



LINEMISS™ LINEMICRO™

LISTE DE PRIX

À PARTIR DU 06-2022





LINEMISS™ MANUAL

Four à convection

Four à convection avec humidité, contrôle analogique et chambre de cuisson en acier INOX 304. Temps de fonction , température, pourcentage de vapeur et 2 vitesses de ventilation. Idéal pour les processus de cuisson des produits de boulangerie frais et surgelés. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



STEAM.Plus:

crée une humidité instantanée



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée (uniquement pour les modèles 600x400)

Modes de cuisson manuels

—— Température : 80 °C – 260 °C

—— Cuisson par convection et humidité à partir de 80 °C

Fonctions techniques

—— Chambre de cuisson en acier AISI 304 à haute résistance

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

—— Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé

—— Système de ventilation à 2 vitesses de rotation et résistances circulaires à hautes performances

Four à convection 600x400



4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XFT197
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 1N~ 220-240V 3~
Puissance électrique	6,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 509 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	Charnière à gauche
Prix	1.780,00 €



4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XFT193
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	6,5 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 509 mm
Poids	49 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.660,00 €



3 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XFT183
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 774 x 429 mm
Poids	40 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.330,00 €

Accessoires 600x400



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à la superposition de deux fours électriques.

Obligatoire

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XC646	200,00 €



Connexion d'approvisionnement en eau

Il contient toutes les pièces nécessaires pour la connexion correcte au réseau d'eau de plusieurs équipements complémentaires.

Article	Prix
XC615	46,00 €



LIEVOX

Étuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	8 600x400	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	800 x 759 x 774 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	37 kg	Température max.	70 °C

Article	Prix
XLT193	1.230,00 €



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Poids	7 kg	Fréquence	50/60 Hz
Voltage	230V ~		

Article	Prix
XC114	430,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	798 x 599 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	13 kg

Article	Prix
XR190	465,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX Pietement	XR623	170,00 €



Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max.	150 mm
---------------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XR608	128,00 €

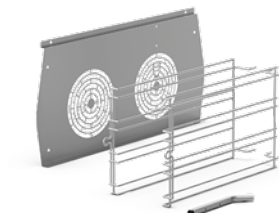
Accessoires 600x400



Support lateral GN1/1 pour XEBC-06EU

Vous permet d'utiliser des plaques à pâtisserie GN1/1 au lieu de 600x400.

Article	Prix
XC630	52,00 €



Adaptation des supports latéraux 660x460 pour les fours

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation de supports latéraux qui vous permettent d'utiliser des plaques 660x460 au lieu du 600x400.

Article	Prix
XC675	98,00 €



Pompe d'approvisionnement en eau

Il vous permet d'utiliser l'humidité dans le four, même lorsque la connexion à l'approvisionnement en eau n'est pas disponible. En cas de solution de colonne, une pompe est nécessaire pour chaque four et/ou LIEVOX.

Il nécessite aussi l'achat de

Un réservoir d'eau

Article	Prix
XC665	122,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Article	Prix
XC655	100,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XC606	26,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC010	120,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	60,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	XFT133
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1N~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 655 x 509 mm
Poids	31 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	940,00 €



3 460x330

⚡ Électrique

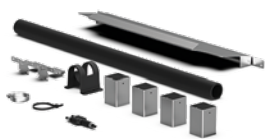
Modèle fours	XFT113
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 655 x 429 mm
Poids	25 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	890,00 €

Remarques

XFT133 - 4 plaques TG305 incluses.

XFT113 - 3 plaques TG305 incluses.

Accessoires 460x330



Kit complet d'installation pour les fours électriques superposés

Il contient toutes les pièces nécessaires à l'installation correcte et à l'empilage de deux fours électriques.

Obligatoire

pour superposer correctement deux fours électriques.

Article	Prix
XC651	168,00 €



Electro-vanne d'eau

Il vous permet de connecter le four directement à l'approvisionnement en eau.

Article	Prix
XC660	62,00 €



Connexion d'approvisionnement en eau

Il contient toutes les pièces nécessaires pour la connexion correcte au réseau d'eau de plusieurs équipements complémentaires.

Article	Prix
XC615	46,00 €



LIEVOX

Etuve avec commande manuelle intégrée.

Capacité	8 460x330	Puissance électrique	1.2 kW
Distance entre niveaux	68 mm	Voltage	230V 1N~
Dimensions - l x p x h	600 x 678 x 774 mm	Fréquence	50/60 Hz
Poids	22 kg	Température max.	70 °C

Article	Prix
XLT133	980,00 €



Condensateur de vapeur

Élimine les vapeurs et les odeurs des fumées de cuisson. Il ne peut être connecté qu'à un seul four.

Poids	7 kg	Fréquence	50/60 Hz
Voltage	230V ~		

Article	Prix
XC114	430,00 €



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 460x330	Dimensions - l x p x h	598 x 518 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	12 kg

Article	Prix
XR130	430,00 €



Roues rotatives avec frein

Ils permettent de faciliter les opérations de nettoyage. Il se compose de 2 roues avec freins, 2 roues sans freins et chaînes pour la fixation au mur.

Dimensions - h	100 mm
----------------	--------

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX Pietement	XR623	170,00 €

Accessoires 460x330

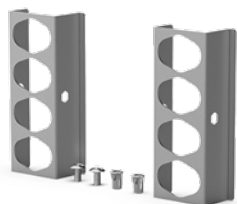


Pieds réglables

Pieds réglables pour le positionnement de l'étuve. Le kit contient 4 pieds.

Dimensions - h max. 150 mm

Compatible avec	Article	Prix
LIEVOX	XR608	128,00 €



Supports latéraux GN2/3 pour fours

Vous permet d'utiliser des plaques GN2/3 au lieu de 460x330.

Support plaques pour four XFT133	Article	Prix
	XC620	50,00 €



Un réservoir d'eau

Réservoir d'eau pour four positionné sur le comptoir.

Compatible avec	Article	Prix
Fours avec pompe	XC655	100,00 €



Réducteur de débit d'air

Réducteur de débit d'air à appliquer sur le ventilateur. Il vous permet de cuisiner même les pâtisseries les plus délicates. Vous devez appliquer 1 réducteur pour chaque ventilateur.

Article	Prix
XC606	26,00 €



BAKERY.PURE

Système de filtrage de résine qui élimine de l'eau toutes les substances qui contribuent à la formation de calcaire. Il vous permet de filtrer jusqu'à 1.000 litres d'eau (les données peuvent varier en fonction de la dureté de l'eau).

Article	Prix
XHC010	120,00 €

Nécessite l'achat de

En cas d'installation du système de filtrage de résine PURE avec les fours MANUAL, le kit réduction JG 8-10 mm (KEL1055A) se rend nécessaire.

Article	Prix
KEL1055	40,00 €

REFILL BAKERY.PURE

Cartouche de remplacement pour système de filtrage de résine pure.

Article	Prix
XHC011	60,00 €



LINEMICRO™ MANUAL

Four à convection

Four à convection , avec contrôle analogique et chambre de cuisson en acier. Il permet le réglage du temps et de la température de cuisson. Idéal pour les produits de boulangerie et de pâtisserie surgelés en particulier pour les petits déjeuner et la restauration rapide. La technologie AIR.Plus garantit une uniformité de cuisson parfaite sur toutes les plaques enfournées.

Unox Intensive Cooking



DRY.Plus:

Il extrait rapidement l'humidité de l'enceinte de cuisson



AIR.Plus:

plusieurs ventilateurs avec inversion de rotation à 2 vitesses et fonction pulsée (uniquement pour les modèles 600x400)

Modes de cuisson manuels

—— Température : 80 °C – 260 °C

Fonctions techniques

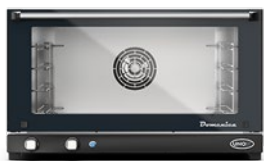
—— Chambre de cuisson en acier à angles arrondis AISI 430 à haute résistance

—— Chambre de cuisson avec supports des plaques en acier chromé

—— Double vitrage

—— Illumination chambre de cuisson par le biais des lumières LED intégrées dans la porte

Four à convection 600x400



4 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XF043
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 Hz
Voltage	380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1~
Puissance électrique	5,3 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 707 x 472 mm
Poids	44 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.245,00 €



3 600x400

⚡ Électrique

Modèle fours	XF033
Distance entre niveaux	90 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3,2 kW
Dimensions - l x p x h	800 x 707 x 472 mm
Poids	44 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	1.245,00 €

Accessoires



Pietement haut

Le support multifonctionnel idéal pour ranger les plaques en sécurité et placer votre four à la hauteur parfaite pour travailler.

Capacité	8 600x400	Dimensions - l x p x h	798 x 599 x 782 mm
Distance entre niveaux	70 mm	Poids	13 kg

Article	Prix
XR190	465,00 €

Four à convection 460x330



4 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	XF023
Distance entre niveaux	75 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	3 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 587 x 472 mm
Poids	22 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	705,00 €



3 460x330

⚡ Électrique

Modèle fours	XF013
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	2,7 kW
Dimensions - l x p x h	600 x 587 x 402 mm
Poids	20 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	660,00 €

Remarques

XF023 - 4 plaques TG305 incluses.

XF013 - 3 plaques TG305 incluses.

Four à convection 342x242



3 342x242

⚡ Électrique

Modèle fours	XF003
Distance entre niveaux	70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz
Voltage	220-240V 1~
Puissance électrique	2,7 kW
Dimensions - l x p x h	480 x 523 x 402 mm
Poids	16 kg
Type d'ouverture	À abattant
Prix	610,00 €

Remarques
3 plaques TG205 incluses.

Accessoires 600x400

Chariot



Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 600x400	Dimensions - l x p x h	726 x 495 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
XTB0005	930,00 €



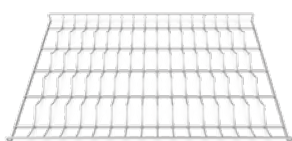
Chariot

Support multifonctionnel pour le stockage et le transport des plaques à pâtisserie.

Capacité	18 400x600	Dimensions - l x p x h	526 x 695 x 1700 mm
Distance entre niveaux	80 mm	Poids	15 kg

Article	Prix
XTB0003	930,00 €

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
27 mm	GRP410	30,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG405	*prix unitaire 30,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG460	*prix unitaire 40,00 €



BAKE.SILICO

Plaque en aluminium avec revêtement en silicone.

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG416	44,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8 mm	GRP405	23,00 €

Accessoires 600x400



FAKIRO.GRILL

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Deux surfaces - lisses et rayées - pour une cuisson différente.

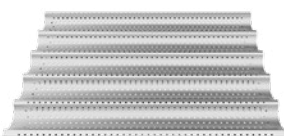
Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG465	212,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG440	140,00 €



FORO.BAGUETTE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée - 5 canaux

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG445	49,00 €



FORO.BAGUETTE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée avec revêtement antiadhésive - 5 canaux.

Hauteur	Article	Prix
34 mm	TG435	60,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandable en multiples de 2 pièces.

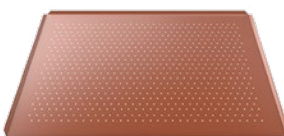
Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG410	*prix unitaire 34,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
15 mm	TG430	*prix unitaire 45,00 €



FORO.SILICO

Plaque en aluminium micro-perforée avec traitement anti-adhésif

Hauteur	Article	Prix
9 mm	TG415	45,00 €

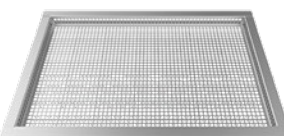


STEEL.BAKE

Plaque en inox.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG450	75,00 €

Cooking Essentials



STEAM&FRY

Plaque en inox perforée pour cuissons à la vapeur.

Hauteur	Article	Prix
30 mm	GRP420	126,00 €

Accessoires 460x330

Baking Essentials



BAGUETTE.GRID

Grille chromée Ultralight - 4 canaux.

Hauteur	Article	Prix
32 mm	GRP310	26,00 €



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG305	*prix unitaire 17,00 €



BAKE.BLACK

Plaque à pâtisserie en aluminium avec revêtement antiadhésive. Commandeable en multiples de 2 pièces.

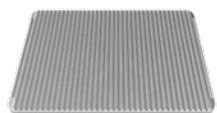
Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG370	*prix unitaire 24,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP305	17,00 €



FAKIRO™

Plaque à pâtisserie en aluminium. Deux surfaces - lisses et rayées - pour différents produits.

Hauteur	Article	Prix
12 mm	TG335	81,00 €



FORO.BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG310	*prix unitaire 22,00 €



FORO.BLACK

Plaque en aluminium antiadhérente micro-perforée.

Hauteur	Article	Prix
10 mm	TG330	*prix unitaire 30,00 €



PAN.FRY

Plaque en inox antiadhérente pour frire.

Hauteur	Article	Prix
20 mm	TG350	40,00 €

Accessoires 342x242

Baking Essentials



BAKE

Plaque à pâtisserie en aluminium micro-perforée. Commandeable en multiples de 2 pièces.

Hauteur	Article	Prix
11 mm	TG205	*prix unitaire 14,00 €



CHROMO.GRID

Grille chromée

Hauteur	Article	Prix
8.5 mm	GRP205	14,00 €

Accessoires

Détergent



SPRAY&Rinse

Détergent en spray pratique pour le nettoyage manuel de tout type de four. Il dégraisse et élimine tout type de saleté. un carton contient 12x750ml. Une fois le produit utilisé, jetez le flacon. Uniquement pour les fours sans circuit de lavage automatique intégré.

	Article	Prix
1 boîte	DB1044	91,00 €
6 cartons (prix par carton)	DB1044	87,00 €
30 cartons (prix par carton)	DB1044	83,00 €



EUROPE

IT - ITALIA UNOX S.p.a E-mail: info@unox.it Tel: +39 049 736 0781	GB - UNITED KINGDOM UNOX UK Ltd. E-mail: info.uk@unox.com Tel: +44 1252 851 522	CZ - ČESKÁ REPUBLIKA UNOX DISTRIBUTION s.r.o. E-mail: info.cz@unox.com Tel: +420 241 940 000	BG - БЪЛГАРИЯ UNOX BULGARIA E-mail: info.bg@unox.com Tel: +359 2 419 05 00	NL - NETHERLANDS UNOX NETHERLANDS B.V. E-mail: info.nl@unox.com Tel: +31 70 700 6170
DE - DEUTSCHLAND UNOX DEUTSCHLAND GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +49 32 211121581	IE - IRELAND UNOX IRELAND E-mail: info.ie@unox.com Tel: +353 (0) 87 32 23 218	HR - HRVATSKA UNOX CROATIA E-mail: narudzbe@unox.com Tel: +39 049 86 57 538	AT - ÖSTERREICH UNOX ÖSTERREICH GMBH E-mail: info.de@unox.com Tel: +43 1 206 092 068	PL - POLSKA UNOX POLSKA Sp.zo.o. E-mail: info.pl@unox.com Tel: +48 22 104 17 01
FR - FRANCE, BELGIUM & LUXEMBOURG UNOX FRANCE s.a.s. E-mail: info.fr@unox.com Tel: +33 4 81 68 19 12	ES - ESPAÑA UNOX PROFESIONAL ESPAÑA S.L. E-mail: info.es@unox.com Tel: +34 932 20 36 52	TR - TÜRKİYE - UNOX TURKEY Profesyonel mutfak ekipmanları endüstri ve ticaret limited şirketi E-mail: info.tr@unox.com Tel: +90 530 176 62 03	RU - РОССИЯ, ПРИБАЛТИКА И СТРАНЫ СНГ UNOX РОССИЯ E-mail: info.ru@unox.com Tel: +7 (499) 702 - 00 - 14	SC - SCANDINAVIAN COUNTRIES UNOX SCANDINAVIA AB E-mail: info.se@unox.com Tel: +46(0)790 75 63 64
PT - PORTUGAL UNOX PORTUGAL E-mail: info.pt@unox.com Tel: +351 918 228 787	DK - DENMARK UNOX DANMARK A/S E-mail: info.dk@unox.com Tel: +45 87 91 00 40			

AMERICA

US - U.S.A. & CANADA UNOX Inc. E-mail: info.usa@unox.com Tel: +1 800 489 8669	AR - ARGENTINA UNOX ARGENTINA E-mail: info.ar@unox.com Tel: +54 911 37 58 43 46	CO - COLOMBIA UNOX COLOMBIA E-mail: info.co@unox.com Tel: +57 350 65 88 204	BR - BRASIL UNOX BRASIL SERVICOS LTDA. E-mail: info.br@unox.com Tel: +55 11 98717-8201	MX - MÉXICO UNOX MÉXICO, S. DE R.L. DE CV. E-mail: info.mx@unox.com Tel: +52 55 8116-7720
---	---	---	--	--

ASIA, OCEANIA & AFRICA

ZA - SOUTH AFRICA UNOX SOUTH AFRICA E-mail: info.za@unox.com Tel: +27 845 05 52 35	PH - PHILIPPINES UNOX PHILIPPINES E-mail: info.asia@unox.com Tel: +63 9173108084	AU - AUSTRALIA UNOX AUSTRALIA PTY Ltd. E-mail: info@unoxaustralia.com.au Tel: +61 3 9876 0803	UZ - UZBEKISTAN UNOX PRO LLC E-mail: info.uz@unox.com Tel: +998 90 370 90 10	KR - 대한민국 UNOX KOREA CO. Ltd. 이메일: info.kr@unox.com 전화: +82 2 69410351
AC - OTHER ASIAN COUNTRIES UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	TW - TAIWAN, HONG KONG & MACAU UNOX TAIWAN E-mail: info.tw@unox.com Tel: +886 928 250 536	MY - MALAYSIA & SINGAPORE UNOX (ASIA) SDN. BHD E-mail: info.asia@unox.com Tel: +603-58797700	CN - 中华人民共和国 UNOX TRADING (SHANGHAI) Ltd. CO. 电子邮件: info.china@unox.com 电话: +86 21 56907696	NZ - NEW ZEALAND UNOX NEW ZEALAND Ltd. E-mail: info@unox.co.nz Tel: +64 (0) 800 76 0803
AE - U.A.E. UNOX MIDDLE EAST DMCC E-mail: info.uae@unox.com Tel: +971 4 554 2146	ID - INDONESIA UNOX INDONESIA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +62 81908852999	IN - INDIA UNOX INDIA PRIVATE LIMITED E-mail: info.in@unox.com Tel: +971 4 554 2146	VN - VIETNAM UNOX INDOCHINA E-mail: info.asia@unox.com Tel: +84916560803	

unox.com



LI2185A7 publié 06-2022

Conditions de Vente: Emballage inclus - TVA exclue

Les photos de cette liste de prix sont utilisées uniquement à but illustratif.