moins
 - Medium broil : cuisson medium grill pour la viande blanche (poulet)
 - Low broil : cuisson mini grill pour mets délicats (meringue)
 - Proof : permet de faire lever la pâte (29° à 38° C)
 - Convection broil : cuisson grill avec convection pour la viande
 - Convection roast : cuisson rôtissoire pour dinde ou poulet entier
 - Self Clean : auto nettoyage
- ▶ Rapid ready™ : Temps de préchauffage des plus rapides afin que votre four soit prêt lorsque vous en avez besoin.
- ▶ Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est muni du plus grand ventilateur de l'industrie. Le ventilateur de 22 cm de diamètre à deux vitesses fonctionne dans les deux directions pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson
- ▶ Le grill à infrarouge Gourmet-Glo™ (salamandre) vitré grand format offre une couverture maximale et une performance supérieure de cuisson sur le grill (600°C)
- ▶ Le système de préchauffage Rapid Ready™ **EXCLUSIF** permet un préchauffage très rapide.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température.
- ▶ Le four est muni de 6 positions de support de grille et comprend 3 grilles de série, dont 2 grilles TruGlide™ à extension complète
- ▶ Les 3 lampes halogènes dans le four offrent une excellente visibilité lorsque la porte du four est fermée pendant la cuisson
- ▶ La fonction de cuisson différée Time Bake permet de régler le four pour qu'il commence la cuisson jusqu'à 24 heures plus tard et qu'il s'éteigne lorsque le temps de cuisson est écoulé
- ▶ La sonde thermique dans le four du haut fait sonner la minuterie lorsque la température désirée est atteinte.

Entretien et nettoyage

- ▶ Réglage de l'autonettoyage du four avec voyant lumineux
- ▶ Boutons robustes au fini acier inoxydable
- ▶ Cadres grand format de type professionnel faciles à lire
- ▶ Poignée de porte de four robuste
- ▶ Isolation haute densité retenant la chaleur à l'intérieur de la cavité de four pour une économie d'énergie et une performance maximale, et ce, même lors de l'autonettoyage à haute température.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans la cavité de four permettent un nettoyage facilité

Modèles

- ▶ **EVESO 3272** – Four électrique 68 cm large
- ▶ **EVESO 3302** - Four électrique 75 cm large

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ TruGlide™ grille à extension totale pour four 68 cm – TESO27
- ▶ TruGlide™ grille à extension totale pour four 75 cm – TESO301
- ▶ Kit encastrement à fleur pour four 68 cm de large – P27FT
- ▶ Kit encastrement à fleur pour four 75 cm de large – P30FT

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

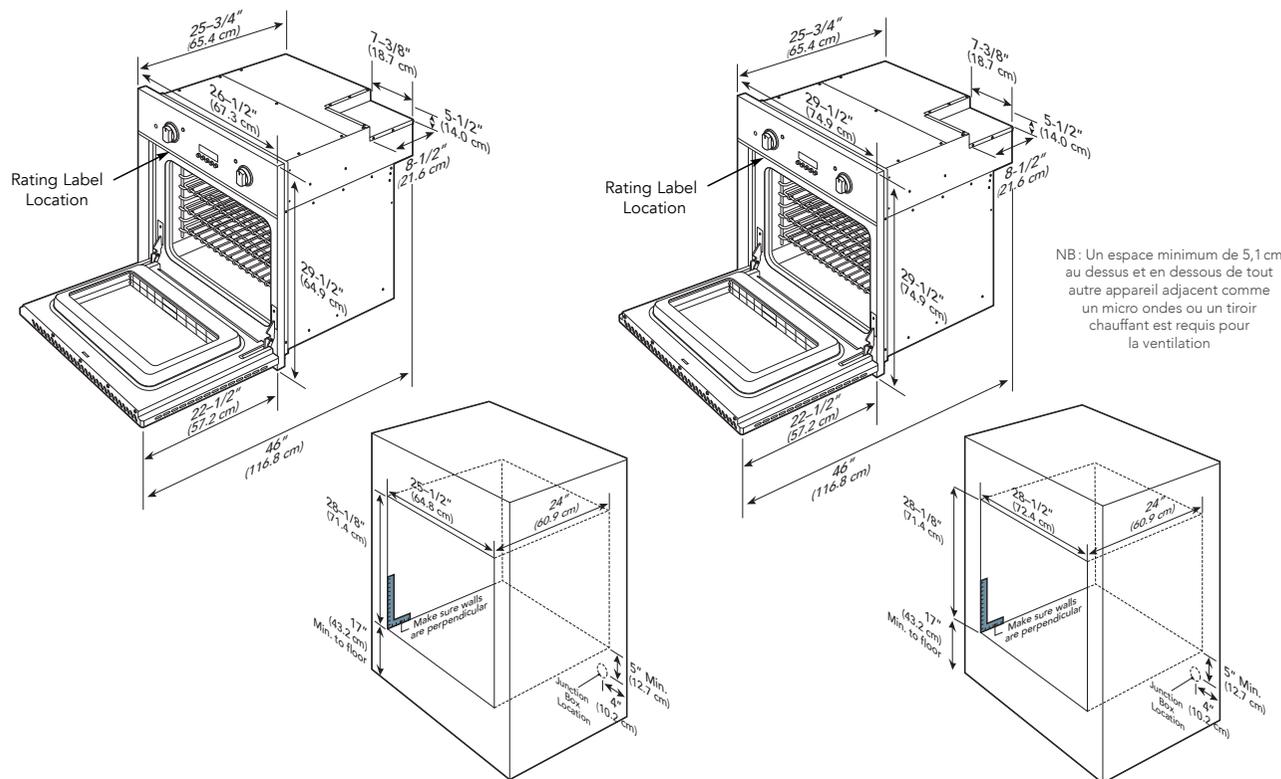


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Four électrique à convection encastrable

DESCRIPTION	EVESO 3272	EVESO 3302
Largeur totale	67,3 cm	74,9 cm
Hauteur totale	64,9 cm	74,9 cm
Profondeur totale	65,4 cm	
Profondeur totale avec porte ouverte	116,8 cm	
Largeur de la découpe	64,8 cm (pose à fleur 68,4 cm)	72,4 cm (pose à fleur 76 cm)
Hauteur de la découpe	71,4 cm (pose à fleur 78,1 cm)	
Profondeur de la découpe	60,9 cm (pose à fleur 65,4 cm)	
Exigences électriques	220 - 240 V ; câble 5 brins non fourni . 400 V Triphasé	
Ampérage maximum	21 A	
Dimensions intérieures	Largeur 56,7 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 42,7 cm 3 grilles ; 6 positions	Largeur 64,3 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 42,7 cm 3 grilles ; 6 positions
Volume des 2 fours	119 l	136 l
Poids d'expédition approximatif	108 kg	118 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
TIROIR CHAUFFANT

Série 5 – EVEWD



REFÉRENCE PRODUIT *EVEWD527 - EVEWD530*

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Réglage de la température allant de 30 à 120°C et convenant à tous les types d'aliments
- ▶ Réglage à basse température idéal pour décongeler des aliments, réchauffer des assiettes ou faire lever le pain
- ▶ Réglage à haute température pour conserver des plats cuisinés au chaud et sans qu'ils ne se dessèchent pendant plus de 3 heures.
- ▶ Grande capacité du tiroir
 - Modèle 68 cm : 67,3 cm large x 25,4 cm hauteur x 59,1 cm profondeur
 - Modèle 75 cm : 74,9 cm large x 25,4 cm hauteur x 59,1 cm profondeur
- ▶ Le tiroir s'enlève en entier pour faciliter le nettoyage
- ▶ Le système de contrôle de l'humidité règle la quantité d'humidité évacuée du tiroir.
- ▶ Des ajustements de l'humidité peuvent être apportés sans ouvrir le tiroir et sans affecter la température intérieure et l'humidité. Ouvrez le conduit d'aération pour garder les aliments bien croustillants; fermez le conduit d'aération pour conserver l'humidité des aliments
- ▶ Livré avec deux grilles basses amovibles en acier inoxydable et un réservoir à humidité amovible en acier inoxydable
- ▶ Les grilles basses couvrent tout le fond du plateau pour les gros chargements. Elles peuvent être utilisées pour couvrir seulement la moitié en retirant une section
- ▶ Le réservoir à humidité contient de l'eau pour augmenter l'humidité à l'intérieur
- ▶ Élément de chauffage puissant de 450 W sur le modèle de 75 cm de largeur et de 425 W sur le tiroir de 68 cm de largeur
- ▶ Le voyant lumineux « ON » indique si le tiroir chauffant est allumé ou éteint

Conception

- ▶ Format et style de type professionnel
- ▶ Poignée de tiroir et cadre robustes
- ▶ Glissières à roulement à billes en acier inoxydable pour une utilisation fluide du tiroir
- ▶ Grand bouton, facile à lire, de type professionnel (caché lorsque la porte est fermée).

Options d'installation

- ▶ Tous les tiroirs chauffants pour intérieur peuvent être encastrés dans l'armoire grâce à un kit d'encastrement vendu séparément

Modèles

- ▶ **EVEWD527** – Tiroir chauffant 68 cm de large – utilisation en intérieur uniquement
- ▶ **EVEWD530** – Tiroir chauffant 75 cm de large – utilisation en intérieur uniquement

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Ensemble de plats et couvercles – Cinq plats professionnels en acier inoxydable épais avec couvercles – **PANVEWD**
 - 2 casseroles de 6,3 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 18 cm de largeur
 - 2 plats de 10 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 18 cm de largeur
 - 1 plat de 10 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 26,5 cm de largeur

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).



Garantie

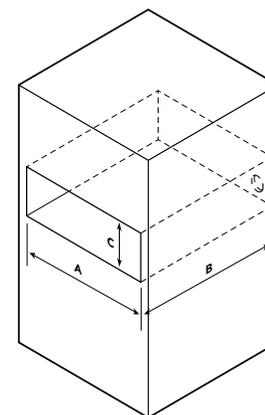
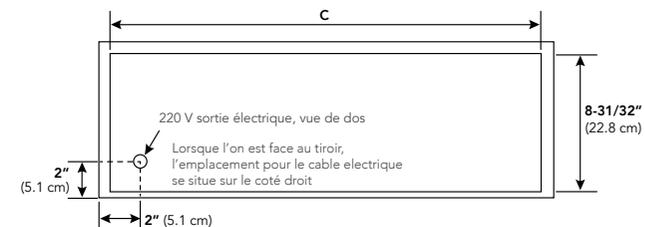
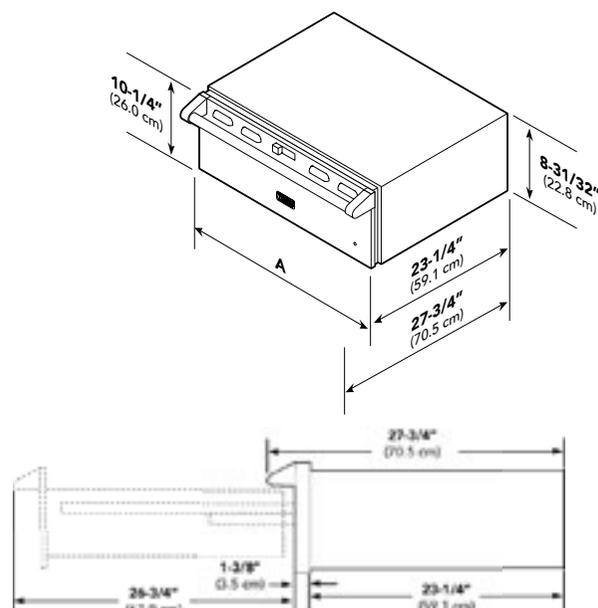
- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE

VEWD527 VEWD530

A	26-1/2" (67.3 cm)	29-1/2" (74.9 cm)
---	-------------------	-------------------



VEWD527 VEWD530

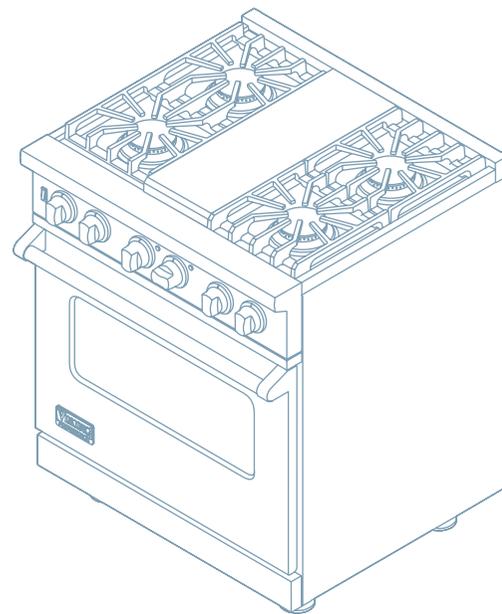
	VEWD527	VEWD530
A	25-1/4" (64.1 cm)	28-1/4" (71.8 cm)
B	23-1/2" (59.7 cm)	23-1/2" (59.7 cm)
C	9-1/4" (23.5 cm)	9-1/4" (23.5 cm)
Montage à fleur		
A	26-15/16" (68.4 cm)	29-15/16" (76.0 cm)
B	25-3/8" (64.5 cm)	25-3/8" (64.5 cm)
C	10-5/8" (27.0 cm)	10-5/8" (27.0 cm)

Tiroir chauffant

DESCRIPTION	EVEWD527	EVEWD530
Largeur totale	67.3 cm	74.9 cm
Hauteur totale du fond jusqu'au dessus des grilles	26 cm	
Profondeur totale de l'arrière poignée comprise	70,5 cm	59,1 cm
Avec tiroir ouvert	130,5 cm	
Largeur de la découpe	64,1 cm	71,8 cm
Hauteur de la découpe	23,5 cm	
Profondeur de la découpe	59,4 cm minimum	
Exigences électriques	220-240 V / 50 Hz câble 3 brins fourni	
Ampérage maximum	425 W – 2 A	480 W – 2 A
Dimensions intérieures	Largeur 43,8 cm Hauteur 15,2 cm Profondeur 57,8 cm	Largeur 52,1 cm Hauteur 15,2 cm Profondeur 57,8 cm
Poids d'expédition approximatif	36 kg	40,5 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
CUISINIÈRES





CUISINIÈRE GAZ 122 cm

*Cuisinière gaz 122 cm, 6 feux
et 1 plancha, acier inoxydable
Ref.EVGCC548- 6G*

Viking Professional
CUISINIÈRE MIXTE

Série 5 – EVDSC



REFÉRENCE PRODUIT - EVDSC530 - EVDSC536

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés Pro VSH™ (VariSimmer-to-high). Brûleur avant droit doté du brûleur TruPower Plus™ de 5,4 kW (version 91 cm uniquement). Les autres brûleurs ont une puissance de 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs de 0,12 à 4,4 kW
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable. Rallumage automatique; les brûleurs à la surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage le plus bas.
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable livrés avec le modèle standard.
- ▶ Plancha (sur modèle EVDSC536-4G)
 - Construction en acier usiné de qualité professionnelle avec fini Blanchard pour retenir les huiles de friture et conserver une surface de cuisson antiadhésive.
 - Réglage par thermostat pour l'obtention de températures précises.
 - Le réservoir à graisse peut contenir 2 tasses 1/2 de liquide et peut être retiré facilement du devant de la plaque pour le nettoyage.
- ▶ **EXCLUSIF!** – La cavité du four la plus grande sur le marché. 116 l pour la cuisinière 76 cm. 139 l pour la cuisinière 91 cm.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est muni du plus grand ventilateur du marché. Le ventilateur de 22 cm de diamètre fonctionne dans les deux sens pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson.
- ▶ La salamandre à infrarouge Gourmet-Glo™ vitrée, de très grand format offre une température élevée (600°C) pour griller les aliments.
- ▶ Le préchauffage Rapid Ready™ offre un temps de préchauffage des plus rapides afin que votre four soit prêt lorsque vous en avez besoin.
- ▶ Le four possède 6 positions pour les grilles, avec deux grilles TruGlide™ à extension complète et une grille standard.
- ▶ Lèchefrites en porcelaine robuste.
- ▶ 3 lumières intégrées au four pour une excellente visibilité de l'ensemble de la cavité de four.
- ▶ 6 fonctionnalités de cuisson pour le four: cuisson par circulation naturelle de l'air, cuisson par convection, gril à infrarouge, gril à infrarouge à convection, déshydratation par convection et décongélation par convection.
- ▶ Tous les modes à convection utilisent le déflecteur à convection ProFlow™ qui permet une circulation uniforme de la chaleur.
- ▶ Interrupteur de ventilateur de convection situé sur le tableau de commande.

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson usinée d'une seule pièce en porcelaine pour un nettoyage facile.
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte et en porcelaine, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.
- ▶ Four autonettoyant en porcelaine.

Modèles

- ▶ EVDSC530-4B – Cuisinière Mixte, 76 cm de largeur, 4 feux
- ▶ EVDSC536-6B – Cuisinière Mixte, 91 cm de largeur, 6 feux
- ▶ EVDSC536-4G – Cuisinière Mixte, 91 cm de largeur, 4 feux + 1 plancha (30,5 cm large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

POUR LE MODÈLE 76 CM DE LARGE - EVDSC530

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P30TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B30HS24
- ▶ Garnitures latérales - niveau comptoir – P24CST (2 pièces)
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P30CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P30CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30
- ▶ Dossieret 21 cm de hauteur – P30BG8

POUR LE MODÈLE 91 CM DE LARGE - EVDSC536

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P36TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B36HS24
- ▶ Garnitures latérales - niveau comptoir – P24CST (2 pièces)
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P36CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P36CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30
- ▶ Dossieret 21 cm de hauteur – P36BG8

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

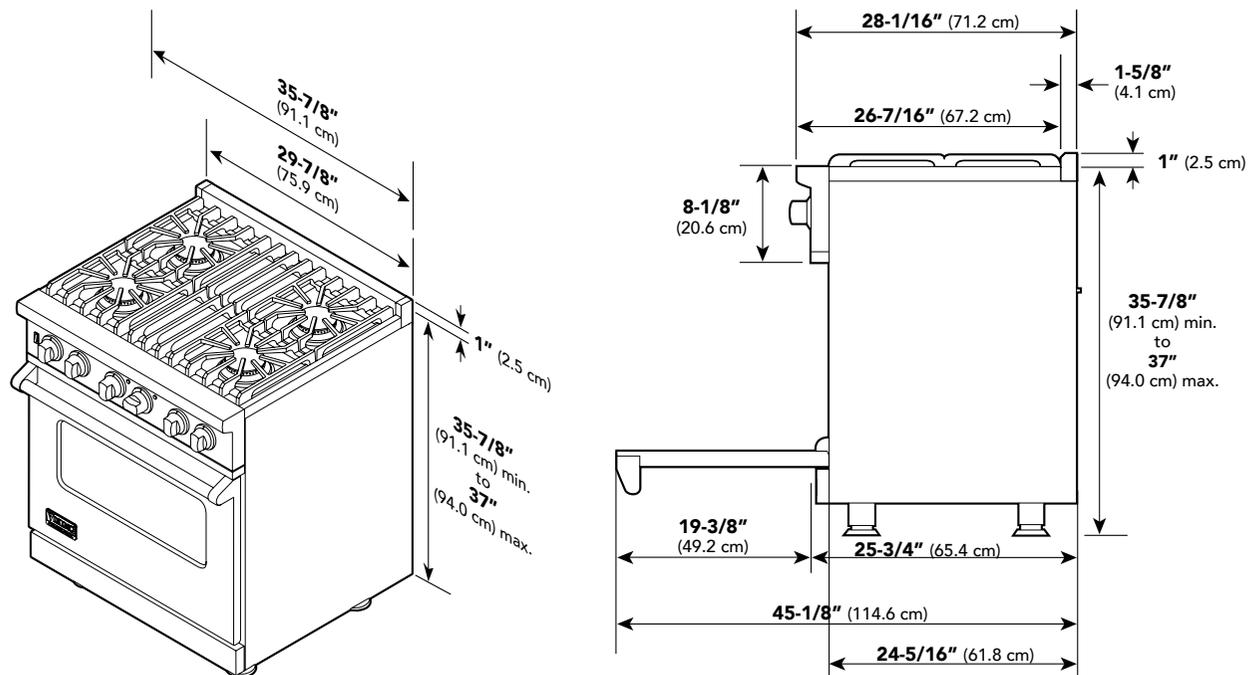


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière mixte

DESCRIPTION	EVDSC530	EVDSC536
Largeur totale	75.9 cm	91,1 cm
Hauteur totale	91,1 cm à 94 cm (pieds ajustables 2,9 cm) Rajouter dossieret 2,5 cm	
Profondeur totale	61,8 cm version en saillie / 65,4 cm version a fleur	
Surface cuisson	4 brûleurs de 4,4 kW	5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) OU 3 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel. Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec un kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	240 V / 60 Hz ; câble 3 brins non fourni	
Ampérage maximum	25.4 A	28.5 A
Capacité four	116 l	139 l
Dimensions intérieures four	Largeur 64.6 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 49.5 cm 3 grilles ; 6 positions	Largeur 78.6 cm Hauteur 41.9 cm Profondeur 49.5 cm 3 grilles ; 6 positions
Poids d'expédition approximatif	186.4 kg	229 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
**CUISINIÈRE MIXTE
DOUBLE FOUR**

Série 5 – EVDSC



REFERENCE PRODUIT - EVDSC548

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés VSH (VariSimmer-to-high)
Brûleur avant droit TruPower Plus™ 5.5 kW. Tous les autres brûleurs ont une puissance de 4.4 kW
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ de 0,12 à 4,4 kW sur tous les brûleurs
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont dotés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable
- ▶ Rallumage automatique; les brûleurs de surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage au plus bas
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable inclus de série.
- ▶ Plancha (sur modèle EVDSC548-6G)
 - Construction en acier usiné de qualité professionnelle de 2 cm d'épaisseur.
 - Commandée par thermostat pour des températures précises.
 - Cuvette d'égouttage amovible pouvant contenir 2 verres 1/2 de liquide
- ▶ **EXCLUSIF!** – La cavité de four la plus grande du marché: - Four droite à convection: 116 l - Four gauche: 71 l
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est doté du plus grand ventilateur du marché, de 22 cm de diamètre qui fonctionne dans les deux sens pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température
- ▶ La salamandre à infrarouge Gourmet-Glo™ vitrée présente dans les 2 fours et de très grand format offre une température élevée (600°C) pour griller les aliments
- ▶ Le préchauffage Rapid Ready™ assure un délai de préchauffage des plus rapides afin que votre four soit prêt lorsque vous en avez besoin
- ▶ Le four est muni de 6 supports de grille recouverts de porcelaine et chaque grand four du modèle de série comprend 2 grilles standard et 1 grille TruGlide™ à extension complète
- ▶ Le petit four comporte 2 grilles standard
- ▶ 3 lumières, intégrées au four et situées dans des endroits stratégiques, assurent une visibilité maximale (1 seule lumière dans le four de gauche et 2 dans le four de droite)
- ▶ Lèchefrites en porcelaine robuste.
- ▶ Les modes de cuisson haute performance comprennent la cuisson standard, la cuisson par convection, la cuisson par convection TruConvec™, le rôtissage par convection, la cuisson au grill, la cuisson au grill par convection, la déshydratation par convection, la décongélation par convection; le four de gauche comporte un mode de levée pour la fermentation des pâtes

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson exclusive émaillée, usinée d'une seule pièce, pour un nettoyage facile
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte et en porcelaine, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.
- ▶ Four autonettoyant revêtement porcelaine (2 fours)
- ▶ Résistances de cuisson dissimulées dans les cavités du four pour un nettoyage facile

Modèles

- ▶ EVDSC548-8B – Cuisinière Mixte, 122 cm de largeur, 8 feux
- ▶ EVDSC548-6G – Cuisinière Mixte, 122 cm de largeur, 6 feux + 1 plancha (30,5 cm large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Dosseret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P48TII
- ▶ Dosseret de 21cm de haut – P48BG8
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B48HS24
- ▶ Garnitures latérales de comptoir (2 éléments) – P24CST
- ▶ Garniture arrière de comptoir – P48CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P48CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

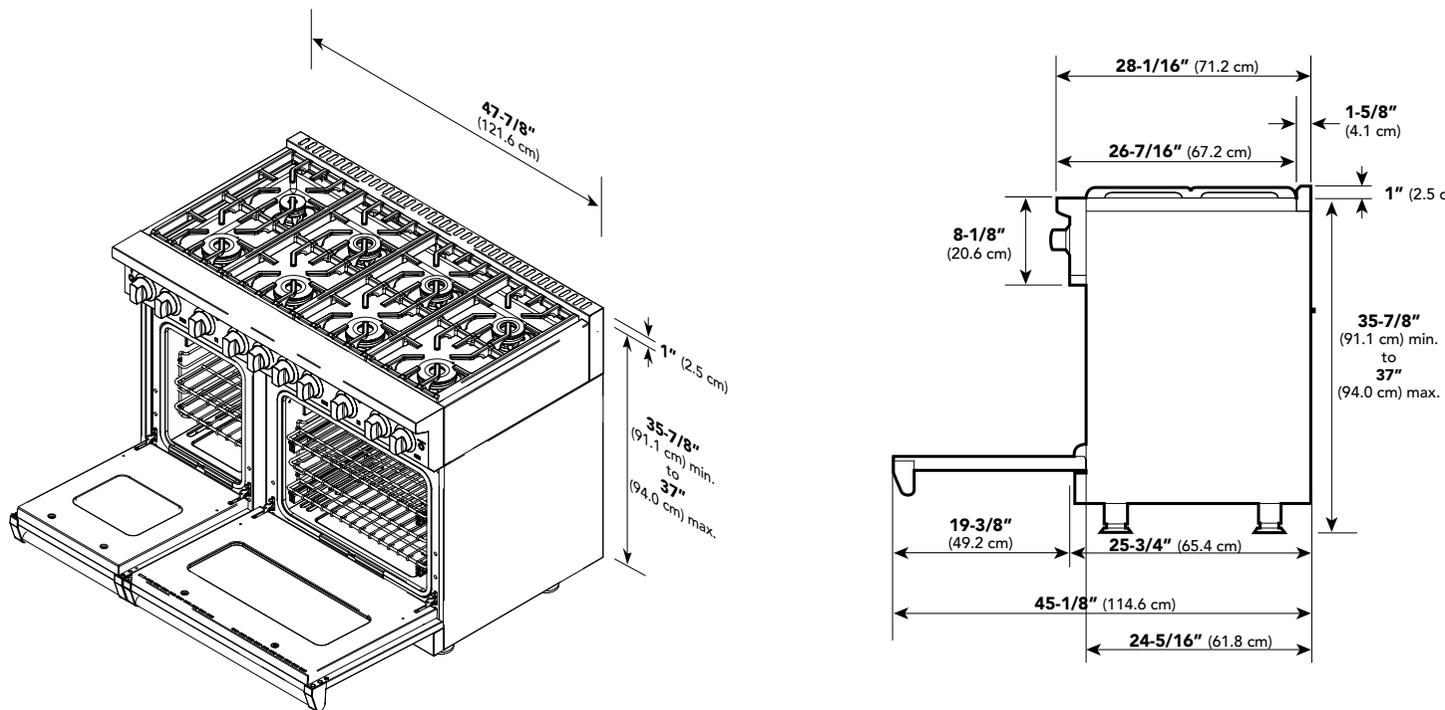


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière tout gaz double four

DESCRIPTION	EVDC548-8B	EVDC548-6G
Largeur totale	121.6 cm	
Hauteur totale	91,1 cm à 94 cm (pieds ajustables 2,9 cm) Rajouter dosseret 2,5 cm	
Profondeur totale	61,8 cm version en saillie / 65,4 cm version à fleur	
Surface cuisson	7 brûleurs de 4,4 kW 1 brûleur avant droit de 5,5 kW	5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel. Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec une kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	240 V / 60 Hz ; câble 3 brins non fourni, 50 A minimum	
Ampérage maximum	37 A	
Capacité four	Gauche 71 l / Droite 116 l	
Dimensions intérieures four	Four gauche / Four droite Largeur 34,9 cm / Largeur 64,4 cm Hauteur 41,9 cm / Hauteur 41,9 cm Profondeur 49,5 cm / Profondeur 49,5 cm 2 grilles ; 6 positions / 3 grilles ; 6 positions	
Poids d'expédition approximatif	259 kg	264 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
CUISINIÈRE GAZ
Série 5 – EVGCC



REFERENCE PRODUIT - EVGCC530 - EVGCC536

- ▶ Puissance de cuisson de type professionnel.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés Pro VSH™ (VariSimmer-to-high).
Brûleur avant droit doté du brûleur TruPower Plus™ de 5,4 kW (version 91 cm uniquement)
Les autres brûleurs ont une puissance de 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs de 0,12 à 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable. Rallumage automatique; les brûleurs à la surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage le plus bas.
- ▶ Grande capacité du four de 113 l pour la cuisinière 76 cm et 144 l pour la cuisinière 91 cm de large.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le four comporte une combinaison d'un brûleur unique en forme de « U » de 8,8 kW et d'une salamandre à infrarouge équipée d'un système d'allumage SureSpark™
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est doté du plus grand ventilateur du marché, de 22 cm de diamètre qui fonctionne dans les deux sens pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson.
- ▶ Le BroilerGril à infrarouge Gourmet-Glo™ offre une température élevée pour griller les aliments (800°C)
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable livrés avec le modèle standard.
- ▶ Le four possède 6 positions pour les grilles, avec 2 grilles TruGlide™ à extension complète et 1 grille standard.
- ▶ 6 fonctionnalités de cuisson pour le four: cuisson par circulation naturelle de l'air, cuisson par convection, gril à infrarouge, gril à infrarouge à convection, déshydratation par convection et décongélation par convection.
- ▶ Tous les modes à convection utilisent le ProFlow™ qui permet une circulation uniforme de la chaleur. Il est spécifiquement conçu pour que chaque cavité du four maximise l'uniformité de la cuisson.
- ▶ Interrupteur de ventilateur de convection situé sur le tableau de commande.
- ▶ Lèche-frites en porcelaine robuste.
- ▶ 2 lumières halogènes intégrées au four pour une excellente visibilité de l'ensemble de la cavité de four.

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson usinée d'une seule pièce, revêtement porcelaine pour un nettoyage facile.
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.

Modèles

- ▶ **EVGCC530-4B** – Cuisinière Gaz, 76 cm de largeur, 4 feux
- ▶ **EVGCC536-6B** – Cuisinière Gaz, 91 cm de largeur, 6 feux
- ▶ **EVGCC536-4G** – Cuisinière Gaz, 91 cm de largeur, 4 feux + 1 plancha (30,5 cm large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires Modèle 76 cm - EVGCC530

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P30TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B30HS24
- ▶ Garnitures latérales - niveau comptoir – P24CST (2 pièces)
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P30CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P30CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30
- ▶ Dossieret de 21 cm de hauteur – P30BG8

Accessoires Modèle 91 cm - EVGCC536

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P36TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B36HS24
- ▶ Garnitures latérales - niveau comptoir – P24CST (2 pièces)
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P36CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P36CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30
- ▶ Dossieret de 21 cm de hauteur – P36BG8

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

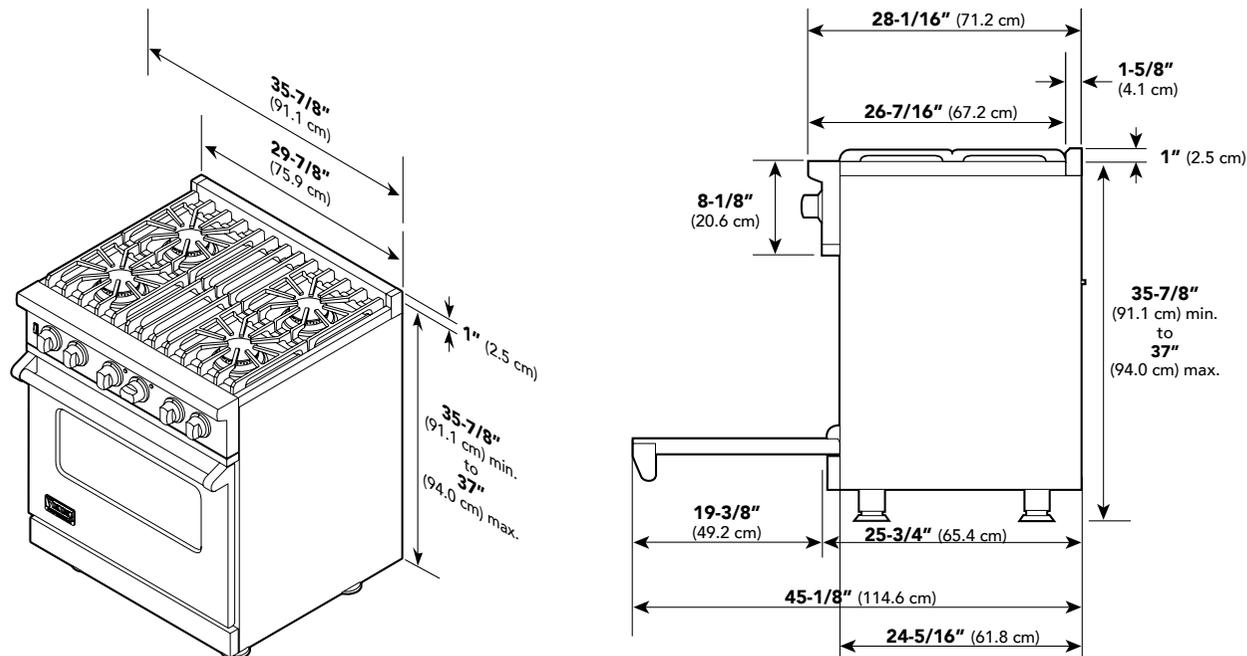


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière tout gaz

DESCRIPTION	EVGCC530	EVGCC536
Largeur totale	75,9 cm	91,1 cm
Hauteur totale	91,1 cm à 94 cm (pieds ajustables 2,9 cm) - Rajouter dossieret 2,5 cm	
Profondeur totale	61,8 cm version en saillie / 65,4 cm version à fleur	
Surface cuisson	4 brûleurs de 4,4 kW	5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) OU 3 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel 20 mbar Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec un kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	230 V / 50 Hz ; câble 3 brins non fourni	
Ampérage maximum	0,6 A	1,5 A
Capacité four	113 l	144 l
Salamandre	5,3 kW en gaz naturel - 4,7 en LP	
Dimensions intérieures four	Largeur 58,4 cm Hauteur 40,9 cm Profondeur 47,6 cm 3 grilles ; 6 positions	Largeur 73,7 cm Hauteur 40,9 cm Profondeur 47,6 cm 3 grilles ; 6 positions
Poids d'expédition approximatif	184 kg	225 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
**CUISINIÈRE GAZ
DOUBLE FOUR**

Série 5 – EVGCC



REFÉRENCE PRODUIT - EVGCC548

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés Pro VSH™ (VariSimmer-to-high). Brûleur avant droit doté du brûleur TruPower Plus™ de 5,4 kW. Les autres brûleurs ont une puissance de 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs de 0,12 à 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable. Rallumage automatique; les brûleurs à la surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage le plus bas.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est doté du plus grand ventilateur du marché, de 22 cm de diamètre qui fonctionne dans les deux sens pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson.
- ▶ **FOUR DE GAUCHE 59 L**, 2 grilles, 6 positions de grille, 2 lampes halogène. Un brûleur unique en forme de « U » de 4,4 W.
- ▶ **FOUR DE DROITE 133 L**, 3 grilles, 6 positions de grille, 2 lampes halogène. Combinaison d'une salamandre à infrarouge (Gourmet-Glo™) de 5,3 kW équipée d'un système d'allumage SureSpark™ et d'un brûleur unique en forme de « U » de 8,8 kW.
- ▶ La salamandre à infrarouge Gourmet-Glo™ offre une température élevée pour griller les aliments (800°C).
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable livrés avec le modèle standard.
- ▶ Le four possède 6 positions pour les grilles, avec 2 grilles TruGlide™ à extension complète et 1 grille standard. Le four de gauche possède 2 grilles, 6 positions de grille.
- ▶ 6 fonctionnalités de cuisson pour le four: cuisson par circulation naturelle de l'air, cuisson par convection, gril à infrarouge, gril à infrarouge à convection, déshydratation par convection et décongélation par convection (four droite uniquement).
- ▶ Cuisson traditionnelle pour le four de gauche.
- ▶ Tous les modes à convection utilisent le déflecteur à convection ProFlow™ qui permet une circulation uniforme de la chaleur. Chaque déflecteur à convection ProFlow est spécifiquement conçu pour que chaque cavité du four maximise l'uniformité de la cuisson.
- ▶ Interrupteur de ventilateur de convection situé sur le tableau de commande.
- ▶ Lèchefrites en porcelaine robuste.

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson usinée d'une seule pièce, revêtement porcelaine pour un nettoyage facile.
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.

Modèles

- ▶ **EVGCC548-8B** – Cuisinière Gaz, 122 cm de largeur, 8 feux
- ▶ **EVGCC548-6G** – Cuisinière Gaz, 122 cm de largeur, 6 feux + 1 plancha (30,5 cm large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Dosseret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P48TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B48HS24
- ▶ Garniture latérale - niveau comptoir – P24CST
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P48CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P48CBF4
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30
- ▶ Dosseret de 21 cm de hauteur – P48BG8

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

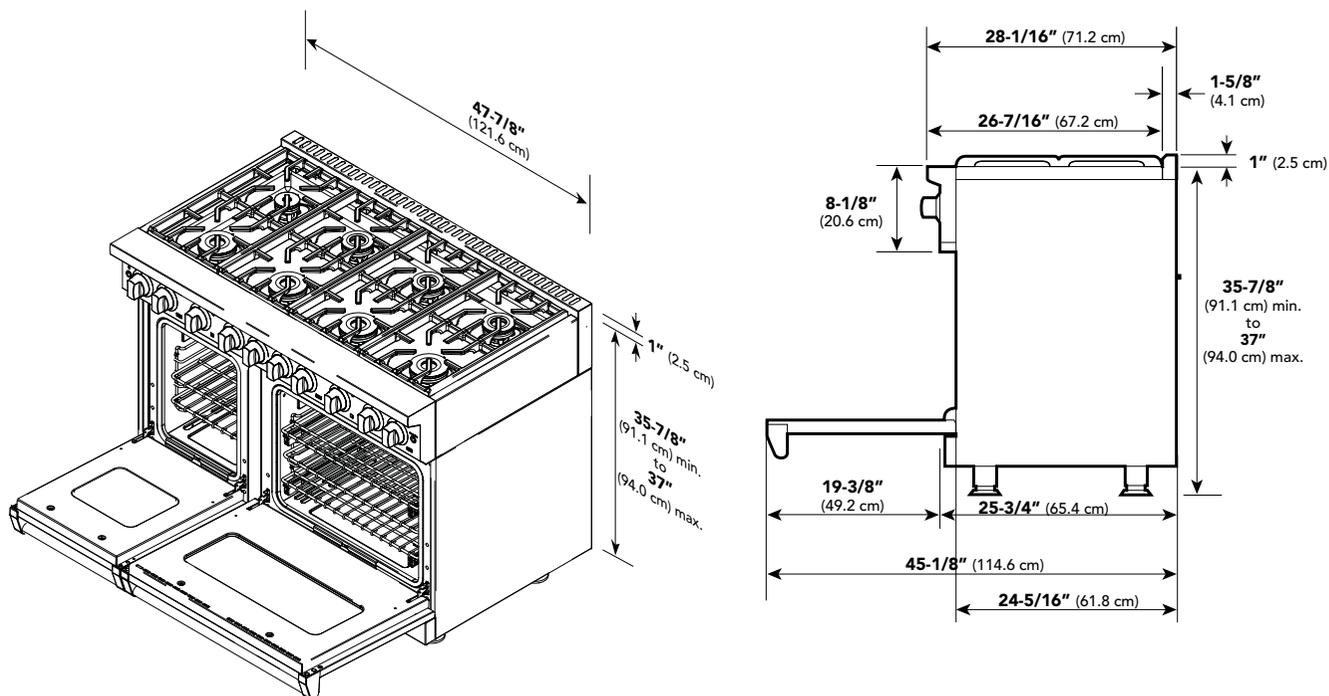


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière gaz double four

DESCRIPTION	EVGCC548-8B	EVGCC548-6G
Largeur totale	121,6 cm	
Hauteur totale	91,1 cm à 94 cm (pieds ajustables 2,9 cm) Rajouter dosseret 2,5 cm.	
Profondeur totale	61,8 cm version en saillie / 65,4 cm version à fleur.	
Surface cuisson	7 brûleurs de 4,4 kW 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower Plus™)	5 brûleurs de 4,4 kW 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower Plus™) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel 20 mbar. Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec un kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	240 V / 50 Hz ; câble 3 brins non fourni	
Ampérage maximum	1,4 A	
Puissance salamandre	Four droite uniquement 5,3 kW	
Puissance four	Four gauche 4,4 kW / Four droite 8,8 kW	
Capacité four	Gauche 59 l / Droite 133 l	
Dimensions intérieures four	Four gauche / Four droite Largeur 30,8 cm / Largeur 58,4 cm Hauteur 41 cm / Hauteur 40,9 cm Profondeur 47,6 cm / Profondeur 47,6 cm 2 grilles ; 6 positions / 3 grilles ; 6 positions	
Poids d'expédition approximatif	259 kg	259 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
HOTTE MURALE

Série 5 – EVWH



REFÉRENCE PRODUIT - EVWH53048 - EVWH53648 - EVWH54848

Puissance de type professionnel

- ▶ La hotte est en acier inoxydable ce qui lui procure une résistance face aux chocs, à la corrosion ainsi qu'une résistance face à la chaleur.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Les filtres Baffle Filter™ sont des filtres professionnels. De part leur conception, ils ne s'obstruent jamais. La graisse est projetée sur les parois du filtre puis elle coule dans un réceptacle situé sous les filtres. Il n'y a donc aucune perte d'efficacité.
- ▶ **EXCLUSIF!** – La fonction Heat Sensor™ permet de faire fonctionner la hotte de manière automatique lorsqu'une certaine chaleur est atteinte.
- ▶ Le moteur de la hotte peut être disposé soit à l'intérieur de l'habitation dans un tuyau d'évacuation (et non dans la hotte), soit à l'extérieur de l'habitation. Le moteur n'est pas fourni avec la hotte, il doit être acheté séparément.
- ▶ La hotte est silencieuse. Lors du fonctionnement avec un moteur interne, la hotte effectue un bruit compris entre 70 et 74 dB et avec un moteur externe, il est compris entre 70 et 73 dB.
- ▶ Un boîtier robuste protège le ventilateur et lui permet d'évacuer silencieusement la fumée et les odeurs.
- ▶ Une lampe chauffante à infra-rouge de 250 Watts permet de conserver vos plats au chaud sur une étagère pendant la cuisson des autres mets. L'ampoule n'est pas fournie.
- ▶ Les commandes d'éclairage permettent d'obtenir une luminosité sur mesure pour une meilleure visibilité pendant la cuisson. Ces deux lampes LED assurent un éclairage économique (intensité de 0 à 5).
- ▶ Les boutons, éclairés par des LED bleues, permettent de régler l'intensité de la lumière ainsi que la puissance de la ventilation. Une fois l'utilisation de la hotte terminée, ces boutons se rétractent.
- ▶ Le bouton permettant de régler la ventilation possède 5 vitesses.

Entretien et nettoyage

- ▶ Les deux filtres en inox sont munis de poignées afin de les retirer rapidement. Il est possible de les passer au lave-vaisselle.
- ▶ Le réceptacle qui reçoit les graisses s'enlève facilement pour le nettoyage.

Modèles hottes

- ▶ **EVWH53048** – Hotte murale professionnelle, 76 cm de large
- ▶ **EVWH53648** – Hotte murale professionnelle, 91 cm de large
- ▶ **EVWH54848** – Hotte murale professionnelle, 122 cm de large

Modèles conduits de cheminée

- ▶ **DCW30** – Conduit de cheminée, 76 cm de large
- ▶ **DCW36** – Conduit de cheminée, 91 cm de large
- ▶ **DCW48** – Conduit de cheminée, 122 cm de large

Moteurs

- ▶ **EVIV250** – Moteur interne (dans le tuyau d'évacuation) 1750 m³/h
- ▶ **EVIV280** – Moteur externe (à l'extérieur de l'habitation) 1725 m³/h

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

Le moteur est vendu séparément de la hotte, il existe deux types de moteur :

- ▶ **EVIV250** – Moteur interne : il se place à l'intérieur de l'habitation, dans le tuyau d'évacuation (et non dans la hotte)
- ▶ **EVIV280** – Moteur externe : il se place à l'extérieur de l'habitation

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

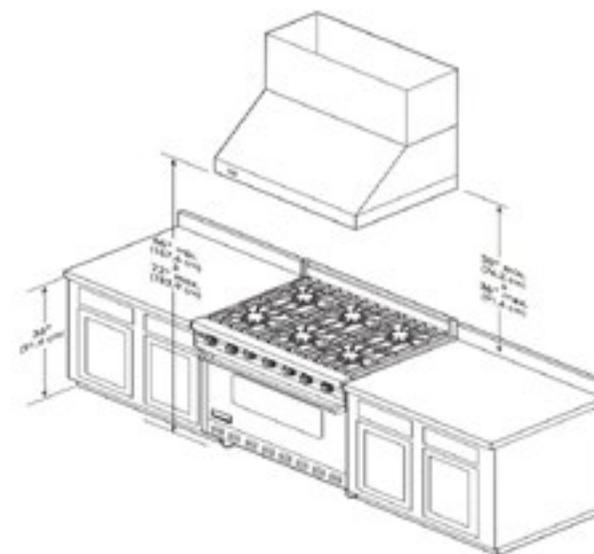
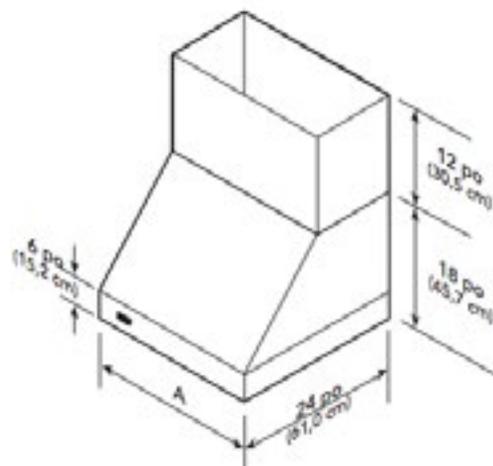


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



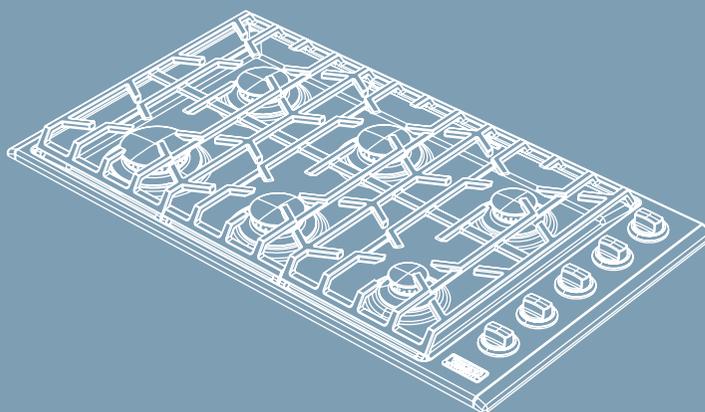
Hotte murale intérieure

DESCRIPTION	EVWH53048	EVWH53648	EVWH54848
Largeur totale	76,2 cm	91,1 cm	121,6 cm
Hauteur totale	45,7 cm		
Profondeur totale	61 cm		
Largeur du conduit de cheminée	75,9 cm	91,1 cm	121,6 cm
Profondeur du conduit de cheminée	30,5 cm		
Hauteur du conduit de cheminée	30,5 cm		
Diamètre du conduit	24,5 cm		
Nombre de filtres	2	2	3
Moteur interne	230 V/ 50 Hz – 1750 m ³ /h – 160 W – 0,8A – 70/74 dB		
Moteur externe	230 V/ 50 Hz – 1725 m ³ /h – 280 W – 1,1A – 70/73 dB		

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional

PLAQUES DE CUISSON



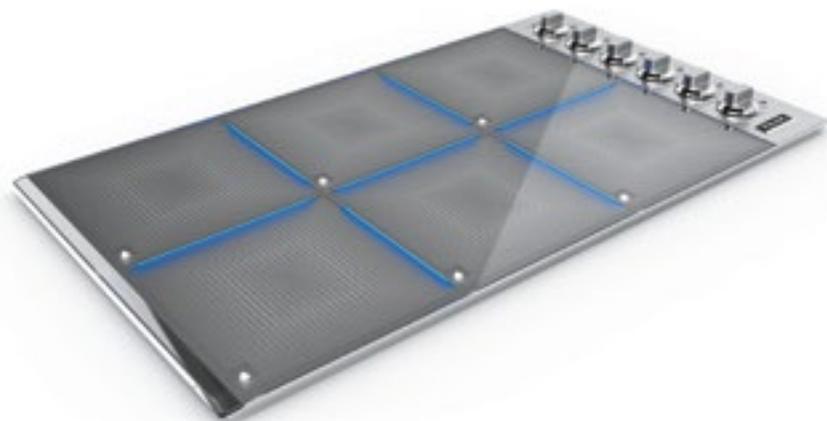


PLAQUE CUISSON 93 CM

*Plaque cuisson gaz 6 feux
Ref.EVGSU536-6B*

Viking Professional
**PLAQUE DE CUISSON
À INDUCTION**

Série 5 – EVIC



REFÉRENCE PRODUIT *EVIC530 - EVIC536*

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Les éléments de cuisson à induction MagneQuick™ transforment l'électricité en un champ magnétique qui réagit au contact du fer de vos ustensiles de cuisson et transforment instantanément la poêle en une source de chaleur.
- ▶ La chaleur est transmise rapidement et efficacement à la nourriture, éliminant la perte thermique lors du transfert dans la cuisine. De ce fait, la cuisson par induction est 90 % plus efficace (la surface de cuisson la plus éconergétique).
- ▶ Les éléments à induction chauffent plus rapidement que les brûleurs au gaz et les éléments électriques permettant ainsi de gagner du temps et d'économiser de l'énergie.
- ▶ Les éléments à induction répondent instantanément au réglage de la température. Lorsque vous baissez la température, vous constatez immédiatement le résultat, tout comme avec un brûleur au gaz.
- ▶ La chaleur étant produite par les ustensiles de cuisine, la surface de cuisson reste froide et moins encline à provoquer des débordements, favorisant ainsi un nettoyage plus facile qu'avec une table de cuisson électrique.
- ▶ Chacun des grands éléments à induction de 22,8 cm produit jusqu'à 3,7 kW et présente la valeur combinée des éléments la plus élevée du marché
- ▶ Le modèle 78 cm de large possède 4 grands foyers à induction de 22,8 cm – 3,7 kW / 2,3 kW
- ▶ Le modèle 93 cm de large possède 6 grands foyers à induction de 22,8 cm – 3,7 kW / 2,3 kW
- ▶ Le système Power Management System fournit la puissance supérieure à tous les éléments pour permettre d'atteindre le point d'ébullition plus rapidement. Fonction Booster
- ▶ La fonction « mijotage » est idéale pour faire décongeler doucement ou pour conserver la nourriture cuite chaude.

Sécurité

- ▶ L'éclairage à LED bleu CoolLit™ **EXCLUSIF** est la signature Viking. Elle illumine les zones de cuisson lorsque les éléments fonctionnent.
- ▶ Boutons en métal avec dispositif de sécurité pour enfant "pousser pour tourner" pour une utilisation en toute sécurité.
- ▶ Les voyants lumineux des éléments indiquent les surfaces chaudes et les éléments en fonction.
- ▶ Un détecteur éteint le foyer si aucun ustensile de cuisson n'est détecté après 60 secondes.

Entretien et nettoyage

- ▶ La conception de rebord en biseau procure un style épuré et permet un nettoyage facile.
- ▶ La surface en céramique TransMetallic™ **EXCLUSIVE** est durable, résistante à l'usure et facile à nettoyer
- ▶ Les motifs gravés au laser résistent au nettoyage journalier.
- ▶ Les boutons sont amovibles pour un nettoyage simple et rapide.

Modèles

- ▶ **EVIC530-4B** – Plaque de cuisson à induction à 4 foyers, 78 cm de largeur
- ▶ **EVIC536-6B** – Plaque de cuisson à induction à 6 foyers, 93 cm de largeur

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Couleurs

- Disponible en acier inoxydable (SS)

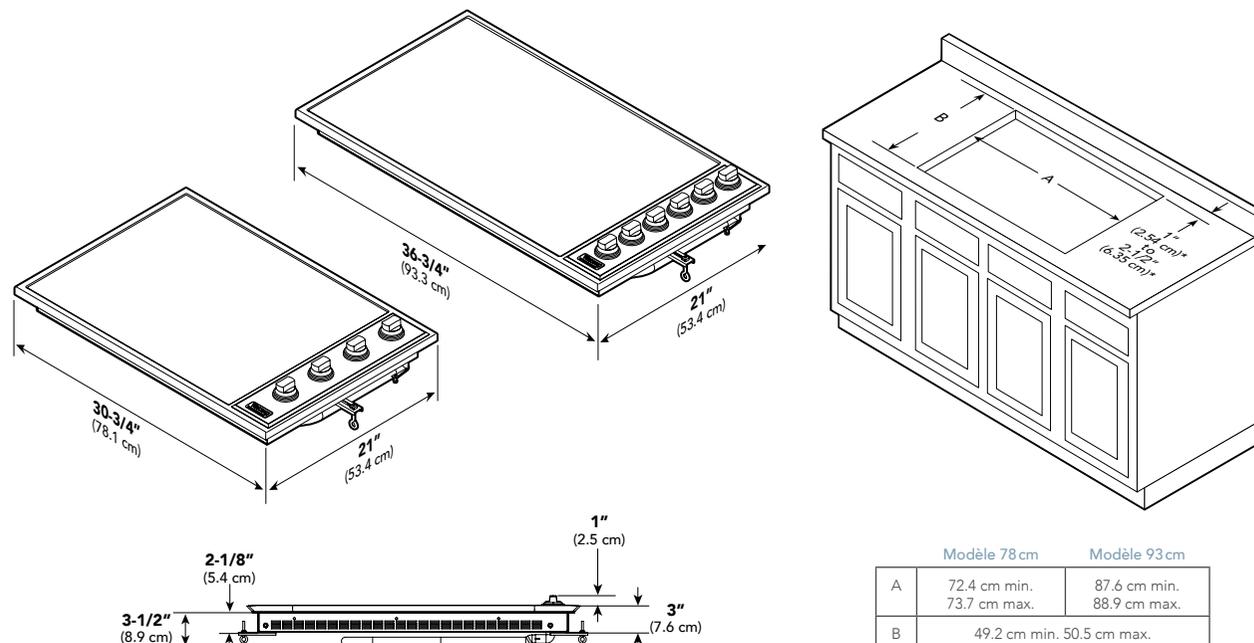


Garantie

- **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Plaque de cuisson induction

DESCRIPTION	EVIC530-4B	EVIC536-6B
Largeur totale	78,1 cm	93,3 cm
Hauteur totale jusqu'au dessus des boutons	10,2 cm	
Hauteur totale jusqu'au dessus de la surface de cuisson	7,6 cm	
Hauteur totale jusqu'au dessous de la surface de cuisson	5,4 cm	
Profondeur totale	53,3 cm	
Largeur de la découpe	72,4 cm minimum à 73,7 cm maximum	87,6 cm minimum à 88,9 cm maximum
Profondeur de la découpe	49,2 cm minimum à 50,5 cm maximum	
Exigences électriques	240 V ; 50/60 Hz ; câble 3 brins de 122 cm fourni, situé à l'arrière droit de l'unité	
Ampérage maximum	240V - 32,2 A (7,7 kW)	240V- 48,3 A (11,6 kW)
Taille foyer induction	4 foyers de 22,9 cm 2,3 kW / 3,7 kW booster	6 foyers de 22,9 cm 2,3 kW / 3,7 kW booster
Poids approximatif	23,6 kg	28,6 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
ENTABLEMENT GAZ

Série 5 – EVGRT



REFERENCE PRODUIT - EVGRT530 - EVGRT536 - EVGRT548

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés Pro VSH™ (VariSimmer-to-high).
Brûleur avant droit doté du brûleur TruPower Plus™ de 5,4 kW
Les autres brûleurs ont une puissance de 0,12 à 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable. Rallumage automatique; les brûleurs à la surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage le plus bas.
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable livrés avec le modèle standard.
- ▶ Plancha de 30,5 cm large (sur modèle EVGRT536-4G et EVGRT548-6G)
 - Construction en acier usiné de qualité professionnelle avec fini Blanchard pour retenir les huiles de friture et conserver une surface de cuisson antiadhésive.
 - Réglage par thermostat pour l'obtention de températures précises.
 - Le réservoir à graisse peut contenir 2 tasses 1/2 de liquide et peut être retiré facilement du devant de la plaque pour le nettoyage.

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson usinée d'une seule pièce en porcelaine pour un nettoyage facile.
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte et en porcelaine, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.

Modèles

- ▶ EVGRT530-4B – Entablement gaz, 76 cm de largeur, 4 feux
- ▶ EVGRT536-6B – Entablement gaz, 91 cm de largeur, 6 feux
- ▶ EVGRT536-4G – Entablement gaz, 91 cm de largeur, 4 feux + 1 plancha (30,5 cm de large)
- ▶ EVGRT548-8B – Entablement gaz, 122 cm de largeur, 8 feux
- ▶ EVGRT548-6G – Entablement gaz, 122 cm de largeur, 6 feux + 1 plancha (30,5 cm de large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

POUR LE MODÈLE 76 CM DE LARGE - EVGRT530

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P30TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B30HS24
- ▶ Dossieret de 21 cm – P30BG8
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30

POUR LE MODÈLE 91 CM DE LARGE - EVGRT536

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P36TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B36HS24
- ▶ Dossieret de 21 cm – P36BG8
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30

POUR LE MODÈLE 122 CM DE LARGE - EVGRT548

- ▶ Dossieret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P48TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B48HS24
- ▶ Dossieret de 21 cm – P48BG8
- ▶ Kit de conversion pour propane – SLBK30

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS)

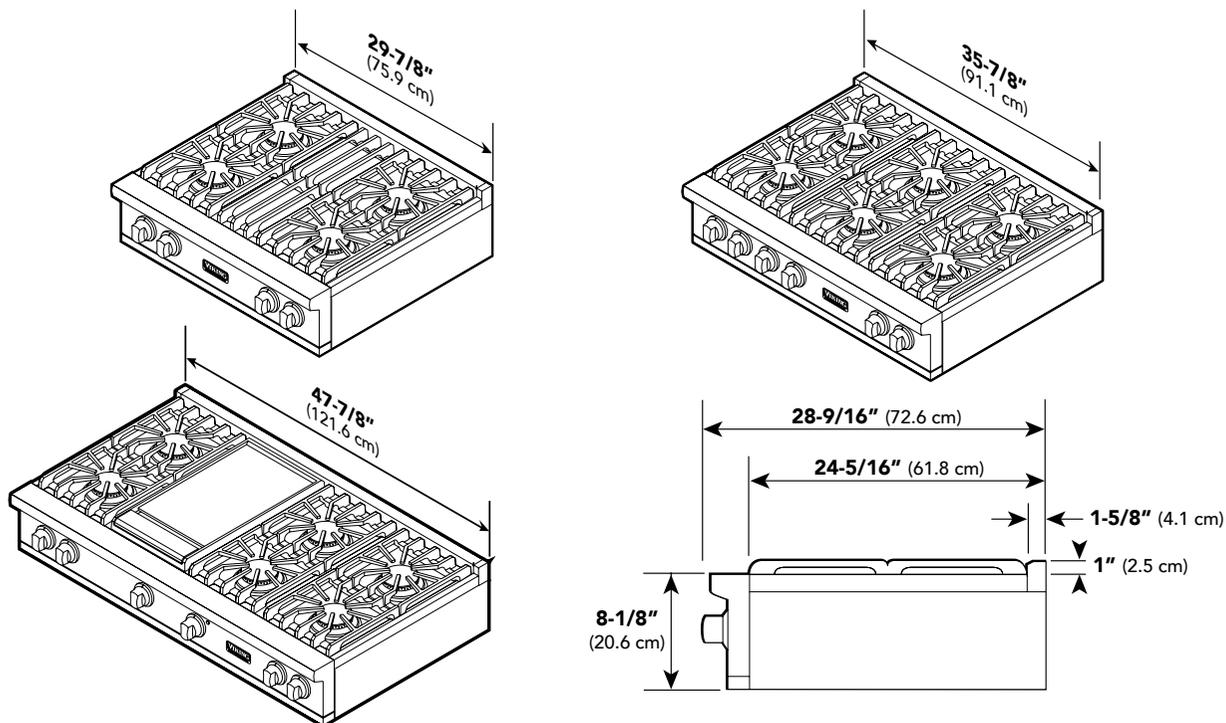


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Entablement gaz

DESCRIPTION	EVGRT530	EVGRT536	EVGRT548
Largeur totale	75,9 cm	91,1 cm	121,6 cm
Hauteur totale à partir du bas	Jusqu'au dessus du support de la grille 20,6 cm Jusqu'au dessus à partir du bas du dossieret 23,2 cm		
Profondeur totale	61,8 cm		
Largeur de la découpe	76,2 cm	91,4 cm	121,9 cm
Hauteur de la découpe	19,4 cm le dessus du support de la grille doit être à 1 cm au dessus du plan de travail		
Profondeur de la découpe	61, cm minimum à 65,4 cm maximum		
Surface cuisson	4 brûleurs de 4,4 kW	5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4kW ou 4 brûleurs de 4,4 kW et 1 plancha de 4,4kW	7 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) OU 5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel. Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec un kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard		
Exigences électriques	240 V / 50 Hz ; Câble 3 brins, avec prise 3 broches, non fourni		
Ampérage maximum	0,5 A		
Poids d'expédition approximatif	57 kg	72 kg	92 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
PLAQUE DE CUISSON GAZ

Série 5 – EVGSU



REFÉRENCE PRODUIT *EVGSU530 - EVGSU536*

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Une puissance de type professionnel pour faire bouillir rapidement ou sauter les aliments à haute température ainsi qu'une reprise rapide.
- ▶ Les réglages de cuisson à petit feu sur tous les brûleurs permettent d'utiliser peu de puissance pour chauffer des sauces délicates.
- ▶ Le système d'allumage SureSpark™ **EXCLUSIF** permet d'allumer ou de rallumer automatiquement le brûleur si la flamme s'éteint à tout moment durant la cuisson.

PLAQUE DE CUISSON GAZ DE 78 CM DE LARGEUR

Cinq brûleurs scellés avec orifices de combustion en laiton et chapeaux en porcelaine et en fonte

- ▶ Avant gauche – Puissance maximale de 5,4 kW en nat. / 4,9 kW en LP
- ▶ Arrière gauche – Puissance maximale de 3,6 kW en nat. / 3,3 kW en LP
- ▶ Centre – Puissance maximale de 3,6 kW en nat. / 3,35 kW en LP
- ▶ Avant droit – Puissance maximale de 1,8 kW en nat. / 1,8 kW en LP
- ▶ Arrière droit – Puissance maximale de 2,4 kW en nat. / 2,1 kW en LP

PLAQUE DE CUISSON GAZ DE 93 CM DE LARGEUR

6 brûleurs scellés avec orifices de combustion en laiton et chapeaux en porcelaine et en fonte.

- ▶ Avant gauche – Puissance maximale de 5,4 kW en nat. / 4,9 kW en LP
- ▶ Arrière gauche – Puissance maximale de 3 kW en nat. / 2,7 kW en LP
- ▶ Avant centre – Puissance maximale de 3,6 kW en nat. / 3,3 kW en LP
- ▶ Arrière centre – Puissance maximale de 3,6 kW en nat. / 3,3 kW en LP
- ▶ Avant droit – Puissance maximale de 1,8 kW en nat. / 1,8 kW en LP
- ▶ Arrière droit – Puissance maximale de 2,4 kW en nat. / 2,1 kW en LP

Sécurité

- ▶ Boutons en métal avec dispositif de sécurité pour enfant « pousser pour tourner » pour une utilisation sécuritaire.
- ▶ Grâce à l'allumage automatique à étincelle électrique, il n'y a aucune veilleuse permanente à rallumer, aucun gaspillage d'énergie et aucune chaleur supplémentaire dans la cuisine.
- ▶ La conception des grilles ScratchSafe™ **EXCLUSIVE** offre une protection contre les égratignures et permet de placer correctement les robustes grilles en fonte avec revêtement en porcelaine.

Entretien et nettoyage

- ▶ Les brûleurs scellés de façon permanente empêchent les débordements de pénétrer dans le boîtier des brûleurs.
- ▶ Le réceptacle de brûleur sans joint, encastré et profond, recueille les débordements de liquides.
- ▶ Les motifs durables gravés au laser résistent aux rigueurs du nettoyage régulier.
- ▶ Les boutons, les grilles, les orifices de combustion et les chapeaux de brûleur amovibles facilitent le nettoyage.

Modèles

- ▶ **EVGSU530-5B** – Plaque de cuisson gaz 5 feux, 78 cm de largeur - Bord droit
- ▶ **EVGSU536-6B** – Plaque de cuisson gaz 6 feux, 93 m de largeur - Bord droit

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Bord Droit



EVGSU

Accessoires

- ▶ Anneau pour wok en fonte avec revêtement en porcelaine qui tient bien en place sur les grilles pour accueillir un wok traditionnel – [WRGVGC](#)
- ▶ La plaque portative en fonte d'aluminium antiadhésive tient bien en place sur les grilles pour la cuisson sur la plaque ou pour décongeler des aliments – [PGDVGC](#)
- ▶ Kit de conversion gaz propane – [SLBK70](#)

Couleurs

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS)



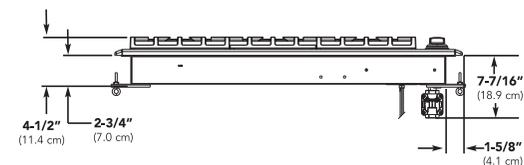
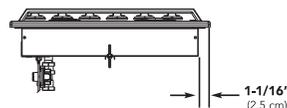
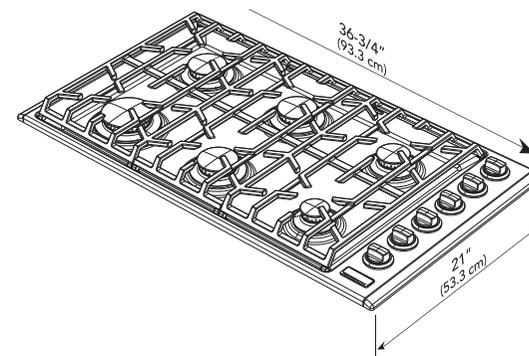
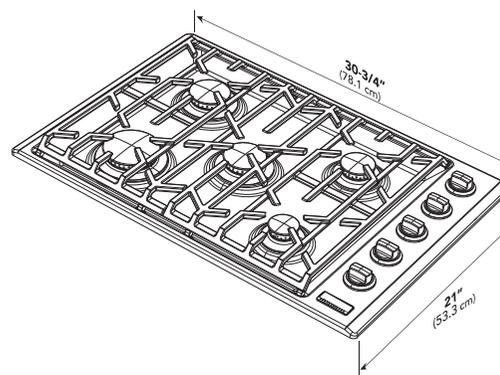
Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE

Gamme EVGSU

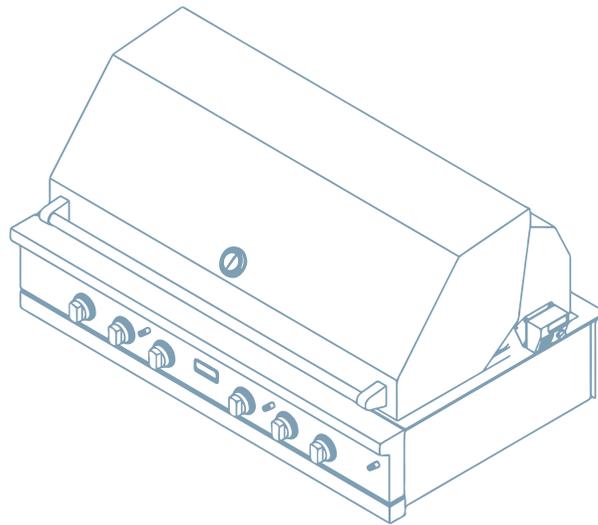


Plaque de cuisson gaz

DESCRIPTION	EVGSU530	EVGSU536
Largeur totale	78,1 cm	93,3 cm
Hauteur totale	11,4 cm	
Profondeur totale	53,3 cm	
Largeur de la découpe	70,5 cm minimum à 74,6 cm maximum	85,7 cm minimum à 89,9 cm maximum
Hauteur de la découpe	7 cm	
Profondeur de la découpe	48,6 cm à 51,5 cm	
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec un kit de conversion (vendu séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	120/240 V ; 50/60 Hz ; câble 3 brins de 122 cm fourni, avec prise 3 broches fixée à l'unité	
Ampérage maximum	1,0 A	
Poids d'expédition approximatif	30,2 kg	36,0 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
OUTDOOR



BARBECUE 107 CM

*Barbecue 107 cm Grill Ref. EVGBQ542
posé sur un chariot inox Ref. EBQC542
avec tablettes rétractables*



Viking Professional

BARBECUE

Série 5 – EVGBQ et EVGIQ



REFÉRENCE PRODUIT

EVGBQ530 - EVGBQ536 - EVGBQ542 - EVGBQ554 - EVGIQ542 - EVGIQ554

Extérieur

- ▶ Design extérieur en acier brossé et poli inoxydable résistant à tous les temps. Les barbecues Viking sont composés de tôles en acier de 1,2 mm d'épaisseur, soudées et homogènes, ne nécessitant aucun assemblage.
- ▶ NEW Couvercle Easy Lift™ pour une ouverture facilitée du capot malgré le poids. La conception à double paroi du capot contribue à maintenir la chaleur à l'intérieur et à diminuer la température des parois latérales. Le haut du capot est incliné pour empêcher l'eau de s'accumuler sur le gril.
- ▶ NEW Témoin lumineux de contrôle à LED sur le tableau de bord afin de vérifier, capot fermé, le bon fonctionnement de chaque brûleur et ainsi améliorer la visibilité à toute heure.
- ▶ Thermomètre hermétiquement scellé sur le capot afin de rendre une température réelle intérieure graduée de 65°C à 399°C.
- ▶ Boutons d'allumage automatique (push&turn) et réallumage automatique si votre flamme s'éteint.
- ▶ Mais aussi : Tiroir à graisses à compartiments indépendants et amovibles pour faciliter le nettoyage. Glissières sur roulement à billes en acier inoxydable pour faciliter l'ouverture.
- ▶ Tournebroche en série pouvant supporter 34 kg.
- ▶ La conception de ce type de barbecue le rend agréable dans tous types d'habillages extérieurs sans ajout de revêtement isolant, et peut être également monté sur chariot Viking vendu séparément.

Intérieur

- ▶ NEW Brûleurs 18SR™ en acier inoxydable de 8,5 kW, les plus puissants du marché. Ces brûleurs en acier inoxydable assurent une chaleur intense sur toute la surface de la grillade. La modulation de la température se fait par le biais d'une valve brevetée à réglage infini.
- ▶ Rôtissoire qui comprend un brûleur arrière infrarouge Gourmet- Glo™ de 4,5 kW qui vous permet de rôtir à la perfection vos viandes et un tournebroche amovible en acier inoxydable composé d'une broche de 1,3 cm de diamètre et 2 fourchettes rôtissoires pouvant supporter jusqu'à 34 kg. Le brûleur infrarouge est un dispositif fiable à allumage électronique, conçu d'un seul tenant. La broche de rôtissoire est fixée sur une tige à roulement à billes qui fournit un mouvement de rotation parfaitement régulier. Grilles chauffe-plat / cuisson en acier inoxydable, renforcées et réglables sur 3 propositions. Grilles additionnelles en option.
- ▶ NEW Lumières halogènes intérieures (2 x 50 Watts) intégrées pour plus de confort à toute heure.
- ▶ NEW Grilles de cuisson Power Porcelain™ très grandes conductrices de chaleur dont le design limite les formations de flammes hautes et facilite le nettoyage.
- ▶ NEW Briquettes en céramique de couleur blanche qui capturent les graisses, protègent le brûleur et utilisent ces graisses pour parfumer vos cuissons. Conception flip-clean auto-nettoyante.
- ▶ Boîte à fumer amovible pour recevoir des copeaux de bois afin de fumer vos mets. Équipée de charnières, vous pouvez l'ouvrir facilement pendant la cuisson. Grille de cuisson de remplacement incluse.

Modèles

- ▶ EVGBQ530: Gril 76 cm
- ▶ EVGBQ536: Gril 91 cm
- ▶ EVGBQ542: Gril 107 cm
- ▶ EVGBQ554: Gril 137 cm
- ▶ EVGIQ542: Gril 107 cm + TruSear™
- ▶ EVGIQ554: Gril 137 cm + TruSear™

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Livré en gaz propane/LP d'origine
Possibilité de convertir en gaz naturel avec un kit – TNK-VGBQ
- ▶ Housse pour EVGBQ530 – CV130-BI
- ▶ Housse pour EVGBQ536 – CV136-BI
- ▶ Housse pour EVGBQ542 et EVGIQ542 – CV142-BI
- ▶ Housse pour EVGBQ554 et EVGIQ554 – CV154-BI
- ▶ Grille de réchaud suppl. – WR530 – WR536 – WR542 – WR554
- ▶ Fourche de rôtissoire inox suppl. – RFK

Option brûleur TruSear™

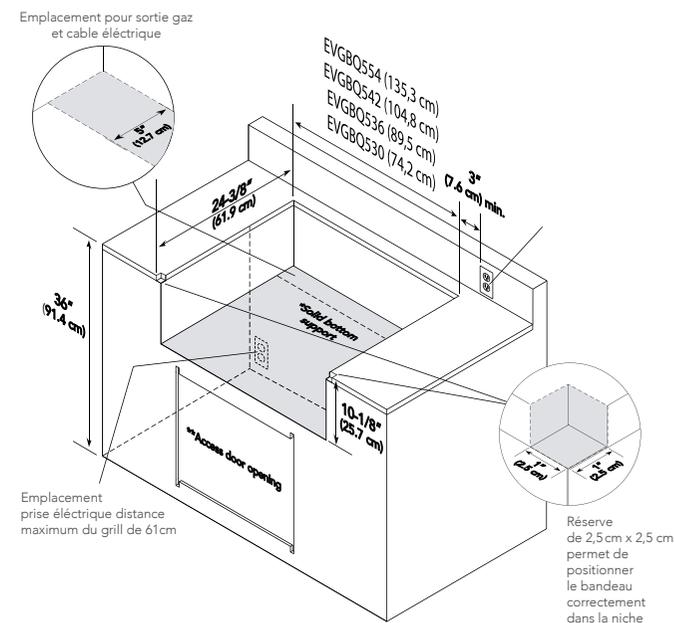
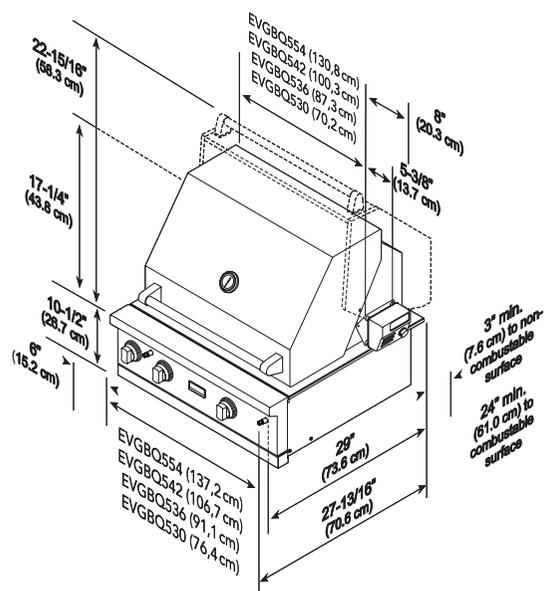


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT**
en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Gril gaz

DESCRIPTION	EVGBQ530	EVGBQ536	EVGBQ542	EVGBQ554
Largeur totale	76,4 cm	91,1 cm	106,7 cm	137,2 cm
Hauteur totale à partir du bas	Jusqu'au dessus du support de la grille 26,7 cm Jusqu'au dessus du couvercle 43,8 cm			
Profondeur totale	73,6 cm			
Largeur de la découpe	74,2 cm	89,5 cm	104,8 cm	135,3 cm
Hauteur de la découpe	25,7 cm			
Profondeur de la découpe	61,9 cm			
Surface cuisson	2 brûleurs gril de 8 kw 1 brûleur rôtissoire de 4,4 kw	3 brûleurs gril de 8 kw 1 brûleur rôtissoire de 4,4 kw	3 brûleurs gril de 8 kw 1 brûleur rôtissoire de 4,4 kw ou 2 brûleurs gril de 8 kw 1 brûleur TruSear™ de 8 kw 1 brûleur rôtissoire de 4,4 kw	4 brûleurs gril de 8 kw 2 brûleurs rôtissoire de 4,4 kw ou 3 brûleurs gril de 8 kw 1 brûleur TruSear™ de 8 kw 2 brûleurs rôtissoire de 4,4 kw
Exigences pour le gaz	Livré en gaz Propane. Nécessite une bouteille de gaz de 13 kg avec détendeur professionnel 2,6 kg/h de 37 mbars, simple détente Possibilité de convertir en gaz Naturel avec un kit de conversion (vendu séparément)			
Exigences électriques	240 V / 50 Hz ; Câble 3 brins non fourni Câble pour le moteur de la rôtisserie fourni.			
Poids d'expédition approximatif	109 kg	116 kg	116 kg	149,7 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
CHARIOT - DESSERTE

Série 5 – EBQC



VBO1811



VBO1830



VSB02402



VTPO1810



REFÉRENCE PRODUIT

CHARIOT INOX POUR GRIL EBQC530 - EBQC536 - EBQC542 - EBQC554

- ▶ Acier inoxydable à usage professionnel pour une robustesse à toute épreuve
- ▶ 2 tablettes latérales en acier inoxydable de 40 x 60 cm
- ▶ Accès à la bouteille de gaz par l'arrière (EBQC530) ou par la porte avant sur les autres modèles
- ▶ 2 tiroirs en acier inoxydable
- ▶ 4 roues auto bloquantes pour une meilleure maniabilité et une meilleure stabilité

DESSERTE INOX VBO1811 - VBO1830 - VTPO1810 - VSB02402

- ▶ Pour compléter les abords de votre cuisine extérieure sans construire de bâti, Viking vous offre la possibilité d'adjoindre à votre barbecue, des dessertes inox.
- ▶ Acier inoxydable à usage professionnel pour une robustesse à toute épreuve
- ▶ Desserte intégrable prévue pour rester à l'extérieur
- ▶ Pieds ajustables
- ▶ Panneaux latéraux, évier et plan de travail non fournis

PORTE ET TIROIR INOX AD 51620 - AD 52820 - SD5300 - SD5360

- ▶ Pour compléter votre installation extérieure, Viking vous offre la possibilité d'intégrer des portes inox et des tiroirs inox dans votre bâti afin de rendre votre cuisine extérieure harmonieuse.

AD51620



AD52820



SD5300



SD5360



Modèles CHARIOT INOX

- ▶ EBQC530 – Chariot inox 76 cm
- ▶ EBQC536 – Chariot inox 91 cm
- ▶ EBQC542 – Chariot inox 107 cm
- ▶ EBQC554 – Chariot inox 137 cm

Modèles PORTE INOX

- ▶ AD51620 – Porte simple inox 41,1cm
- ▶ AD52820 – Porte double 71,6 cm

Modèles DESSERTE INOX

- ▶ VBO1811 – Desserte 1 tiroir + 1 porte 45,7cm
- ▶ VBO1830 – Desserte 3 tiroirs 45,7cm
- ▶ VTPO1810 – Desserte 1 tiroir + 1 porte coulissante 45,7cm
- ▶ VSB02402 – Desserte inox sous evier 61 cm

Modèles TIROIR INOX

- ▶ SD5300 – Tiroir inox 74,9cm
- ▶ SD5360 – Tiroir inox 89,5 cm

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Housse pour EVGBQ530 + EBQC530 – CV130-C
- ▶ Housse pour EVGBQ536 + EBQC536 – CV136-C
- ▶ Housse pour EVGBQ542 /EVGIQ542 + EBQC542 – CV142-C
- ▶ Housse pour EVGIQ542 /EVGIQ542 + EBQC542 – CV142-C
- ▶ Housse pour EVGBQ554 /EVGIQ554 + EBQC554 – CV154-C
- ▶ Housse pour EVGIQ554 /EVGIQ554 + EBQC554 – CV154-C

Garantie

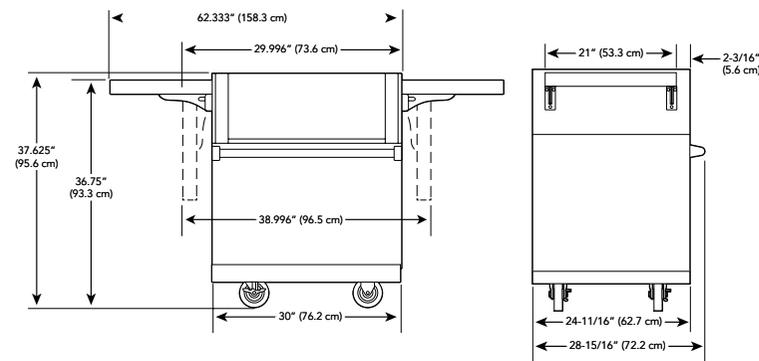
- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT**
en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE

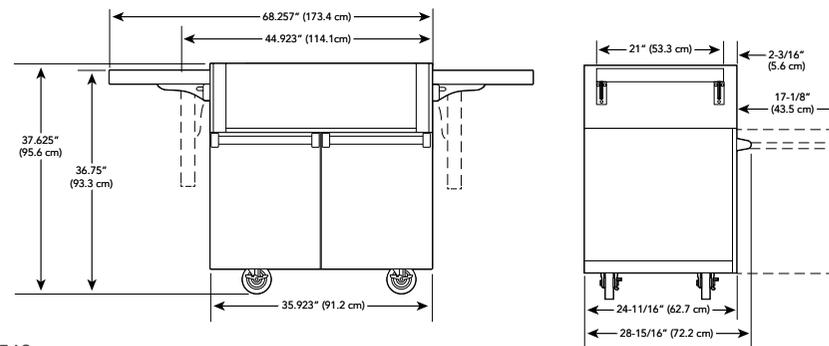
EBQC530

Chariot pour EVGBQ530



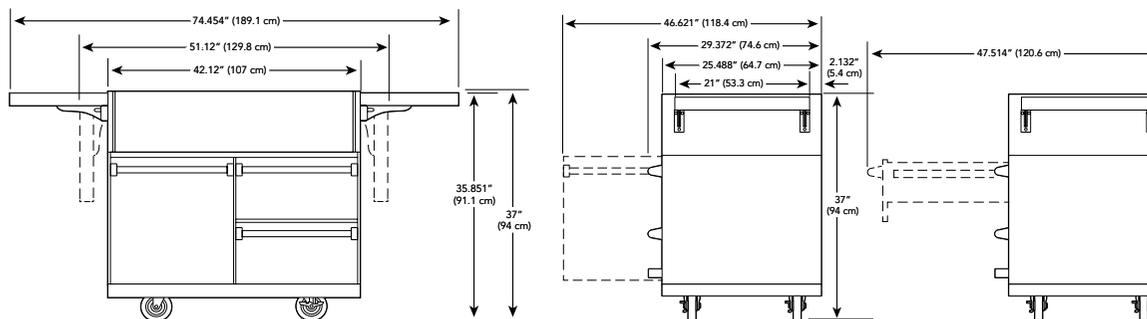
EBQC536

Chariot pour EVGBQ536



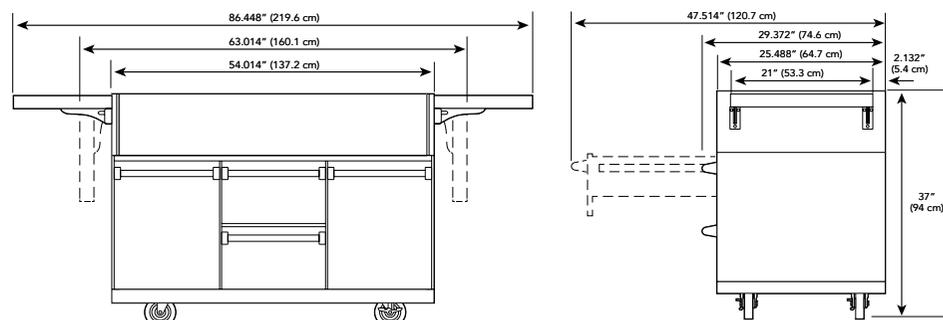
EBQC542

Chariot pour EVGBQ542 et EVGIQ542



EBQC554

Chariot pour EVGBQ554 et EVGIQ554



Merci de lire la notice complète avant installation.

Viking Professional
CGV & TARIF
PUBLIC TTC



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

ARTICLE 1 : OBJET

Sauf stipulation contraire expressément spécifiée dans nos lettres ou confirmations de commandes adressées à nos clients, toute commande passée par l'acheteur auprès de la SARL VERAL (dénommée ci après le fournisseur) est faite aux conditions générales ci-dessous.

ARTICLE 2 : OFFRE ET COMMANDE

OFFRE : Nos offres s'entendent toujours sans engagement sauf vente ou accord entre temps. Tous accords passés entre nos représentants et la clientèle ne deviennent définitifs qu'après confirmation écrite de notre part et sous-réserves des bonnes références. Notre matériel est facturé aux tarifs en vigueur le jour de la livraison, tous nouveaux droits, taxes ou modifications de tarifs survenant après confirmation de commande sont à la charge de l'acheteur. Nous nous réservons le droit de fixer le montant minimum de facturation pour les commandes de faible valeur.

COMMANDE : VERAL envoie au client une confirmation de commande par voie électronique. « La confirmation de commande » respectant, dans la mesure du possible, les souhaits du client. La confirmation de commande prime, en cas de contradiction avec la commande transmise par le client. Dans ce cas, le client peut refuser la confirmation de commande par l'envoi d'un écrit reçu par VERAL moins de 8 heures après la réception par le client de la confirmation de commande, valant annulation de commande. A défaut, la vente est conclue à la date et aux conditions indiquées dans la confirmation de commande.

ARTICLE 3 : DELAI DE LIVRAISON

Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sont fonction des possibilités d'approvisionnement. Les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation ou la modification de la commande ni une demande de dommages et intérêts. L'acheteur ne peut en aucun cas refuser les livraisons partielles.

ARTICLE 4 : CAS DE FORCE MAJEURE

Les cas de force majeure, cas fortuits ou assimilés tels que grèves, guerre civile ou étrangère, émeutes ou mouvements populaires, lock-out, bris ou mise hors service de machines, acte délictuel, vandalisme ou brigandage, inondation, grêle, tornade ou autres phénomènes météorologiques, incendie, manque de matière premières, restriction de courant, interruption de transports, fermeture de la frontière, réquisitions ou autres mesures administratives entraînant l'arrêt partiel ou total des usines de nos fournisseurs, nous délient de toute obligation de livrer sans indemnité aucune.

ARTICLE 5 : LIVRAISON

Le transport est effectué aux risques et périls de l'acheteur, même si le moyen de transport dépend du fournisseur et même si le prix s'entend franco destination. Le fournisseur ne garantit en aucun cas tout dommage résultant directement ou indirectement du transport. Ledit matériel voyage aux risques et périls de l'acheteur qui vérifiera leur état à réception et fera toutes réserves utiles en cas d'avarie, au transporteur.

Sauf stipulation écrite contraire, la délivrance a lieu au siège social de l'acheteur à condition que ce dernier dispose d'un quai de déchargement ou à tout le moins d'une infrastructure permettant la livraison aisée de marchandises sur palette.

Toutes les marchandises sont livrées durant les heures normales d'ouverture dans un entrepôt de plain-pied. Dans le cas d'une livraison chez le particulier, un devis sera préalablement établi et devra faire l'objet d'une acceptation par l'acheteur.

L'acheteur reconnaît que les délais de livraison sont estimatifs et que toute réception d'un Produit doit être effectuée en présence du livreur et doit être systématiquement vérifiée dans son contenu avant de signer le bon de livraison.

L'acheteur doit impérativement indiquer sur le bon de livraison toute anomalie concernant la livraison et s'engage à ne pas accepter le Produit en l'absence de bon de livraison.

VERAL informe l'acheteur de ce qu'à compter de la livraison du Produit et de son acceptation de celui-ci, il dispose d'un délai de trois (3) jours à formuler toute protestation à l'égard du transporteur et ce, dans les conditions de l'article L 133-3 du code de commerce.

L'acheteur s'engage à communiquer à VERAL copie du courrier adressé au transporteur et faisant état des protestations. Il s'engage dans le même délai de trois (3) jours à retourner à VERAL les Produits dans leur état d'origine (emballage, accessoires, notice, etc...).

En cas de refus de livraison par l'acheteur, le fournisseur mettra en demeure l'acheteur par lettre recommandée de prendre livraison dans un délai de 8 jours. À défaut de s'exécuter dans un tel délai, le fournisseur aura le choix soit de poursuivre l'exécution du contrat (sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts), soit de résoudre le contrat, sans qu'une procédure judiciaire préalable soit nécessaire.

Dans le cas d'une résolution judiciaire ou de plein droit, l'acheteur et le fournisseur conviennent qu'une indemnité forfaitaire de 30 % du prix de vente qui sera due par l'acheteur pour son défaut d'exécution (sans que le fournisseur ne doive justifier ce montant) et ce, sans préjudice du droit du fournisseur de prouver que le montant de son dommage est supérieur aux 30% précités et de solliciter dans ce cas l'indemnisation complète de son préjudice.

ARTICLE 6 : PRIX

Tous nos prix, lesquels ne sont remis qu'à titre indicatif, s'entendent marchandises livrées aux établissements de l'acheteur, hors frais et taxes et ne deviennent définitifs qu'au moment de la confirmation de la commande par courrier, par email par le fournisseur.

ARTICLE 7 : FRAIS D'ENLEVEMENT ET D'EXPEDITION

Les frais d'enlèvement et d'expédition sont à charge de l'acheteur sauf en France Métropolitaine, lorsque la valeur de la commande est supérieure à 600 euros

Dans l'hypothèse où le fournisseur n'a pas à supporter les frais d'expédition, ces derniers seront facturés selon les tarifs officiels en vigueur au jour de la livraison.

ARTICLE 8 : MODALITES DE PAIEMENT ET CLAUSE DE RESERVE DE PROPRIETE

Sauf mention express reprise sur la confirmation de commande, les conditions de paiements suivantes sont d'application :

- Paiement d'un acompte correspondant à 50 % du montant total de la commande dans les 8 jours de la passation de cette dernière.
- Paiement du solde restant dû avant la livraison

Toutes les factures du fournisseur sont payables à son siège social lequel est situé 11 chemin Pierre Blanche, 69570 DARDILLY - FRANCE, au comptant et sans escompte, sauf stipulation contraire express et écrite.

Le fournisseur pourra autoriser l'acheteur à payer les factures à 30 jours date facture. Cette autorisation sera impérativement stipulée par écrit sur la facture. Cette éventuelle autorisation ne pourra en aucun cas être considérée comme générale et concernera uniquement la facture sur laquelle elle figure. À défaut d'une telle mention, la facture devra être payée au comptant.

En cas d'inexécution par l'acheteur d'une de ses obligations et notamment à défaut de paiement d'une échéance pour quelque raison que ce soit, le fournisseur a le droit de suspendre de plein droit, sans mise en demeure ni indemnité, toutes nouvelles livraisons, exécutions ou prestations quelconques.

Toutes les fournitures du fournisseur restent sa propriété jusqu'au paiement intégral du prix par l'acheteur. Par conséquent, ce dernier ne peut disposer de la chose fournie avant d'avoir intégralement payé le fournisseur. En outre, l'acheteur prendra toutes dispositions nécessaires pour permettre d'identifier les marchandises non encore intégralement payées.

ARTICLE 9 : INTERET DE RETARD ET CLAUSE PENALE

Les factures impayées à leur échéance portent un intérêt de 1 % par mois à compter de celle-ci.

En outre, et à titre d'indemnité conventionnelle forfaitaire, le montant des factures impayées sera majoré de 15 % avec un minimum de 100 €. Cette indemnité est due de plein droit et sans mise en demeure préalable. Un paiement partiel s'imputera d'abord sur les frais et intérêts avant d'être imputé sur le principal.

En cas d'introduction d'une procédure à la suite d'une faute contractuelle de l'acheteur, ce qui vise notamment le cas du non-paiement d'une facture à l'échéance, le fournisseur se réserve le droit de réclamer les frais de défense (frais d'avocat, frais d'expert,...) exposés, lesquels font partie intégrante de son dommage.

ARTICLE 10 : AGREATION, DELAI DE RECLAMATION ET GARANTIE

Article 10.1 : L'acheteur doit faire valoir toute réclamation éventuelle par pli recommandé dans un délai de huit jours calendrier à dater de la réception des marchandises. À défaut, les fournitures du fournisseur seront réputées conformes et agréées définitivement. L'agrément couvre tous les défauts apparents.

Sans préjudice de l'article 10.2., la garantie pour vices cachés ne peut être mise en oeuvre que si les conditions suivantes sont réunies :

- le défaut rend, dans une mesure importante, le produit livré impropre à l'usage auquel il est actuellement destiné ou un usage spécial expressément mentionné dans les conditions particulières de la vente litigieuse;
- le produit livré a été monté et placé de manière appropriée par un installateur agréé par la société VERAL;
- le produit livré est utilisé dans des conditions normales; la garantie ne pourra notamment s'appliquer en cas d'utilisation du produit livré dans des conditions anormales ou spéciales qui n'auraient pas été expressément mentionnées dans les conditions particulières de la vente litigieuse, en cas de mauvais entretien, de modification, de démontage ou de réparation du produit livré par une personne ne présentant pas les qualifications nécessaires;

Si les conditions de la garantie sont réunies, pour pouvoir invoquer le bénéfice de celle-ci, l'acheteur devra notifier toute réclamation relative à ces vices cachés par courrier, fax ou email dans les huit jours ouvrables suivant la découverte du vice et en tout cas au plus tard trois mois après la réception des marchandises, et ce, sans préjudice de l'article 9.2

Article 10.2 : À condition d'avoir été payé intégralement, le fournisseur offre une garantie contractuelle comprenant les pièces de rechange, la main-d'oeuvre et le déplacement pour tous les appareils distribués par ses soins et utilisés à des fins exclusivement domestiques (la garantie contractuelle ne pourra dès lors sortir ses effets lorsque le matériel vendu est utilisé dans le cadre de l'exploitation d'un restaurant, d'un snack, d'une collectivité, d'une chambre d'hôtes...), garantie de deux ans commençant à courir à dater de l'achat et uniquement valable sur le territoire de la FRANCE et de la SUISSE. Cette garantie ne pourra être sollicitée que moyennant la production préalable de la facture d'achat et du numéro de série de l'appareil litigieux. Le dépannage interviendra uniquement durant les heures d'ouverture du fournisseur. Si l'acheteur sollicite l'intervention du fournisseur à un autre moment, le surcoût de main d'oeuvre lui sera facturé.

Article 10.3 : En toute hypothèse, en cas de non-conformité du produit livré, de vices apparents ou vices cachés, le fournisseur est tenu uniquement au remplacement pur et simple du produit livré par un produit conforme, mais n'est tenu à aucune autre indemnisation pour quelque cause que ce soit, et notamment celle relative aux frais causés par le remplacement, les pertes, préjudice et manque à gagner éventuels y afférent.

Toutes réclamations ou contestations quant aux termes des factures émises par le fournisseur doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de la date de la facture.

L'introduction d'une réclamation par l'acheteur ne peut suspendre ou retarder le paiement des factures émises par le fournisseur à leur échéance. Les appareils d'exposition sont garantis 2 ans à compter de la date de facture d'exposition. Lors de la revente de ces appareils aux particuliers, la garantie sera de 2 ans, mais limitée à 5 ans maximum à compter de la date de la facture d'exposition.

ARTICLE 11 : RESPONSABILITE

Chacune des Parties assume la responsabilité des conséquences résultant de ses fautes, erreurs ou omissions, ainsi que des fautes, erreurs, ou omissions de ses sous-traitants éventuels et causant un dommage direct à l'autre Partie.

VERAL ne pourra voir sa responsabilité engagée que sur la base de dommages directs, à l'exclusion de tous dommages indirects, tels que notamment les préjudices commerciaux, les pertes de chiffres d'affaire, manque à gagner et ou de gain espérés, actions de tiers, accident aux personnes, dommages à des biens distincts des biens vendus, manque à gagner ou tout autre préjudice découlant directement ou indirectement de tout défaut affectant éventuellement les biens vendus, accidents corporels ni des dommages causés aux biens mobiliers et immobiliers découlant de l'utilisation des produits fabriqués par l'acheteur et dont le produit dérivé par le fournisseur ferait partie intégrante.

VERAL ne saurait voir sa responsabilité engagée en :

- cas de retard de livraison des Produits commandés
- cas de réception des Produits par le Client en l'absence de bon de livraison
- cas d'utilisation non conforme des Produits à leur usage
- cas d'utilisation, installation, stockage des Produits dans des conditions anormales
- cas de réparation, remplacement des Produits, des pièces des Produits par un réparateur non agréé par VERAL

Dans l'hypothèse où la responsabilité de VERAL serait engagée, l'indemnisation, toutes causes confondues, principal, intérêts et frais, sur la base d'une décision de justice devenue définitive est limitée à la somme de cent pour cent (100%) de la somme payée par le Client au titre du Produit en cause.

Cette somme constitue l'équilibre économique recherché entre les Parties compte tenu de la nature et la valeur des services et Produits fournis par VERAL de la limitation de responsabilité en résultant.

ARTICLE 12 : STIPULATIONS

Si une ou plusieurs stipulations du Contrat sont tenues pour non valides ou déclarées telles en application d'une loi, d'un règlement ou à la suite d'une décision définitive d'une juridiction compétente, elle(s) sera (ont) réputée(s) non écrite(s) ; les autres stipulations garderont toute leur force et portée.

ARTICLE 13 : NON RENONCIATION

Le fait que l'une des Parties n'ait pas exigé l'application d'une clause quelconque du Contrat, que ce soit de façon permanente ou temporaire, ne pourra en aucun cas être considéré comme une renonciation aux droits de cette Partie découlant de ladite clause dont l'inapplication a été tolérée.

ARTICLE 14 : CONTACTS

Pour toute information, réclamation ou question relative au Contrat, les Clients devront s'adresser à VERAL 11 CHEMIN DE PIERRE BLANCHE 69570 DARDILLY.

ARTICLE 15 : SPECIFICATIONS

Toutes les informations sur les produits du fournisseur publiées dans les catalogues, annonces et publicités sont indicatives et peuvent être modifiées sans préavis par le fournisseur.

Les plans, les photos et spécifications dressés par le fournisseur restent sa propriété et ne peuvent être reproduits que moyennant l'autorisation écrite et préalable de ce dernier.

Aucune copie ou extrait ne sera effectué ni transmis, publié sur internet ou communiqué à des tiers, sans le consentement écrit et préalable du fournisseur.

L'acheteur n'acquiert aucun droit sur les éléments de propriété industrielle, intellectuelle ou commerciale qui ont pu lui être fournis par le fournisseur au moyen notamment de ses catalogues, tarifs, documents publicitaires, fiches techniques, ceux-ci restant la propriété exclusive de ce dernier.

En aucun cas, les produits vendus ne peuvent être commercialisés sous d'autres marques, d'autres références ou d'autres emballages que ceux utilisés par le fournisseur sauf autorisation écrite de ce dernier.

En aucun cas les produits vendus ne peuvent être commercialisés sur internet sauf autorisation écrite du fournisseur.

ARTICLE 16 : DROIT APPLICABLE

Le Contrat est régi par la loi française.

Tout litige qui pourra naître à l'occasion du Contrat, relatif notamment à sa validité, son interprétation, son exécution ou sa cessation devra être porté à la connaissance de l'autre Partie par lettre recommandée avec avis de réception mentionnant précisément les griefs en vue d'une conciliation et ce, avant toute action judiciaire.

A défaut de conciliation, toutes difficultés relatives à l'application ou à l'interprétation du Contrat liant les Parties, seront soumises aux tribunaux compétents de LYON.

Les Parties conviennent que toutes les reconnaissances de responsabilités ou offres transactionnelles échangées entre elles durant la procédure de conciliation auront une valeur confidentielle et ne pourront être opposées à l'autre Partie en cas d'échec de la procédure amiable.

EVGCC Cuisinière Gaz

Modèle	Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVGCC530-4B (G20 20MBAR) 4 brûleurs	76 cm, Inox	9 545	185
	76 cm, Couleur Spécifique *	10 215	
EVGCC536-6B (G20 20MBAR) 6 brûleurs	91 cm, Inox	11 545	225
	91 cm, Couleur Spécifique *	12 265	
EVGCC536-4G (G20 20MBAR) 4 brûleurs, 1 plancha	91 cm, Inox	12 545	229.5
	91 cm, Couleur Spécifique *	13 265	
EVGCC548-8B (G20 20MBAR) 8 brûleurs	122 cm, Inox	14 890	260
	122 cm, Couleur Spécifique *	15 575	
EVGCC548-6G (G20 20MBAR) 6 brûleurs, 1 plancha	122 cm, Inox	15 890	263.3
	122 cm, Couleur Spécifique *	16 575	

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)

Accessoires Cuisinières Gaz et Mixte de 76cm

P30BG8	Dosseret de 21 cm de hauteur	485	6.3
B30HS24	Dosseret de 60cm de hauteur	1 100	20.3
P30TII	Dosseret îlot de 2,5cm de hauteur	375	4.5
P24CST	Garniture latérale - niveau comptoir	240	0.9
P30CRT	Garniture arrière - niveau comptoir	70	0.9
P30CBF4	Plinthe avant inox	330	4.1
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

Accessoires Cuisinières Gaz et Mixte de 91cm

P36BG8	Dosseret de 21 cm de hauteur	525	7.7
B36HS24	Dosseret de 60cm de hauteur	1 225	22.5
P36TII	Dosseret îlot de 2,5cm de hauteur	445	5.0
P24CST	Garniture latérale - niveau comptoir	245	0.9
P36CRT	Garniture arrière - niveau comptoir	105	0.9
P36CBF4	Plinthe avant inox	375	4.5
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

EVDSC Cuisinière Mixte

Modèle	Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVDSC530-4B (G20 20MBAR) 4 brûleurs	76 cm, Inox	10 940	185
	76 cm, Couleur Spécifique *	11 650	
EVDSC536-6B (G20 20MBAR) 6 brûleurs	91 cm, Inox	15 100	225
	91 cm, Couleur Spécifique *	15 785	
EVDSC536-4G (G20 20MBAR) 4 brûleurs, 1 plancha	91 cm, Inox	16 530	229.5
	91 cm, Couleur Spécifique *	17 215	
EVDSC548-8B (G20 20MBAR) 8 brûleurs	122 cm, Inox	18 600	260
	122 cm, Couleur Spécifique *	19 100	
EVDSC548-6G (G20 20MBAR) 6 brûleurs, 1 plancha	122 cm, Inox	19 600	263.3
	122 cm, Couleur Spécifique *	20 100	

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)

Accessoires Cuisinières Gaz et Mixte de 122cm

P48BG8	Dosseret de 21 cm de hauteur	595	10.8
B48HS24	Dosseret de 60cm de hauteur	1 495	27
P48TII	Dosseret îlot de 2,5cm de hauteur	510	6.8
P24CST	Garniture latérale - niveau comptoir	240	0.9
P48CRT	Garniture arrière - niveau comptoir	110	0.9
P48CBF4	Plinthe avant inox	435	6.8
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

Prix TTC avec une TVA de 20%

Prix Public TTC (TVA 20%) à compter du 1 janvier 2017

EVGRT Entablement Gaz

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVGRT530-4B (G20 20MBAR) 4 brûleurs		76 cm	6 350	56.3

P30BG8	Dossieret de 21 cm de hauteur	485	6.3
B30HS24	Dossieret de 60cm de hauteur	1 100	20.3
P30TII	Dossieret îlot de 2,5cm de hauteur	375	4.5
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

EVGRT536-6B (G20 20MBAR) 6 brûleurs		91 cm, Inox	7 550	47.5
EVGRT536-4G (G20 20MBAR) 4 brûleurs, 1 plancha		91 cm, Inox	7 950	72.0

P36BG8	Dossieret de 21 cm de hauteur	525	7.7
B36HS24	Dossieret de 60cm de hauteur	1 225	22.5
P36TII	Dossieret îlot de 2,5cm de hauteur	445	5
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

EVGRT548-8B (G20 20MBAR) 8 brûleurs		122cm, Inox	8 650	91.4
EVGRT548-6G (G20 20MBAR) 6 brûleurs, 1 plancha		122 cm, Inox	9 150	91.4

P48BG8	Dossieret de 21 cm de hauteur	595	10.8
B48HS24	Dossieret de 60cm de hauteur	1 495	27.0
P48TII	Dossieret îlot de 2,5cm de hauteur	510	6.8
SLBK30	Kit de conversion propane	195	1.2

Accessoires pour EVGCC / EVDSC / EVGRT



- 31cm PLANCHA PORTATIVE (Cuisinière / Entablement)
 ▶ Fonte d'aluminium avec fini anti-adhésif
 ▶ Réservoir à graisse à l'avant
 ▶ Peut être utilisée pour la décongélation des aliments

Modèle	Finition	Prix*	Poids (kg)
SB-PGD	N/A	440	4.5



- ANNEAU POUR WOK (Cuisinière / Entablement)
 ▶ Porcelaine et fonte

CWGT	BK	125	2.7
------	----	-----	-----

Prix TTC avec une TVA de 20%

Prix Public TTC (TVA 20%) à compter du 1 janvier 2017

Accessoires pour EVGCC / EVDSC / EVGRT



GRILLE À EXTENSION COMPLÈTE TRUGLIDE™

Modèle	Prix*	Poids (kg)
TESO301 (76/122cm EVDSC)	335	6.8
TESO361 (91 cm pour EVDSC)	390	8.6
TGSO301 (76/122cm EVGCC)	335	6.8
TGSO361 (91 cm EVGCC)	390	8.6



LECHEFRITE AMOVIBLE EN PORCELAINE

BPT	365	2.5
-----	-----	-----



GRILLE POUR LECHEFRITE

BPA	115	2.5
-----	-----	-----



KIT DE NETTOYAGE POUR PLANCHA
▶ 25 nettoyages environ

GCK	Kit de nettoyage pour plancha	325	2.6
-----	-------------------------------	-----	-----

KIT DE CONVERSION GAZ PROPANE - BUTANE

SLBK30	(29/30 mbars)	Belgium (BE), France (FR), Great Britain (GB), Ireland (IE), Italy (IT), Portugal (PT), Spain (ES)	195	1.2
SLBK70	(30/37 mbars)	Belgium (BE), France (FR), Great Britain (GB), Ireland (IE), Italy (IT), Portugal (PT), Spain (ES)	195	1.2

EVGC Plaque Gaz

Modèle	Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVGSU530-5B (NAT)* Plaque gaz, bord droit	78cm, Inox	4 715	30.2
EVGSU536-6B (NAT)* Plaque gaz, bord droit	93cm, Inox	5 225	36

PGDVGC	Plaque portable en fonte pour VGSU/VGC	240	3.6
WRGVGC	Anneau pour wok en fonte pour VGSU/VGC	150	0.5
SBLK70	Kit de conversion propane	195	0.5

EVIC Plaque Induction

EVIC530-4B Plaque induction	78cm, Inox	7 900	23.6
EVIC536-6B Plaque induction	93cm, Inox	9 430	28.6

Prix TTC avec une TVA de 20%

Prix Public TTC (TVA 20%) à compter du 1 janvier 2017

EVESO Four Electrique

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVESO3272 Four encastrable		68 cm, Inox	7 785	123.8
		68 cm, Couleur Spécifique *	8 545	
EVESO3302 Four encastrable		75 cm, Inox	7 890	132.9
		75 cm, Couleur Spécifique *	8 655	

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)

P27FTS	Kit montage à fleur pour Four 68 cm	300	3.6
P30FTS	Kit montage à fleur pour Four 75 cm	325	3.6
TESO27	Grille extensible pour four 68 cm	315	5.9
TESO301	Grille extensible pour four 75 cm	335	6.8

EVDOF Four Electrique Double

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVDOF730 Four double encastrable		75 cm, Inox	13 350	203.7
		75 cm, Couleur Spécifique *	13 870	

TESO301	Grille extensible pour four 75 cm	335	6.8
---------	-----------------------------------	-----	-----

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)



ENSEMBLE DE PLATS ET COUVERCLES

Cinq plats professionnels en acier inoxydable épais avec couvercles

- ▶ 2 casseroles 6,3 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 18 cm de largeur
- ▶ 2 plats de 10 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 18 cm de largeur
- ▶ 1 plat de 10 cm de profondeur x 30 cm de longueur x 26,5 cm de largeur

PAN-VEWD	N/A	625	4.5
----------	-----	-----	-----

Prix TTC avec une TVA de 20%

EVEWD Tiroir Chauffant

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVEWD527 Tiroir Chauffant		68 cm, Inox	3 165	36
		68 cm, Couleur Spécifique *	3 690	
EVEWD530 Tiroir Chauffant		75 cm, Inox	3 375	48.6
		75 cm, Couleur Spécifique *	3 905	

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)

EVWH Hotte Murale

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVWH53048 Hotte Murale		76 cm, Inox	2 500	27
		76 cm, Couleur Spécifique *	3 600	
EVWH53648 Hotte Murale		91 cm, Inox	2 550	31
		91 cm, Couleur Spécifique *	3 650	
EVWH54848 Hotte Murale		122 cm, Inox	3 300	40
		122 cm, Couleur Spécifique *	4 450	

*Sur commande: Noir (BK), Blanc (WH), Rouge Pomme (AR), Bordeaux (BU), Bleu de Cobalt (CB), Gris Graphite (GG)

DCW Conduit Cheminée pour Hotte Murale

DCW30 Conduit Hotte		76 cm, Inox	350	4.5
DCW36 Conduit Hotte		91 cm, Inox	390	5
DCW48 Conduit Hotte		122 cm, Inox	450	6.5

EV Moteur pour Hotte Murale

EVIV250	1750 m³/h	1 450	6.5
EVEV280	1725 m³/h	1 900	8.5

Prix Public TTC (TVA 20%) à compter du 1 janvier 2017

EVGBQ Barbecue

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EVGBQ530* Gril		76 cm, Inox	6 265	147.5
EVGBQ536* Gril		91 cm, Inox	7 150	154.2
EVGBQ542* Gril		107 cm, Inox	8 135	158.9
EVGBQ554* Gril		137 cm, Inox	8 935	222.5
EVGIQ542* Gril + TruSear™		107 cm, Inox	8 645	158.9
EVGIQ554* Gril + TruSear™		137 cm, Inox	9 960	222.5

*Livré en propane



FOURCHE DE ROTISSOIRE EN INOX

RFK	85	2.3
-----	----	-----



KIT DE CONVERSION GAZ NATUREL

TNK-VGBQ	Barbecue avec brûleurs normaux (20 mbars)	Belgium (BE), France (FR), Great Britain (GB), Ireland (IE), Italy (IT), Portugal (PT), Spain (ES)	195	1.2
TNK-VGIQ	Barbecue avec brûleur Trusear (20 mbars)	Belgium (BE), France (FR), Great Britain (GB), Ireland (IE), Italy (IT), Portugal (PT), Spain (ES)	195	1.2

EBQC Chariot pour Barbecue

Modèle		Taille /Finition	Prix*	Poids (kg)
EBQC530 Chariot		76 cm, Inox	2 375	74.3
EBQC536 Chariot		91 cm, Inox	2 980	86.2
EBQC542 Chariot		107 cm, Inox	3 245	115.8
EBQC554 Chariot		137 cm, Inox	3 915	131.7



HOUSES BARBECUE EVGBQ/EVGIQ
► Housse extérieure vinyl, intérieur feutre

CV130-BI Housse Gril	76 cm	215	2.3
CV130-C Housse Gril + Chariot	76 cm	390	3.6
CV136-BI Housse Gril	91 cm	250	3.6
CV136-C Housse Gril + Chariot	91 cm	450	4.5
CV142-BI Housse Gril	107 cm	290	3.6
CV142-C Housse Gril + Chariot	107 cm	490	4.5
CV154-BI Housse Gril	137 cm	350	5.5
CV154-C Housse Gril + Chariot	137 cm	550	6.8



GRILLE RÉCHAUD

WR530 Grille réchaud	76 cm	135	2.3
WR536 Grille réchaud	91 cm	160	3.6
WR542 Grille réchaud	107 cm	185	3.6
WR554 Grille réchaud	137 cm	240	4.5

Prix TTC avec une TVA de 20%

Prix Public TTC (TVA 20%) à compter du 1 janvier 2017

Dessertes Inox

Modèle		Taille	Prix*	Finition
VBO1811 Desserte inox 1 tiroir + 1 porte		Largeur: 45,7 cm Hauteur: 87,6 cm Profondeur: 75,9 cm	2 160	Inox
VBO1830 Desserte inox 3 tiroirs		Largeur: 45,7 cm Hauteur: 87,6 cm Profondeur: 75,9 cm	2 900	Inox
VTPO1810 Desserte 1 tiroir + 1 porte coulissante		Largeur: 45,7 cm Hauteur: 87,6 cm Profondeur: 75,9 cm	2 400	Inox
VSB02402 Desserte sous évier		Largeur: 61 cm Hauteur: 87,6 cm Profondeur: 75,9 cm	2 160	Inox

Portes Inox

Modèle		Taille	Prix*	Finition
AD51620 Porte simple		Largeur: 48,7 cm Hauteur: 58,6 cm	660	Inox
AD52820 Porte double		Largeur: 79,2 cm Hauteur: 58,6 cm	900	Inox

Tiroir Inox

Modèle		Taille	Prix*	Finition
SD5300 Tiroir		Largeur: 74,9 cm Hauteur: 24,5 cm	1 800	Inox
SD5360 Tiroir		Largeur: 89,5 cm Hauteur: 24,5 cm	1 980	Inox

Prix TTC avec une TVA de 20%





CONTACT

Cuisine Viking

Sarl Veral
11, chemin Pierre Blanche
69570 Dardilly - FRANCE

Tél. : +33 (0)4 26 78 28 80
Mail : contact@cuisine-viking.com

www.cuisine-viking.com