

Gif Equipement

Valable jusqu'au 31 MARS 2026



CONTRAT DE MAINTENANCE

VOS OBLIGATIONS MINIMALES EN ENTRETIEN DES MATÉRIELS

Souscrire un contrat d'entretien pour vos équipements est une démarche essentielle qui vous épargnera bien des désagréments et améliorera la productivité et la durabilité de vos équipements.

*Nos contrats de maintenance GIF assurent la pérennité de votre matériel et comportent les contrôles obligatoires prévus par la réglementation. Notre entreprise est à même de vous délivrer l'attestation d'entretien périodique de vos matériels, conformément à la réglementation en vigueur des E.R.P *.*

*Etablissement recevant du public

★ Contrat F3 :

Visite(s) d'entretien préventif.
Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont exclus.

★★ Contrat F2 :

Visite(s) d'entretien préventif.
Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) sont compris. Les pièces détachées sont exclues.

★★★ Contrat F1 :

Visite(s) d'entretien préventif.
Les dépannages (main d'œuvre et déplacements) et les pièces détachées sont compris. Hors exclusions définies dans le contrat.

MATÉRIELS PROFESSIONNELS : VOS OBLIGATIONS D'ENTRETIEN

Que votre matériel soit sous garantie ou non, la réglementation exige certaines obligations en matière d'entretien de ces matériels. Toute négligence peut avoir d'importantes répercussions. Nous vous rappelons, qu'en cas de carence d'entretien, l'exploitant est responsable civilement et qu'il risque des sanctions pénales si le sinistre a des conséquences corporelles et qu'il s'expose aux contraventions prévues par les articles R.543-122 et R.543-123.



MATÉRIEL ÉLECTRIQUE : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GE6-GE7-GE8. Ces vérifications doivent être effectuées par une entreprise reconnue et compétente -GE10.



MATÉRIEL FRIGORIFIQUE ET CLIMATIQUE : CONTRÔLE PÉRIODIQUE DES APPAREILS CONTENANT DES FLUIDES FRIGORIGÈNES

(supérieur à 2KG), Selon le code de l'environnement, articles R.543-75 à R543-123.



MATÉRIEL GAZ : ENTRETIEN ET CONTRÔLE SELON LES ARTICLES

GC21-GC22-GZ29-GZ30.

CES VÉRIFICATIONS DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES PAR UNE ENTREPRISE POSSÉDANT L'ATTESTATION DE CAPACITÉ DE MANIPULATION DE CES FLUIDES R543-106 ET R543-99.



Tout peut concourir à des dépenses énergétiques et financières plus qu'inutiles et non contrôlées.

- Brûleurs encrassés
- Condenseurs encrassés
- Dérèglements des températures
- Fuite de fluides frigorigènes
- Résistances entartrées
- Évaporateurs givrés...

Sommaire

02 à 29

Préparation & Snack bar

Trancheur à courroie	2
Trancheur à pignon /vertical	3
Balance	4
Pétrin	6
Vitrine réfrigérée /à poser	7
Machine à pâtes	7
SPÉCIAL BOUCHER	
Scie à os	8
Hachoir - Poussoir	8
Mélangeur	9
Operculeuse	10
Cuiseur sous vide	11
Machine sous vide	11
Chariot pour machine sous vide	12
Thermoplongeur - Sonde	14
Fumoir	14
Mixer - Turbo broyeur	15
Batteur - Mélangeur	16
Éplucheuse - Essoreuse	17
Robot multifonction - Cutter	18
Coupe-légumes - Combiné	19
Tamis auto	19

SPÉCIAL SNACKING

Cuiseur à oeuf	20
Toaster	20
Réchaud Bain Marie	20
Grill Pannini	21
Gaufrier	22

SPÉCIAL FORAIN

Crêpière	23
Machine Pop corn	23
Plancha à gaz et Électrique	24
Lampe chauffante	25
Friteuse	22-26
Filtration d'huile	27
Buffet chaud/froid	28

SPÉCIAL BAR

Moulin à café	29
Blender	29
Machine à jus - Broyeur à glaçons	29
Presse agrumes	29
Rôtissoire	30

30 à 63

Gamme horizontale	34 à 41
(gamme 700-900)	
Four à cuisson accéléré	40
Four de maintien	42
Fourneau	42
Vitrine chaude	47
Multicuiseur	47
Grill à pierre	47
Rôtissoire	48
Kit four	48
Four mixte	50 à 54
Four à air pulsé	55
Etuve mobile	56
Four à braise	58
SPÉCIAL PIZZA	
Four à Pizza	60 à 61
Showcooking	62
Plancha - Wok	62
Plaque à induction	62-63

64 à 67

Hotte	64 à 65
Climatisation cave	66 à 67

68 à 87

Saladette	69
Congélateur/Conservateur	69
Armoire réfrigérée	70 à 74
Table réfrigérée	73-75
Cellule mixte refroidissement	76
Armoire a vin	77
Arrière de bar	78
Armoire d'exposition	80
Vitrine service	81
Vitrine réfrigérée	82
Refroidisseur d'eau	83
Machine à glaçons	84-85
Chambre froide	86
Rideau à lanières	86
Monobloc enregistreur	87
Alarmes	87

Cuisson

Ventilation

Froid

88 à 133

Distribution & Inox

Caniveaux - Siphon	88-89
Bac à graisse	88
Rayonnage	89-91
Bac de rétention	90
Chariot mobile	90
Échelle mobile	93
Conteneur	94
Bac gastronorme	96 à 99
Armoire mobile	100
Armoires hautes	101
Chariot à plateaux	102
Porte casier	102
Chariot de service	103
Porte sac	104
Lave-mains	104
Armoire stérilisation	105
Buffet Réfrigérée / Chauffant	106
Chariot transport / Multiservice	108
Crédence	110
Etagère et support mural	111
Meuble bas	112
Meuble mural	114
Table d'entré et de sortie	115
Table du chef	115
Table standard	116
Plonge	120
Mobilier de tri	128
Robinetterie	129

134 à 149

Laverie & Buanderie

Laverie avec capot	134
Adoucisseur- Osmoseur	135
Cartouche	136
Lave-verres	137
Lave-vaisselle frontale	138
Lave vaisselles à capot	141
Lave-vaisselle à avancement auto.	142
Lave-batterie	143
Lave-linge	144
Sèchoir industriel	145
Sèche linge	146
Biodigesteur	147
Centrale de désinfection	148
Table de repassage	149
Générateur de vapeur	149
Chariot pour linge	149





Trancheur a courroie 250

Diamètre de la lame: 250mm
Épaisseur de coupe : 0-15mm

Référence	SH9-AF250EGR-M
Modèle	AF250EGR/K
Dim L x P x H (mm)	420 X 550 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

Prix ht*
750€



Trancheur a courroie 300

Trancheurs recommandés pour la petite et moyenne restauration. Dimensions compactes avec grande capacité de coupe. Structure en fusion d'alliage d'aluminium anodisé, transmission à courroie, moteur asynchrone silencieux, panneau de commande basse tension, lame en acier trempé et forgé, coulissement du chariot sur bagues autolubrifiantes, plateau porte/produit en aluminium avec glissières pour réduire le frottement, affûteur aluminium incorporé.

Capacité de coupe : 205mm
Épaisseur de coupe: 0- 16mm

Référence	SH9-AF300GR-M
Modèle	AF300 GR/K
Dim L x P x H (mm)	640 X 540 X 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht*
1099€



Option Lame Teflonée pour fromage

Référence	SH9-OPTIONTEFLON
Modèle	/G

Prix ht*
90€



Lame GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Affûteur automatique incorporé. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot pour nettoyage.



Trancheur à courroie USA-250

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Épaisseur de coupe 0-16mm. Capacité de coupe 270X140mm

Référence	FR1-RBR146
Modèle	USA250/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 610 X 440
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/0,243kW

Prix ht*
1632€

Trancheur à courroie USA-350

Trancheur en acier inox 18/8 avec bâti en aluminium anodisé. Épaisseur de coupe 0-16 mm. Capacité de coupe 285X180 mm

Référence	FR1-RBR195
Modèle	USA350/K
Dim L x P x H (mm)	670 X 610 X 470
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24kW

Prix ht*
2159€



Trancheur à courroie 350

Entièrement inox 18/10, manuel, diamètre 350 Gravité, entraînement par courroie, grande précision de coupe de 0 à 25mm, capacité de coupe 280 x 190, accès facile pour le nettoyage, moteur 0.35 kW. MONO 230V et affûteur indépendant

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350GX
Modèle	HIMALAYA350GX/K
Dim L x P x H (mm)	695 X 522 X 521
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
2813€

FRANSTAL
Gold**Trancheur à pignon inox COR-300**

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenage. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm. Capacité de coupe 270X160 mm

Référence	FR1-RBR196
Modèle	COR300/K
Dim L x P x H (mm)	705 X 550 X 510
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,294kW

Prix ht*
2616€

FRANSTAL
Gold**Trancheur à pignon inox MG350 Semi-automatique**

Trancheur en acier inox 18/8. Couteau GRUND&BUNSE en acier chromé dur. Transmission par engrenage. Affûteur automatique incorporé. Moteur MONO 230V ou TRIPHASÉ 230/400V avec ventilation. Indice de protection IP65. Possibilité de basculer le chariot. Epaisseur de coupe 0-25 mm. Capacité de coupe 305X205 mm

Référence	FR1-RBRMG350-12EG
Modèle	MG350/K
Dim L x P x H (mm)	760 X 590 X 455
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
3078€

KOLOSSAL
by Mancini**Trancheur Manconi Kolossal 350 IK-DUAL A PIGNON**

Convient pour couper toutes sortes de charcuteries et de fromages, peut également être utilisé pour trancher les viandes cuites. - Un entraînement par pignon - Un affûteur intégré ou séparé pour faciliter le nettoyage - Un faible encombrement pour mieux utiliser l'espace disponible - Une grande surface disponible pour le produit coupé

Référence	P12-350IKDUALAI
Modèle	MANCONI/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 577 X 506
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW

Prix ht*
3560€

KOLOSSAL
by Mancini**Trancheur Vertical**

Transmission à pignons
Châssis conçu pour un nettoyage simple et efficace
Affûteur intégré facile à utiliser
Chariot sans friction et hauteur de chargement réduite pour soulager l'opérateur
Finitions soignées en aluminium poli
Grande capacité et grande précision de coupe
Châssis compact
Conforme aux directives européennes 98/37/CE, 73/23/CEE, 89/336/CEE, et à la norme européenne EN 1974

Référence	P12-350VKTCDUALAS
Modèle	350 VKTC DUAL AI/AS/A
Dim L x P x H (mm)	810 X 730 X 559
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,410kW

Prix ht*
4162€



Automatique

FRANSTAL
Platinum**Trancheur à pignon 350 Automatique**

Entièrement INOX 18-10 - Diamètre 350 AUTO Gravité
- Entraînement par pignons - Epaisseur de coupe de 0 à 25mm - Entièrement Etanche, lavable à la douchette. Accès facile pour le nettoyage - Moteur 0.5 CV
Ecran tactile - Fonctionnement manuel ou automatique. - Affûteur indépendant - Conforme aux normes CE - Fabrication française.

Référence	FR1-RDAHIMALAYA350SA
Modèle	HIMALAYA 350 SAK
Dim L x P x H (mm)	800 X 545 X 575
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
5755€

Option de Compteur tranches

Option compteur de tranches programmable avec arrêt automatique pour trancheur 350semi-automatique : rdahimalaya350sa.

Référence	FR1-RDacompteursAUTO
Modèle	RDacompteursAUTO/T

Prix ht*
560€



Balance compacte 6Kg/0,5g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable
Portée max 6 kg
Précision 0,5 kg

Référence	S35-GX6000
Modèle	GX6000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
215€

Balance compacte 15Kg/1g

Protection IP65
Carter inox. Plateau inox amovible 225x186mm
Utilisation +5 à +40°C
Double affichage par diodes rouges
Batterie rechargeable
Portée max 15 kg
Précision 1 kg

Référence	S35-GX15000
Modèle	GX15000/K
Dim L x P x H (mm)	235 X 285 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
220€

BALANCE INOX 600X600 300KG/50G IP67 ACCU

Balance agro-alimentaire 300kg/50g - 600x600mm.
Tout inox. Protection IP67. Avec colonne et support mural.
Protection contre les chocs thermiques.
Utilisation : -5°C à +40°C. Affichage LCD rétro-éclairé (25mm). Alimentation sur secteur et batterie rechargeable. Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-300MI
Modèle	S811-300MI/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 600 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
683€

Balance compacte 30Kg/1g

Précision de 0 -30kg=5g et 30-60kg=10g, - Plateau 450x350mm - Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox.
Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant. inox, Indicateur en ABS IP56.
Alimentation secteur et batterie rechargeable, Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	S35-9260.30
Modèle	9260.30/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 320 X 120
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW

Prix ht*
268€



Balance 30/60kg 2/5g 350x300mm INOX IP67 ACCU

Précision de 0-30kg=2g et 30-60kg=5g, Plateau 350x300mm. Tout inox. Protection IP67. Contre les chocs thermiques. Utilisation : -5°C à +40°C. Affichage LCD rétro-éclairé (25mm). Alimentation sur secteur et batterie rechargeable. Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-30/60HI
Modèle	S811-30/60HI/R
Dim L x P x H (mm)	350 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
484€



Balance colonne 500x400 60/150kg 10g/20g IP56

Précision de 0-60kg=10g et 60-150kg=20g - Plateau 500x400mm
Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant. inox, Indicateur en ABS IP56.
Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	S35-S601-60/150-F2
Modèle	S601-60/150-F2/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 400 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,05kW

Prix ht*
346€

BALANCE NOX 500X400 60/150KG 5/10G IP67

Balance agro-alimentaire 150kg/10g - 500x400mm. Tout inox. Protection IP67. Avec colonne et support mural. Protection contre les chocs thermiques. Utilisation : -5°C à +40°C. Affichage LCD rétro-éclairé (25mm). Alimentation sur secteur et batterie rechargeable. Pesage, tarage (20 mémoires de tare), comptage, totalisation, RS232.

Référence	S35-S811-60/150SMI
Modèle	S811-150SMI/R
Dim L x P x H (mm)	500 X 500 X 820
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
588€

**Balance Inox 250x197 3kg/0,2g Ip67**

Balance compacte 3kg/0,2g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

Référence	FR1-RB3S30-I-3000NEO
Modèle	S30-I-3000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
250€

**Balance Inox 250x197 6kg/0,5g Ip67**

Balance compacte 6kg/0,5g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

Référence	FR1-RB3S30-I-6000NEO
Modèle	S30-I-6000 NEO/K
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
255€

**Balance Inox 250x197 15kg/1g Ip67**

Balance compacte 15kg/1g tout inox. Protection IP67. Plateau inox amovible 250x197mm. Protection contre les chocs thermiques, les températures froides (-5°C), les projections d'eau. Lecture immédiate à la montée et à la descente du poids. Affichage LCD rétro-éclairé 20mm. Pesage, tarage, comptage. Batterie rechargeable.

Référence	FR1-RB3S30-I-15000NEO
Modèle	S30-I-15000 NEO/E
Dim L x P x H (mm)	291 X 398 X 98
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
260€

**Balance Colonne 300x300 30kg/5g Ip56**

Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant inox, Indicateur ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	S35-RB3S601-30-P
Modèle	S601-30-P/K
Dim L x P x H (mm)	300 X 300 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
285€

Balance Colonne 450x350 30/60kg 5g/10g Ip56

Précision de 0 - 30kg=5g et 30-60kg=10g. - Plateau 450x350mm - Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56 - Structure inférieure époxy - Plateau recouvrant inox, Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable, Affichage LCD rétro-éclairé de 25mm. Pesage, tarage, comptage, 20 tares mémorisables, totalisation, RS232.

Référence	FR1-RB3S601-30/60-FI
Modèle	S601-30/60-FI/K
Dim L x P x H (mm)	450 X 350 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,005kW

Prix ht*
319€


prismafood
 >>> solutions

Faconneuse 320

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010250
Modèle	DRV 320/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

Prix ht*
950€

Faconneuse420

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, système de transmission avec vis sans fin

Référence	P78-1D010260
Modèle	DRV 420/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

Prix ht*
1290€


Faconneuse 320 t&g

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 14-29cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010255
Modèle	DRV 320 T&G/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 420 X 690
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

Prix ht*
990€

Faconneuse420 t&g

Laminoir avec rouleaux inclinés pour pizzas diamètre 26-40cm, démarrage automatique Touch and Go breveté, système de transmission avec vis sans fin.

Référence	P78-1D010265
Modèle	DRV 420 T&G/T
Dim L x P x H (mm)	600 X 450 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW

Prix ht*
1390€

Tête basculante et cuve amovible

Avec moteur triphasé

Minuterie standard

Roues standard

Sur demande, avec moteur triphasé à 2 vitesses

Moteur disponible avec fréquence 60Hz

prismafood
 >>> solutions

prismafood
 >>> solutions

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 22l

Pétrin à spiral Prismafood de 17 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 22 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I063085
Modèle	ITR 20 2V/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 670 X 730
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,75kW

Prix ht*
1790€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 31l

Pétrin à spiral Prismafood de 25 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 32 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I064335
Modèle	ITR 30 2V/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 750 X 810
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW

Prix ht*
1990€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 41l

Pétrin à spiral Prismafood de 35 kg avec tête relevable, cuve extraible, triphasé, 2 vitesse. Cuve, spirale, support et grille en acier inoxydable. Capacité de la cuve : 41 litres. Temporisateur et roues de série. Système de transmission avec motoréducteur à bain d'huile. Version à double vitesse

Référence	P78-1I065085
Modèle	ITR 40 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 810 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,7kW

Prix ht*
2150€

Pétrin spirale 2 vitesses Tête relevable 50l

Référence	P78-1I066085
Modèle	ITR 50 2V/R
Dim L x P x H (mm)	480 X 800 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

Prix ht*
2250€

Pétrin 2V TRI - 33L 25Kg


Pétrin à spirale 2 vitesses sur roues pour pizzerias, boulangeries et pâtisseries. Les ingrédients sont pétris avec un bras mélangeur en spirale en acier inoxydable synchronisé avec la rotation du bol (bol motorisé non amovible). Le corps est en acier peint, le bol de capacité 33 lt, le bras mélangeur en spirale et la barre brise-pâte sont en acier inoxydable. L'écran de protection permet d'ajouter des ingrédients sans arrêter.

Référence	D02-602284
Modèle	DSK33L/R
Dim L x P x H (mm)	450 X 740 X 730
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,1kW

Prix ht*
2590€



**Vitrine réfrigérée horizontale à poser**

Vitrine réfrigérée ventilée 2 GN 1/1 (+2/+10°C). Couleur noire. Entretien très facile : les étagères en verre, les portes arrière coulissantes et les plateaux inox sont amovibles. Eclairage LED blanc-froid, composants U.H et Danfoss, thermostat électronique. Livré sans plat, gaz R290

Référence	R09-CD800B
Modèle	CD800B/R
Dim L x P x H (mm)	785 X 650 X 735
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,44kW

Prix ht*
1840€

**Vitrine 4 faces vitrées**

Vitrine réfrigérée ventilée noire à froid positif (+2/+10°C), panoramique et tout inox. Parfaite réfrigération grâce à l'évaporateur placé en partie supérieure de la vitrine. Régulation et dégivrage automatique assurés par thermostat électronique. Modèle avec 5 grilles fixes (535 x 495 mm) réglables sur 7 niveaux. Parois à double-vitrage, porte à fermeture magnétique, compresseur Unité

Référence	R09-RD60FB
Modèle	VITRINE REFRIGEREE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 630 X 1850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW

Prix ht*
1999€

**Machine à pâtes PM35**

La capacité de la cuve de pétrissage est de 2,5 kg de pâte.

Sa production horaire en extrusion est de 7/9 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.

Cuve et mélangeur en acier inoxydable.

Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.

Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.

Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.

Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM35V230
Modèle	PM35/R
Dim L x P x H (mm)	450 X 630 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht*
4925€

**Machine à pâtes PM50**

La capacité de la cuve de pétrissage est de 3,5 kg de pâte.

Sa production horaire en extrusion est de 12/13 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.

Cuve et mélangeur en acier inoxydable.

Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.

Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.

Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.

Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM50M
Modèle	PM50/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht*
5950€

**Machine à pâtes PM80**

La capacité de la cuve de pétrissage est de 5 kg de pâte.

Sa production horaire en extrusion est de 15/17 kg de pâtes selon le format que vous voulez obtenir.

Cuve et mélangeur en acier inoxydable.

Vis d'extrusion et mélangeur facilement démontables pour le nettoyage.

Aucun entretien n'est nécessaire, à l'exception des opérations de nettoyage standard recommandées à la fin de chaque pétrissage.

Chaque machine est équipée d'une série de 4 filières standard, d'une découpe automatique des pâtes courtes, d'accessoires de nettoyage, de clés, d'un doseur de liquides et d'un manuel d'instructions.

Fabriquée selon les normes CE.

Référence	B54-PM80M
Modèle	PM80/K
Dim L x P x H (mm)	800 X 600 X 1100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,3kW

Prix ht*
8850€



Scie à Os SX200

Entièrement INOX 18-10 - Modèle de table - Capacité 200 x 200 - Lame 1640 x 16 - Diamètre volant 220 - Table fixe - Bâti forte épaisseur parfaitement rigide - Tendeur automatique de lame - Guide lame supérieur coulissant avec maintien en position automatique - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANÇAISE

Référence	D53-SX220
Modèle	SX200/A
Dim L x P x H (mm)	558 X 529 X 922
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
2265€

Poussoir Hydraulique type PH13

Entièrement inox 18-10 - piston poly dur - contenance 13 litres - circuit hydraulique ferme - sur roulettes - livré avec 3 cornets inox 14-20-30 - commandes 24v + relais thermique de protection - décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère - conforme aux normes CE - fabrication française

Référence	D53-PH13
Modèle	PH13/A
Dim L x P x H (mm)	381 X 441 X 1003
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht*
2795€

Poussoir Hydraulique type PHx25

Entièrement inox 18-10 - contenance 25 litres - circuit hydraulique ferme - monte sur roulettes - livré avec 3 cornets inox 14-20-30 - commandes 24v + relais thermique de protection - décompression automatique de la chair quand on relâche la genouillère - conforme aux normes CE - fabrication française

Référence	D53-PHX25
Modèle	PHX25/A
Dim L x P x H (mm)	431 X 492 X 1125
Tension / Puissance Elec.	400V+T/0,75kW

Prix ht*
4190€



Hachoir de labo

Entièrement INOX 18-10 - Diamètre 82 mm - Double coupe - Grille diamètre 3 mm - Corps démontable par simple déverrouillage de la poignée latérale - Carter monobloc - Réducteur à bain de graisse - Pignons en acier trempé et rectifié - Débit théorique 300kg/h - CONFORME AUX NORMES CE - FABRICATION FRANÇAISE

Référence	D53-TX82D.C
Modèle	TX82/A
Dim L x P x H (mm)	306 X 379 X 509
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht*
1855€



Hachoir TX98 double coupe

Entièrement INOX 18-10 - Diamètre 98 mm - Double coupe - Grille diamètre 5 mm - Réducteur à bain de graisse (graissé à vie) - Carter monobloc - Réducteur à bain de graisse - Pignons en acier trempé et rectifié - Débit théorique 550kg/h - conforme aux normes CE - fabrication française

Référence	D53-TX98D.C
Modèle	TX98D.C/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 752 X 546
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,2kW

Prix ht*
2376€



Hachoir DRC Réfrigéré VR82 Tri AVEC RECONSTITUEUR

Les hachoirs réfrigérés DRC VR82 sont équipés d'un système double coupe Unger avec une possibilité de mettre le système en simple coupe - Un faible encombrement avec ouverture de vitrine en façade - Un plateau à viande sans angle vif de façon à faciliter le nettoyage - Une carrosserie monobloc en acier inoxydable - Un système de froid ventilé avec dégivrage automatique et autorégulation de la température

Référence	P12-DRCVR82
Modèle	DRC/A
Dim L x P x H (mm)	526 X 526 X 578
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht*
3955€



Hachoir DRC N°82 Double Coupe Tri

Les hachoirs traditionnels professionnels DRC 82 sont équipés d'un système double coupe Unger avec une possibilité de mettre le système en simple coupe (DRC 22) - Une carrosserie entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 - Un corps extérieur entièrement démontable - Un plateau de chargement inox amovible - Equipé d'une marche arrière pour le débouillage

Référence	P12-DRC82
Modèle	DRC/A
Dim L x P x H (mm)	560 X 337 X 444
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,1kW

Prix ht*
1736€



Mélangeur VILLA S/Socle 60 L TRI CM Bras FIXE NV

M60CM avec cuve motorisée et basculante
Mélangeur à viande sur socle professionnel PSV Villa M60, permettant de mélanger jusqu'à 35 Kg de viande. - Une construction 100% inox - Un Bras fixe à 2 branches relevables avec assistance pneumatique (bras démontable en option) - L'axe oblique : conçu spécialement pour mélanger avec facilité et qualité les viandes - Grande facilité de nettoyage

Référence	P12-VILLAM60CM
Modèle	VILLA/R
Dim L x P x H (mm)	707 X 55 X 877
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht*
3990€



befor
technitrans

Operculeuse

Thermoscelleuse manuelle livrée avec un outillage double empreintes pour barquettes 192x138 et 138x96.
Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées Régulation électronique de T° Inox alimentaire
Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine: 160 mm Diam max de la bobine: 200 mm

Référence	T22-OP140
Modèle	OP 140/A
Dim L x P x H (mm)	545 X 190 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
729€



befor
technitrans

Operculeuse

Thermoscelleuse manuelle pour barquettes jusqu'au format GN1/2 (325x265) Scellage sans effort grace au système mécanique TOPSEAL. Caractéristiques générales : Découpe et soudure simultanées Régulation électronique de T° T° réglable par potentiomètre Inox alimentaire Caractéristiques techniques : Laize max de la bobine: 350 mm Diam max de la bobine: 230 mm

Référence	T22-TOPSEAL190
Modèle	TOPSEAL 190/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 650 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
2790€



befor
technitrans

Operculeuse semi automatique

Référence	T22-VGPACK300L
Modèle	VG PACK 300L/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 590 X 1320
Tension / Puissance Elec.	400V+T/1,75kW

Prix ht*
13035€



Machine sous vide à l'aspiration extérieure 400

2 programmes automatiques, 1 programme manuel, 9 niveaux de soudure, structure en acier inox, barre de soudure 400 mm, soudure : largeur 5 mm et pompe de vide 20 lt/minute

Référence	E10-FM-3010-0005XX
Modèle	MATIC40/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 280 X 170
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht*
465€



Machine sous vide à cloche de Table 300

Dimensions de la chambre 310x350x120h mm
Barre de soudure 300 mm
Débit de la pompe à vide $q=10 \text{ m}^3 \text{ h-huile}$
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

Référence	E10-E-VAC30
Modèle	E-VAC30/R
Dim L x P x H (mm)	410 X 460 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
1490€

Machine sous vide à cloche de Table 400

Dimensions de la chambre 410x450x220h mm
Barre de soudure 400 mm
Débit de la pompe à vide $q=16 \text{ m}^3 \text{ h-huile}$
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

Référence	E10-E-VAC40
Modèle	E-VAC 40/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 560 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
2090€

Machine sous vide à cloche de Table 350

Dimensions de la chambre 360x400x190h mm
Barre de soudure 350 mm
Débit de la pompe à vide $q=10 \text{ m}^3 \text{ h-huile}$
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

Référence	E10-E-VAC35
Modèle	E-VAC 35/R
Dim L x P x H (mm)	460 X 520 X 420
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
1790€

Machine sous vide à cloche de Table 450

Dimensions de la chambre 460x500x220h mm
Barre de soudure 450 mm
Débit de la pompe à vide $q=16 \text{ m}^3 \text{ h-huile}$
Soudure de membranes
Programme de marinade
Démarrage automatique
Nettoyer la pompe
Système à une touche
5 programmes
Système gastrovac

Référence	E10-E-VAC45
Modèle	E-VAC 45/R
Dim L x P x H (mm)	560 X 610 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
2490€



Cuiseur sous vide 25 L

Nouveau système pour la réalisation de la cuisson à basse température des aliments sous vide.
La machine totalement fabriquée en acier inox, est équipée d'un panneau des commandes digitales pour régler et vérifier régulièrement temps et température de cuisson qui, grâce au système de chauffage, est gardée stable.

Référence	E10-COOK25
Modèle	Cook/25/R
Dim L x P x H (mm)	350 X 550 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
929€



- Modèle de table compact, robuste, simple d'utilisation • Double soudure convexe • Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimale
- Programme déshumidification pompe • Plaques d'insertion volumiques pour cycle rapide • Kit d'entretien • Couvercle bombé plexiglass



Machine sous vide à cloche 280

Zone de soudure de 280 mm
Dimension de chambre : 280 x 360 x 85 / 130 mm
Pompe à vide BUSCH de 8 m³/h 2 cycles / min.

Référence	FR1-RHEGO28-8
Modèle	GO28-8/E
Dim L x P x H (mm)	450 X 335 X 305
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
1950€



Machine sous vide à cloche 350

Zone de soudure de 350 mm
Dimension de chambre : 350 x 420 x 150 mm
Pompe à vide BUSCH de 16m³/h 2 cycles / min.

Référence	FR1-RHEGO35-16
Modèle	GO35-16/K
Dim L x P x H (mm)	554 X 450 X 405
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
2550€



Machine sous vide à cloche 420

Zone de soudure de 420 mm
Dimension de chambre : 420 x 420 x 180 mm
Pompe à vide BUSCH de 16 m³/h 2 cycles / min

Référence	FR1-RHEGO42-16
Modèle	GO42-16/R
Dim L x P x H (mm)	530 X 493 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
2690€



- Modèle de table, sur socle nouvelle génération • Écran couleur LCD, 20 prog. mémorisables avec noms des produits • Contrôle du vide par capteur (en % ou mbar) • Fonctions marinade, viande rouge, séquentiel • Suivi HACCP, alarme vidange, connection imprimante • Mise sous vide de bocaux en verre • Plaque d'insertion volumique pour cycle plus rapide • Programme de déshumidification pompe • Kit d'entretien



Machine sous vide à cloche 420 LCD

Double soudure convexe haute pression de 420mm
Chambre emboutie 420 x 420 x 180
Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h 2 cycles / min

Référence	FR1-RHEPLA-42-21
Modèle	PLA42-21K
Dim L x P x H (mm)	528 X 493 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
3490€



Machine sous vide à cloche 520

2 barres avec double soudure convexe haute pression de 520 mm
Chambre emboutie 520 x 600 x 200 mm
Pompe à vide BUSCH de 63 m³/h
2 à 3 cycles / min.

Référence	FR1-RHEPLA-52/2-63
Modèle	PLA52/2-63/K
Dim L x P x H (mm)	710 X 700 X 1025
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2,4kW

Prix ht*
6190€

NOUS CONSULTER
POUR LES MACHINES SOUS VIDE DOUBLE CLOCHE



FRANSTAL
Gold

Machine sous vide à cloche 410-2 PLUS

Modèle de table robuste avec deux barres de soudure
Double soudure convexe haute pression de 2 x 410 mm
Dimension de chambre : 410 x 620 x 180 mm
Chambre à vide emboutie pour une hygiène optimal
Pompe à vide BUSCH de 21 m³/h - 1 à 2 cycles / min.
Prog.déshumidification pompe
10 programmes mémorisables Softair de série Plaques insertion volumiques

Référence	FR1-RHEGO41/2-21
Modèle	GO41/2-21/K
Dim L x P x H (mm)	528 X 698 X 440
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
3999€



FRANSTAL
Gold

Machine sous vide a cloche 420 plus fast

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence	FR1-RHEGO+42-21
Modèle	GO+42-21/K
Dim L x P x H (mm)	490 X 520 X 460
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
3290€

Machine sous vide a cloche 350 plus

Châssis en inox et couvercle transparent
Double soudure
Kit d'entretien
Trois programmes ajustables et mémorisables
Remise en atmosphère progressive de série

Référence	FR1-RHEGO+35-8
Modèle	GO+35-8/K
Dim L x P x H (mm)	450 X 540 X 450
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
2450€

ACCESSOIRES À COMMANDER AVEC UNE MACHINE



Chariot pour machine sous vide

Roues pivotantes et autoblocantes
Avec étagères: idéal pour stock imprimante, sachets sous vide, plaques de volume etc...

Référence	FR1-RHETROLLEY-BAS
Modèle	TROLLEY/E
Dim L x P x H (mm)	606 X 483 X 673

Prix ht*
599€



Imprimante Etiquette Thermique pour machine sous vide

Informations réglementaires imprimées:
Identification du produit - Date d'emballage- DLC
Temp. de stockage- Nom de l'établissement

Référence	FR1-RHEALLPRINT-TH
Modèle	PRINT/K
Dim L x P x H (mm)	220 X 115 X 151

Prix ht*
599€



Spécial CUISSON SOUS VIDE



Capacité maxi du récipient: 56 litres, Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide en basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter, Connectivité Bluetooth, HACCP ready, Sonde à cœur en option, Actualisation du software en continu



Thermoplongeur SMARTVIDE 7

Capacité maxi du récipient: 56 litres. Thermo-plongeur professionnel pour cuisson de poches sous-vide en basse température, de grande précision et fiabilité, facile à utiliser et à transporter. Connectivité Bluetooth. HACCP-ready. Sonde à cœur en option. Actualisation du software en continu. Thermo-plongeur portable avec agitateur pour cuisson de poches sous-vide à basse température

Référence	S27-1180120
Modèle	SMARTVIDE7/T
Dim L x P x H (mm)	124 X 140 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht*
1172€



Sac de transport pour thermoplongeur

Sac de transport spécial pour SmartVide et en option pour SmartVide7

Référence	S27-1180085
Modèle	BOLSASMARTVIDE/T

Prix ht*
66€



Sonde

Sonde à cœur pour sous-vide, Pour arriver au cœur du produit.

Référence	S27-1180090
Modèle	TERMOMETRO-SONDA/T

Prix ht*
202€



Membrane

Membrane pour retenir le vide dans la poche, 10 mm x 4 mètres

Référence	S27-1180051
Modèle	MEMBRANA/T
Dim L x P x H (mm)	150 X 180 X 10

Prix ht*
38€

Fumoir



• Permet de fumer à la sciure de hêtre 100% naturelle vos poissons, viandes, charcuterie etc • Épingle chauffante avec minuterie pour l'allumage automatique et la combustion de la sciure



Fumoir automatique 1 niveau

Fumage à froid
Fabrication tout inox
Livré avec 500 gr de sciure de hêtre
Surface grille de cuisson 400x600 mm
Poids 16kg

Référence	R09-FM2
Modèle	FUMOIRAUTO/A
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
519€



Fumoir automatique 2 niveaux

Plaque perforée supérieure de cuisson : 340 x 545 mm
Plaque intérieur 600 x 400
Poids 21kg

Référence	R09-FM4
Modèle	FUMOIRAUTO/R
Dim L x P x H (mm)	715 X 415 X 360
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
829€

**robot coupe®****Mixer Emulsionneur**

Mixer plongeant emulsionneur
Vitesse Variable de 1500 à 14000 tr/mn
Couteau, outil aéromix et tube tout inox d'une longueur de 165 mm
Livré avec un support mural, un couteau, et un aeromix
Appareil conçu pour homogénéiser et aérer les sauces pour obtenir une consistance mousseuse et bulleuse

Référence	R02-34900
Modèle	MICROMIX/R
Dim L x P x H (mm)	430 X 150 X 75
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Prix ht*
189€

**Mixer plongeant**

Vitesse maximale en plongée de 9.000 tr/mn.
Vitesse variable électronique. Tube inox 45 cm et couteau inox démontables sans outil pour un nettoyage facile. SMART SPEED CONTROL : autorégulation de la vitesse. Capacité 50 litres.

Référence	D02-600320
Modèle	DBP3545/K
Dim L x P x H (mm)	138 X 120 X 765
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
534€

**robot coupe®****Mixeur Plongeant CMP300VV EASYPLUG**

Mixer plongeant CMP 300 vitesse variable.
Vitesse variable de 2300 à 9600 tr/min. Principe d'autorégulation de la vitesse. Nouveau Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail. Couteau, cloche, et tube tout inox démontable d'une longueur de 300 mm, dispositif exclusif breveté Robot-Coupe.

Référence	R02-34230B
Modèle	01-CMP300VV/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 690 X 130
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
419€

**robot coupe®****Mixeur MP450 ULTRA LED**

Mixer plongeant MP450 Ultra. Monophasé 230/50/1. Puissance : 500W. 1 vitesse 9000tr/mn. Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail. Nouveau dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation breveté. Nouveau système breveté EasyPlug permettant un SAV facilité pour le remplacement du cordon d'alimentation. Bloc moteur inox. Couteau, cloche et tube tout inox

Référence	R02-34810L
Modèle	01-MP450/R
Dim L x P x H (mm)	280 X 930 X 160
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht*
519€

**Mixer plongeant**

Robuste, puissant, maniable, pied démontable – longueur tube + cloche : 300 mm. Vitesse variable de 2 800 à 9 500 tr/mn, contenance adaptée de 20 à 40 L

Référence	FR1-RDYS080VV
Modèle	RDYS080VV/K
Dim L x P x H (mm)	0 X 0 X 300
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,35kW

Prix ht*
449€

**Fouet pour mixeur**

Fouet longueur 205 mm – vitesse variable de 300 à 900 tr/min contenance adaptée pour 5 à 20 L

Référence	FR1-RDYS080F
Modèle	RDYS080F/K

Prix ht*
199€

**Turbo broyeur XS Blender**

Turbo broyeur professionnel spécial collectivités pour un usage intensif, monté avec pied blender. Capacité 40 à 150 litres. Vitesse 2800 tr/mn. Faible encombrement, compact. Rangement aisé de par son gabarit (575x890x1625mm).

Référence	FR1-RDYT1000
Modèle	TURBOBROYEURXSBLK/K
Dim L x P x H (mm)	575 X 1300 X 1340
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/1,5kW

Prix ht*
4099€



Dispositif de détection de présence de cuve. Corps et socle en metal moulé (rigidité et stabilité). Tête monobloc. Moteur asynchrone. Variation de vitesses de 15 à 220 t/mn. Ecran de sécurité activant le monte et baisse decuve ; écran transparent amovible, sans bisphénol A ; il résiste aux impacts et aux nombreux lavages. Cuve inox. Livré avec 3 outils INOX (fouet, palette et crochet spiral).



Batteur mélangeur 5 litres

Batteur professionnel capacité cuve 5 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE5

Référence	D02-600137
Modèle	DBE5BY/A
Dim L x P x H (mm)	266 X 416 X 487
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,45kW

Prix ht*
1072€



Batteur mélangeur 8 litres

Batteur professionnel capacité cuve 8 L pour les travaux intensifs (cuisine/pâtisserie). Sans PA - BE8

Référence	D02-600139
Modèle	DBE8BY/K
Dim L x P x H (mm)	292 X 416 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht*
1640€



Batteur mélangeur RM8

Batteur Mélangeur RM8 sans prise accessoire. Moteur asynchrone. Puissance : 700 Watts. Monophasé 230V. Sélection de vitesses avec 10 vitesses indexées. Cuve inox de 7,6 litres avec poignée. Bâti tout métal avec tête relevable permettant un dégagement total des outils. Livré avec 3 outils inox.

Référence	R02-26230D
Modèle	01-RM8/R
Dim L x P x H (mm)	340 X 540 X 480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,7kW

Prix ht*
1449€



Batteur mélangeur 20 litres

Variation de vitesse électronique - sol - XBE20 Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA. Livré avec 3 outils (fouet, palette et crochet spiral). Tableau de commande plat et étanche.

Référence	D02-600157
Modèle	DXBE20B/R
Dim L x P x H (mm)	532 X 685 X 1208
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,01kW

Prix ht*
5135€



• Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire) • Poignée en aluminium

Essoreuse manuelle 5L Avec couvercle étanche

Capacité 5 litres
Conseillée pour 1 à 2 salades

Référence	D07-E007
Modèle	ES/A
Dim H (mm)	0342

Prix ht*
84€



Essoreuse manuelle 10L

Poids conditionné : 2,4 kg
Capacité 10 litres
Conseillée pour 2 à 3 salades
Hauteur totale 420mm Ø 330mm

Référence	D07-E001
Modèle	E10/A
Dim H (mm)	00 420

Prix ht*
115€

Essoreuse manuelle 20L

Poids conditionné : 3,6 kg
Capacité 20 litres
Conseillée pour 3 à 5 salades
Hauteur totale 500mm Ø 430mm

Référence	D07-E002
Modèle	E20/A
Dim H (mm)	0 500

Prix ht*
135€



Essoreuse Electrique

Essoreuse électrique 20 litres pour 3 à 5 salades, 500 tr/min+ temporisation (temps de marche 1 minute)

Référence	D07-E003.T
Modèle	ESSO. ELECT. TEMPO E/R
Dim H (mm)	630
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

Prix ht*
415€





Essoreuse 12KG

Capacité 12 kg
Fabrication inox
Panier inox
Frein moteur
Vibration control system exclusif, qui contrôle la répartition de la charge dans le panier avant le démarrage du cycle
Sélection de cycles
Panneau de commande électronique
Roues avec frein de série pour un confort maximum dans le lieu de travail
Facilité de déplacement pour son nettoyage ou stockage
Essorage 9000tr/mn
Production 240/720 kg/h

Référence	FR1-RSA1000714
Modèle	ES-200/R
Dim L x P x H (mm)	540 X 750 X 815
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
3329€



• Abrasif intégral plateau et mélangeur abrasif sur paroi permettant une meilleure rotation • Bouton de commande IP65 • Minuterie 0-6 minutes et fonctionnement en continu • Fabrication inox • Système anti-retour réglementaire évitant le mélange d'eau propre et usée • Vanne extérieure • Livrée sans socle et sans filtre anti-mousse



Éplucheuse Essoreuse

Livré avec le panier d'essorage
Plateau en alu avec abrasif en carbure de silice (NSF)
Tableau de commande étanche (IP65)
Contact auxi. pour électrovanne extérieure
Minuterie 06 min / fonction en continu
Sans mélangeur abrasif

Référence	FR1-RSA1000674
Modèle	20kg/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW

Prix ht*
2748€



Socle et filtre avec dispositif antimousse

Fabrication en acier inox
Socle avec filtre anti-mousse (soudé)
Pour les éplucheuses PI-10 / PI-20 et PES-20

Référence	FR1-RSA2009250
Modèle	SFAM/R
Dim L x P x H (mm)	423 X 572 X 470

Prix ht*
643€



Éplucheuse 10 kg

10 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. • Système anti-retour à l'entrée d'eau • Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. • Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000654
Modèle	10KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 625
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht*
2314€



Éplucheuse 20 kg

20 Kg / cycle Pour l'épluchage des pommes de terre, carottes, et autres produits similaires. Bouton de commande avec protection IP65 contre l'humidité et les éclaboussures d'eau. • Système anti-retour à l'entrée d'eau • Contact auxiliaire pour une électrovanne extérieure. • Minuterie de 0 à 6 mn et fonctionnement en continu.

Référence	FR1-RSA1000664
Modèle	20KG/R
Dim L x P x H (mm)	433 X 635 X 735
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,55kW

Prix ht*
2598€



Eplucheuse 10 kg

Construction en acier inoxydable avec couvercle transparent en plastique résistant. Plateau abrasif garantissant la qualité d'épluchage. Tableau de commande à touches tactiles incorporé à la machine avec une commande de remise à zéro et une minuterie programmable. Moteur asservi à l'ouverture porte et couvercle. Douchette intégrée pour faciliter le nettoyage. Protection IP65 du tableau de commandes avec tension basse.

Référence	D02-603510
Modèle	T10E/R
Dim L x P x H (mm)	440 X 690 X 680
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/0,37kW

Prix ht*
2987€



Table filtre à monter pour éplucheuse 10 kg

Table filtre avec tablette escamotable pour T10E

Référence	D02-653784
Modèle	653784/A
Dim L x P x H (mm)	494 X 762 X 724

Prix ht*
671€





Laveuse essoreuse à légume programmable et automatique charge 3/15kg

Machine combinée laveuse-essoreuse avec une empreinte compacte. Construite en acier inox AISI 304/430, elle peut fonctionner en mode automatique ou manuel. Mode automatique : 3 cycles de lavage automatiques, avec ou sans désinfection, 2 vitesses de pompe sélectionnables et exclusion de l'essorage. Mode manuel : le temps de cycle, y compris le mode continu, et la vitesse de la pompe peuvent être sélectionnés par l'opérateur. L'effet de

Référence	D02-602314
Modèle	DLVA100N/A
Dim L x P x H (mm)	700 X 750 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
7990€

robot coupe®

Cutter de Table R3-1500

1 vitesse 1500 tr/mn
Fonction pulse
Moteur asynchrone
Sécurité magnétique et frein moteur
Conçu pour réaliser tous types de hachages, farces fines, mousses, sauces, broyages et pétrissages

Référence	R02-22382
Modèle	R3-1500/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 320 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht*
1369€



Blixer 5 V.V. robot coupe®

La solution pour les textures modifiées ! Spécialement dédié aux cuisines du secteur de la santé, le Blixer® permet de transformer les produits bruts en textures modifiées. Tous les aliments, crus ou cuits, salés ou sucrés, servis en entrée, en plat, en fromage ou en dessert sont ainsi consommables par tous les convives même les plus âgés. Idéal pour 3-20 portions

Référence	R02-33266M
Modèle	Blixer 5 V.V./R
Dim L x P x H (mm)	265 X 340 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
2690€

robot coupe®

Combiné Cutter Coupe légumes R301 Ultra

Cuve 3.7L en inox
Vitesse 1500tr/mn
Livré avec 4 disques: éminceurs 2 et 4 mm, râpeur 2 mm, bâtonnet 2x2.
Livré avec une cuve cutter en inox avec poignée et couteau lisse fond de cuve inclus
2 goulottes : 1 goulotte demi lune et une goulotte cylindrique
Conseillé pour 10 à 70 couverts

Référence	R02-2546
Modèle	R301/R
Dim L x P x H (mm)	351 X 304 X 570
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht*
1699€



robot coupe®

Robot multifonctions

Cutter blender chauffant
Cuve inox de 3,7 Litres
Capacité liquide 2,5 litres
Température au degré près jusqu'à 140°C
Puissance 1200 Watts
4 fonctions Vitesse : vitesse variable de 100 à 3500 tr/min
Haute Vitesse Pulse/Turbo de 4500 tr/min
Vitesse de mélange «RMix» en rotation inverse du Couteau de 100 à 500 tr/min
Vitesse intermittente

Référence	R02-43000R
Modèle	ROBOTCOOK/A
Dim L x P x H (mm)	226 X 338 X 522
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,8kW

Prix ht*
2599€



robot coupe®

Combiné Cutter et Coupe légumes R201 XL

Cuve de 2,9L avec poignée
Vitesse 1500 tr/mn
Livré avec coupe légumes.
2 goulottes : 1 grande goulotte XL et 1 goulotte cylindrique,
2 disques inox : éminceur 2 mm et râpeur 2 mm
Conseillé pour 10 à 20 couverts

Référence	R02-22570
Modèle	R201XL/R
Dim L x P x H (mm)	220 X 280 X 555
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
899€



- Confort : Moteur asynchrone, silencieux 50 Db et sans vibrations
- Ergonomie : adapté pour droitiers et gauchers
- Hygiène : Toutes les parties en contact avec les aliments sont démontables sans outils et sont lavables au lave-vaisselle



Combiné cutter coupe-légumes électrique CL322

Vitesse variable de 320 à 720 TR/MN en coupe-légumes

De 350 à 3500 TR/MN en cutter avec capacité utile 4,3L

Fonctions PULSE et REVERSE

Version Cutter : de 100 g à 4 kg, adapté pour 20 à 100 couverts par service – Cuve Inox de 5.4 litres (capacité nominale) ; soit une capacité utile de 4.3 litres – livré avec un couteau lisse. Vitesse de 350 à 3500 tr/mn,

• Version coupe-légumes : jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox) – Vitesse de 320 à 720 tr/mn

Référence	FRI-RDYCL322
Modèle	CL32/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW

Prix ht*
2349€



Coupe-légumes électrique CL100

1 vitesse de 320 TR/MN

Poignée en inox

Jusqu'à 300 kg / heure, adapté jusqu'à 400 couverts par service – livré sans disque (large choix de disques en inox)

Référence	FRI-RDYCL100
Modèle	C10/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 505 X 475
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW

Prix ht*
1249€

1 Pack de disques pour CL ou COMBINE

pour CL100 ou CL322 comprenant 2 disques éminceurs de 1.5 et 4 mm + 1 disque râpeur de 2 mm et 1 disque à julienne de 3x2 mm – lavable au lave-vaisselle

Référence	FRI-RDYCL700
Modèle	PACK/E
Dim L x P x H (mm)	240 X 240 X 260

Prix ht*
339€



Spécial combiné Cutter :

FLEXIBILITÉ MAXIMALE :

Convertissez le coupe légumes en cutter mélangeur et inversement, en quelques secondes !



Cutter mélangeur 2,6L

Cutter mélangeur 2,6 litres avec cuve inox, vitesse variable 500-3600 tr/mn

Référence	D02-600962
Modèle	DK26VS/K
Dim L x P x H (mm)	247 X 328 X 456
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
1593€



Combiné cutter coupe-légumes

Mélangeur 3,6 litres PREP4YOU avec cuve inox.

Vitesse variable 500-3600 tr/mn.

Résultats de coupe réguliers grâce au levier-poussoir breveté. Trémie demi-lune transparente. Sécurité utilisateur. Racleur de cuve. 100% lavable en machine pour une hygiène optimale.

Référence	D02-602205
Modèle	DCOM36VS/R
Dim L x P x H (mm)	348 X 334 X 527
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,75kW

Prix ht*
1976€



Tamis Auto

Tamis automatique C80 Monophasé 230/50/1 d'une puissance de 650 W. 1 Vitesse 1500tr/mm. Modèle de table. Livré avec un tamis à perforations de 1 mm. Appareil avec carrosserie et trémie en inox. Ejection des déchets en continu. Introduction des produits en continu. Permet la réalisation de jus, coulis, pulpes et compotes de fruits, mousses de légumes, fonds de sauce, bisques et soupes de poissons (40 à 60 kg/h)

Référence	R02-55012
Modèle	01-C80/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 665 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,65kW

Prix ht*
2515€



Toaster simple niveau

Sans fumée ni odeur grâce aux quartz infrarouges (1050°C).

Montée rapide en T° en moins de 30 sec.

Retrait de la paroi arrière pour un entretien aisé.

Fabrication tout inox

Minuterie 15 mn avec position continue

Sélecteur de rampes quartz

Grilles protège tubes

Poignée amovible

Surface de cuisson 350x240

Poids 9 kg

Référence **R09-BAR1000**

Modèle TS/R

Dim L x P x H (mm) 450 X 300 X 305

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2kW

Prix ht*

239€



Toaster grand club

2 étages

3 rampes de 2 tubes quartz chacun

2 grilles intérieures de travail

3 interrupteurs (sélection haut, milieu et bas des rampes)

Construction Inox (AISI 430)

Équipé d'un régulateur de chaleur

Une minuterie de 0 à 10 min + une position de chauffe en continue...

Référence **S04-11572R-2**

Modèle 11572R-2/A

Dim L x P x H (mm) 550 X 280 X 400

Tension / Puissance Elec. 230V+T/4,2kW

Prix ht*

645€



Bain marie

Bain marie haute performance avec puissance de chauffe de 1,75 KW. Nouveau système de chauffe pour éviter toute déformation de la cuve. Limiteur de température avec réarmement automatique. Isolation renforcée. Capacité : 1 x GN 1/1. Livré sans bac

Référence **R09-BMP11**

Modèle BAINMARIE/A

Dim L x P x H (mm) 325 X 580 X 260

Tension / Puissance Elec. 230V+T/1,75kW

Prix ht*

258€



Toaster à convoyeur

Toaster convoyeur infrarouge spécial buffet petit déjeuner. 2 réglages indépendants: - les rampes quartz infrarouges - la vitesse du tapis convoyeur 2 sorties selon les produits toastés: • à l'avant pour pain de mie, pain brioche. • à l'arrière pour gaufres, tartines, viennoiserie. Entretien aisé: toit, fermeture arrière et plateaux sont amovibles.

Référence **R09-CT540B**

Modèle TC/R

Dim L x P x H (mm) 510 X 710 X 460

Tension / Puissance Elec. 230V+T/2,65kW

Prix ht*

1269€



Cuiseur à oeuf Sofracolor noir

Cuiseur à œuf Noir

1 bouton On/Off côté service

3 thermostats: 1 thermostat de régulation 100°C, 1

thermostat de régulation 80°C et 1 thermostat de sécurité ré-armable en dessous, en protection s'il y a une surchauffe ou plus d'eau dans l'appareil

Référence **S04-25002N**

Modèle 25002N/R

Dim L x P x H (mm) 504 X 207 X 282

Tension / Puissance Elec. 230V+T/0,9kW

Prix ht*

525€



Toaster double niveau

Poignée amovible.

Livré avec des grilles protège tubes (système breveté).

Dim L x P x H utile (mm) Surface de cuisson 2x (350 x 240)

Fabrication tout inox

Minuterie 15 mn avec position continue

Sélecteur de rampes quartz

Poids 11kg

Référence **R09-BAR2000**

Modèle TD/R

Dim L x P x H (mm) 450 X 300 X 420

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3kW

Prix ht*

339€



Salamandre vitrocéramique détection de plat

La salamandre intelligente ! Salamandre vitrocéramique avec système de détection de plat (PDS). Allumage automatique par simple contact du plat avec la barre inox au-dessus du plan grille. Ultra-rapide : 570°C en 5 s ! 35% d'économie d'énergie. barre inox de contact. 2 zones de chauffe indépendantes, doseur d'énergie, commutateur, système de détection de plat, plat inférieur amovible avec grille. Support mural (SM1) en option.

Référence **R09-SEM600PDS**

Modèle SALAMANDRE PDS/R

Dim L x P x H (mm) 600 X 640 X 590

Tension / Puissance Elec. 230V+T/3kW

Prix ht*

1750€



Plaques en fonte à forte valeur de conduction et résistances, plaque supérieure autobalancée et ressort de pression réglable, équipement : thermostat de régulation à 300°C, ramasse jus, voyants, livré avec grattoir et disponible en plaques lisses



Contact Grill simple

Modèle pour la cuisson de steaks, hamburgers, surface utile : 260 x 240 et un serpentín sous chaque plaque pour une cuisson homogène

Référence	R09-SAVOYER
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	280 X 460 X 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2kW

Prix ht*
482€



Grill panini double

2 plaques supérieures + 1 grande plaque inférieure avec commandes indépendantes et 2 serpentins sous chaque plaque pour une cuisson homogène

Référence	R09-MAJESTIC
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	560 X 460 X 280
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4kW

Prix ht*
740€



Contact-grill XXL - 5 paninis à la fois

La solution cuisson 2 en 1 ! 1. Fonction contact-grill : une presse à panini extra-large (360 x 360 mm) pour la cuisson de 5 panini à la fois 2. Fonction plaque à snacker : une plancha pour la saisie homogène de 9 steaks ou hamburgers surgelés ou frais. Idéal pour un usage intensif (klixon de sécurité). Equipement: commutateur, thermostat 0-300°C, poignées thermorésistantes, large ramasse-jus. Livré avec 4

Référence	R09-PANINIXLR
Modèle	CONTACT-GRILL/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 600 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
742€



Grill panini vitro

Rapidité et qualité de cuisson
Température: 270°C en 2'30 min
Cuisson par contact sur plaques vitrocéramiques rainurées ou lisses
Rayonnement infrarouge des foyers vitrocéramiques
Pression calibrée avec effet four grâce au cadre inox amovible posé sur la plaque inférieure
Cuisson homogène par contact avec peu de puissance
«VibroSpeedGrill®» sous chaque plaque (verre > 500°C)
Cuisson qui ne dégage pas de fumée
Grill qui peut être utilisé sans extracteur
Surface de cuisson: 335 x 304 mm
Poids 14 kg

Référence	R09-GVS335R
Modèle	GRILLVITRO/R
Dim L x P x H (mm)	390 X 600 X 260
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
934€



Panini simple grand modèle

Plaque de fonte : fonte coulée = - permet une accumulation de chaleur et donc une grande inertie - bénéficie d'une économie d'énergie car une fois la température atteinte, le bulbe du thermostat qui est en contact direct avec la fonte viendra couper l'alimentation de la résistance et l'appareil fonctionnera en autonomie. • Résistances sous la plaque

Référence	S04-PGM1
Modèle	PGM/R
Dim L x P x H (mm)	395 X 432 X 302
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1025€



Gaufrier de Bruxelles - Réversible

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de Bruxelles.
Thermostat mécanique.
Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.
Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage.
Plateau inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle.
Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Référence	P08-119RTS
Modèle	119RTS/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 450 X 186
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
624€



Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles- Simple

Fer : 1 fer liégeois
Robuste - La réversibilité des fers est facile à manipuler - Carter en inox - Tiroir de propreté
- Dimension Gaufre 150 x 105 x 23 mm - 1 Fer réversible en fonte grise - 1 Sécurité et veilleuse - 1 Robinet

Référence	S04-19066
Modèle	19066/K
Dim L x P x H (mm)	250 X 250 X 250
Tension / Puissance Gaz	/3kW

Prix ht*
1399€



Gaufrier Forain Gaz 24 alvéoles-Double

Jeu d'injecteur Gaz Naturel fourni sur demande
- Robuste - La réversibilité des fers est facile à manipuler - Carter en inox - Tiroir de propreté
- Dimension Gaufre 150 x 105 x 23 mm - 2 Fers réversible en fonte grise

Référence	S04-19046
Modèle	19046/K
Dim L x P x H (mm)	540 X 540 X 540
Tension / Puissance Gaz	/5,24kW

Prix ht*
2350€



Gaufrier de Liège au sucre perlée - Réversible

Gaufrier classique réversible pour 2 gaufres de liège au sucre. Thermostat mécanique. Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.
Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage. Plateau-inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle. Position 300° pour un nettoyage par carbonisation des sucres

Référence	P08-122RTS
Modèle	122 RTS/R
Dim L x P x H (mm)	153 X 98 X 32
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,3kW

Prix ht*
609€



Gaufrier pour Pizza et Sandwich - Réversible

Gaufrier réversible pour sandwich et pizza.
Thermostat mécanique. Construction robuste pour un usage intensif, toute en inox 18/10 sauf moule.
Moule en fonte spéciale non adhérente à grain très fin : le seul matériau valable pour une cuisson sans collage. Coins soudés et étanches. Plateau-inox pour déchets de cuisson, amovible par simple déboîtement et lavable en lave-vaisselle. Position 300° pour un nettoyage par carbonisation.

Référence	P08-131RTS
Modèle	131 RTS/R
Dim L x P x H (mm)	300 X 300 X 172
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,6kW

Prix ht*
755€



Friteuse électrique 5L

Friteuse de table à zone froide avec 1 bac d'un volume de 5l d'huile pour 10 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation : consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. 5 éléments amovibles dont la cuve inox 18/10 lavable en machine. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement : thermostats de régulation et de sécurité,

Référence	R09-FD50
Modèle	FRITEUSE DE TABLE/R
Dim L x P x H (mm)	215 X 425 X 320
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
199€

ROLLER
GRILL

- Haut rendement: 60 crêpes / h • Thermostat de 0 à 300°C • Plaque en fonte émaillée Ø 400 mm lisse pour un parfait transfert de température
- Cuisson homogène : résistance intégrée dans la plaque fonte • Réelle économie d'énergie : cuisson à 200°C au lieu des 240°C recommandés sur une plaque en fonte pure • Sans culottage

Crêpière électrique haut rendement

Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Référence	R09-CFE400
Modèle	CPE/R
Dim P (mm)	190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
374€

Crêpière gaz haut rendement

Allumage piezzo, Thermostat de régulation
Brûleur étoile à 8 branches
Livré d'origine en butane/propane +
injecteur gaz naturel
Livré avec raclette en bois
Fabrication tout inox
Poids 18 kg

Référence	R09-CFG400TH
Modèle	CFG/R
Dim P (mm)	190
Puissance Gaz	3,6kW

Prix ht*
404€

Tampon graisseur

Tampon graisseur pour crêpières

Référence	R09-F07049
Modèle	F07049/R
Dim L x P x H (mm)	75 X 75 X 100

Prix ht*
18€

Lot de 10 feutres

Lot de 10 feutres ronds pour tampon
graisseur

Référence	R09-F07050
Modèle	F07050/R
Dim L x P x H (mm)	190 X 12 X 40

Prix ht*
27€

Pierre abrasive

Facilite le nettoyage de la crêpière et les
plaques à snacker. Permet de retirer la
calamine et les impuretés en effectuant
des mouvements circulaires.

Référence	R09-F07051
Modèle	F07051/R
Dim L x P x H (mm)	145 X 70 X 75

Prix ht*
24€

Machine à POP CORN

1 interrupteur pour lumière - Casserole robuste
en téflon haute qualité - Livré avec 2 mesurettes
pour le maïs et l'huile - Grille de fond et plaque de
distribution amovibles pour nettoyage facile.

Référence	S04-1204210
Modèle	1204210/A
Dim L x P x H (mm)	420 X 360 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,1kW

Prix ht*
1390€



Krampouz

Crêpière Gaz Ø 40 Cm - Gamme Confort Thermostat

Crêpière électrique gamme Confort pour un usage intensif. Sa plaque exclusive est équipée de 3 résistances perlées intégrées au cœur de la fonte, assurant ainsi une chauffe homogène et uniforme. La manette de commande permet un réglage précis de la température de 50 à 300°C. Très résistante, la plaque en fonte usinée supporte les chocs. Son rebord en inox protège le châssis des éclaboussures de pâte, facilitant ainsi le nettoyage. Fabriquée en France.

Référence	K46-CTRH4MA-KR/GE
Modèle	CRÊPIÈRES/R
Dim L x P x H (mm)	412 X 412 X 214
Puissance Gaz	6,5kW

Prix ht*
559€



Krampouz

Crêpière Electrique Ø 40 Cm - Gamme Confort

Crêpière gaz gamme Confort. Avec régulation thermostatique (Automatic Control System) pour un ajustement précis et automatique de la flamme. Système de sécurité et allumage à train d'étincelles intégré à la manette. Brûleur grand diamètre à 8 branches garantissant une cuisson uniforme et une répartition de chaleur idéale. Très résistante, la plaque en fonte usinée résiste aux chocs. Le renforcement du bandeau sur le châssis inox protège et simplifie le nettoyage. B/P - injecteurs GN inclus. Fabriquée en France.

Référence	K46-CTR04AA-KR/GE
Modèle	CRÊPIÈRES/A
Dim L x P x H (mm)	412 X 412 X 214
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
679€

Chauffe Chocolat - Chauffe Sauce Simple

Il est équipé d'un thermostat réglable jusqu'à 90°C, idéal pour adapter la température. A utiliser sans eau, il permet de maintenir à température des préparations préalablement fondues ou liquides pour gagner en rapidité et perfectionner les dressages. Sa conception en inox permet d'assurer la robustesse et le nettoyage facile de l'appareil. Avec bouteille 1L, 3 becs verseurs. Performant, léger et économe en énergie : seulement 170 W

Fabriquée en France.

Référence	K46-BECIC1AO/GE
Modèle	CHAUFFE CHOCOLAT/R
Dim L x P x H (mm)	156 X 224 X 200
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,7kW

Prix ht*
359€



Krampouz

**Chariot machine à POP CORN**

Support pour l'original 1911 et Thrifty Pop 8. UNE
ATTRACTION FACILE FORTE RENTABILITÉ

Référence	S04-3070010
Modèle	3070010/A
Dim L x P x H (mm)	940 X 435 X 840

Prix ht*
980€





• Acier spécial (10 mm) • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L).



Plancha électrique 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie
grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600E
Modèle	PSR/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
591€



Plancha gaz 600 x 400

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 68 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht*
631€



Plancha gaz 900 x 400

3 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
3 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900G
Modèle	PGA/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 450 X 230
Puissance Gaz	9,6kW

Prix ht*
807€



• Inox Bi-metal 10mm d'épaisseur • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha chrome gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht*
853€



Plancha chrome électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie
grâce aux résistances Incoloy en serpentín.
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EI
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
821€



Plancha chrome gaz 900 x 400 mm

3 zones indépendantes de cuisson.
Thermocouple de sécurité, allumage piezzo
3 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 46kg

Référence	R09-PSR900GI
Modèle	PGC/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 475 X 230
Puissance Gaz	9,6kW

Prix ht*
1103€



• Acier (10 mm) émaillé à forte résistance au frottement • Montée rapide en température à 300°C • Evacuation du jus et des graisses dans le tiroir amovible (1L)



Plancha émail électrique 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Cuisson homogène sans déperdition en périphérie grâce
aux résistances Incoloy en serpentín
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600EE
Modèle	PSE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
664€



Plancha émail gaz 600 x 400 mm

2 zones indépendantes de cuisson
Thermocouple de sécurité
2 brûleurs 6 branches en étoile
Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN
Poids 32kg

Référence	R09-PSR600GE
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 475 X 230
Puissance Gaz	6,4kW

Prix ht*
700€

Inox très résistant,
épaisseur 4 mm
Cuisson homogène sans
déperdition de chaleur



Plancha elec inox 600x400

2 zones avec commande indépendante par zone de
cuisson
Plaque de cuisson inox double
2 résistances Incoloy en serpentín
2 commutateurs thermostats 0 à 300°C
Voyants de mise sous tension et voyants thermostatiques
Poids : 29kg

Référence	R09-PSI600E
Modèle	PE/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 190
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht*
664€

Plancha gaz inox 600X400

2 brûleurs étoile avec double allumage piezo et 2 boutons
de réglage
Thermocouple de sécurité
Poids : 32kg

Référence	R09-PSI600G
Modèle	PG/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 190
Puissance Gaz	5,5kW

Prix ht*
700€



Pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles.



Réchaud gaz multifonction

Réchaud multifonction à poser pour des cuissons à gaz, classiques et au wok ! Grille en fonte réversible (510 x 485mm) : Côté cuisson classique avec bac de récupération de jus et côté cuisson wok. Équipement: brûleur (Ø 12cm), allumage Piezo, bouton de régulation, thermocouple de sécurité. Livré en butane/propane avec pochette d'injecteurs GN (Ø 160). Version table avec sous-bassement. Pieds réglables jusqu'à 100 mm

Référence	R09-GAR14XL
Modèle	GAR14XL/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 630 X 485
Puissance Gaz	14kW

Prix ht*
753€

Réchaud gaz 1 feu

Réchaud 1 feu (7 kW) et tout inox, équipement : brûleur, bouton de régulation avec position ralenti, thermocouple de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites casseroles. Puissance Gaz 7 kW

Référence	R09-GST7
Modèle	GST7/R
Dim L x P x H (mm)	370 X 510 X 210
Puissance Gaz	7kW

Prix ht*
498€

Réchaud gaz 2 feux

Réchaud 2 feux (7+5 Kw) et tout inox pour cuissons classiques tout gaz (GN & LPG), Allumage Piezo, contrôle indépendant des feux de cuisson et thermocouple de sécurité. Entretien facile : grille en fonte, couronne brûleur et plaque inox sont entièrement amovibles. Équipement : 2 brûleurs, 2 boutons de régulation avec position ralenti, thermocouples de sécurité. Support réducteur pour l'utilisation de petites

Référence	R09-GST12
Modèle	GST12/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 510 X 210
Puissance Gaz	12kW

Prix ht*
753€

La révolution de la plancha inox professionnelle. Gamme Confort, usage intensif, ultra performant. Plaque inox emboutie avec angles arrondis facilitant le nettoyage des coins et rebords. Grande surface de cuisson, performances de cuisson optimales et allumage simplifié. Tiroir grande capacité équipé d'un filtre pour la récupération des résidus de cuisson. Fabriquée en France.



Plancha Electrique Inox 640 X 440 - Gamme Confort

La plancha à gaz Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface de cuisson de 642x442 mm, Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCLA2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Puissance Elec.	230V+T (2 cordons) 2 x 2,7kW

Prix ht*
1239€

Plancha Gaz Inox Thermostatee 640 X 440 - Gamme Confort

Plancha à gaz Krampouz, et surface de cuisson de 642x442 mm. Allumage a train d'étincelles intégré aux manettes Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCLA2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	675 X 475 X 216
Puissance Gaz	2 x 2,9kW

Prix ht*
1339€



Plancha Electrique Inox Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort

La plancha électrique Krampouz, avec une puissance de 2x2700 kW et une surface de cuisson de 442x642 mm. Interrupteur marche / arrêt intégré aux manettes 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCPR2AA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Tension / Puissance Elec.	230V+T (2 cordons) 2 x 2,7kW

Prix ht*
1239€

Plancha Gaz Inox Thermostatee Profondeur 440 X 640 - Gamme Confort

Plancha à gaz Krampouz, avec une puissance de 2x2900 kW et une surface de cuisson de 442x642 mm Allumage a train d'étincelles intégré aux manettes. Régulation automatique qui assure la stabilité de la température de la plaque, permet une maîtrise des cuissons précise et une économie d'énergie de 30% ! 2 zones de cuisson indépendantes. 4 pieds réglables

Référence	K46-PCPR2MA-KR/GE
Modèle	PLANCHAS/R
Dim L x P x H (mm)	475 X 675 X 216
Puissance Gaz	2,9kW

Prix ht*
1339€



Lampe Infra-rouge Prestige

Style : Chromée Modèle : Cuivré jaune, Chromé, Cuivré rouge - Particulièrement esthétique, idéale à la "vue du client" pour les buffets, Câble spiral pour un réglage facile de la source de chaleur - Lampe chauffante avec interrupteur - Livré avec ampoule rouge

Référence	S04-33002CRAC
Modèle	33002CRAC/E
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
669€

Lampe Chauffante

Style : Alu brossé Sobre, avec deux teintes, aspect classique pour la lampecuivrée noire, plus moderne pour l'aluminium brossé. Elle s'intègre parfaitement dans toutes les ambiances étant suffisamment Basic. Idéale en cuisine pour leur robustesse - Ampoule Rouge - Réglage Hors Tout de 700 mm à 1800 mm

Référence	S04-33032
Modèle	33032/K
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
360€



Rampes Vitro et support

L'ensemble de la tôlerie est en inox Voyant de contrôle permet de lire facilement la mise sous tension Le produit en 230 volts et facilement installable dans l'ensemble des cuisines ou buffets

Référence	S04-33062VUPP
Modèle	33062VUPP/R
Dim L x P x H (mm)	554 X 182 X 77
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW

Prix ht*
659€



Friteuse électrique 8L avec robinet vidange

Rendement 12kg/h

Référence	R09-MF80R
Modèle	MF80R/A
Dim L x P x H (mm)	305 X 445 X 295
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
238€



Friteuse électrique 12L

Friteuse à zone froide avec vidange: 1 cuve de 12L d'huile pour 16 kg frites/h. Filtrage de l'huile par décantation: consommation minimum et carbonisation des particules sans transmission de goût ni d'odeur. Réarmement du thermostat de sécurité derrière le boîtier en cas de surchauffe ou d'insuffisance d'huile. Équipement: thermostats de régulation et de sécurité.

Référence	R09-MF120R
Modèle	FRITEUSEDETABLE/R
Dim L x P x H (mm)	395 X 470 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,4kW

Prix ht*
421€



Friteuse électrique 2x8L avec robinet de vidange

Rendement 24kg/h

Référence	R09-MF80DR
Modèle	MF80DR/A
Dim L x P x H (mm)	585 X 440 X 350
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2X3kW

Prix ht*
430€



Friteuse électrique sur coffre

Livre avec seau de vidange
Cuve de 16L d'huile pour 25 kg frites/h
Puissance commutable : 4, 8 ou 12 kW selon produit à frire pour une consommation d'énergie maîtrisée
Vidange par robinet gros débit.
Fabrication tout inox
Thermostat inox double sécurité à coupure positive, réarmement du thermostat dans le coffre
Pieds inox

Référence	R09-RFE16C
Modèle	RFE16C/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 980
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1183€



Friteuse électrique 2 x 10 L.

Friteuse sur coffre à zone froide avec 2 cuves de 10L d'huile pour 30 kg frites/h. Contrôle indépendant des 2 cuves pour alterner les fritures et maîtriser la consommation d'énergie. Vidange par robinet gros débit. Réarmement du thermostat de sécurité à l'intérieur du coffre. Cache-bulbes filtrant et boîtiers de contrôle amovibles, commutateur, pieds inox réglables jusqu'à 150 mm.

Référence	R09-RFE20C
Modèle	FRITEUSESURCOFFRE/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 980
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1265€



Friteuse avec filtration automatique d'huile 16l

Système breveté de filtration automatique :
Rapide (5 mn), efficace, sans effort et sécurisé en 3 étapes :
Après décantation dans la nuit : déverrouillage de la vanne pour supprimer eau, résidus de cuisson et ne conserver que l'huile
Ecoulement et filtrage dans bac GN monté sur chariot
Action de la pompe et remplissage de la cuve d'huile filtrée.
Double sécurité : capteur niveau huile et blocage vanne.
Economie d'huile : 30 l en une semaine, ROI sur un an
Livré avec 100 filtres

Rendement 25 kg/h
Livré avec 1 grand panier ou 2 demi-paniers

Référence	R09-OFS16
Modèle	OFS16/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 980
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

Prix ht*
3260€



Friteuse Gaz 12l

Fabrication tout inox
2 brûleurs puissants placés sous la cuve
Allumage Piezzo et veilleuse
Dossieret pour l'évacuation des gaz
Vidange par robinet tout inox avec système de sécurité. Retrait aisé des brûleurs sans vider la friteuse si intervention technique. Livré en butane/propane
Modulable : peut s'adapter sur le coffre de friteuse (R09MSRFG12)

Référence	R09-RFG12B
Modèle	FMR
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 325
Puissance Gaz	8kW

Prix ht*
1203€



Coffre pour friteuse RFG 12

Fabrication tout inox
Pieds inox
Partie modulable (R09RFG12)
Porte et contreporte à fermeture magnétique
Pieds réglables jusqu'à 150 mm avec possibilité de fixation au sol.

Référence	R09-MS-RFG12
Modèle	SPF/A
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 525

Prix ht*
286€

Économisez jusqu'à 50% de votre huile de friture

SOMMAIRE

Filtre d'huile de friture & testeur d'huile



27

Avant

Filtration

4,5 min.

Après

L'effet du VITO
Améliorez la gestion de votre huile de friture

Filtration huile - Friteuse jusqu'à 12l

Filtre à l'huile de friture - micro filtration jusqu'à 5³ m.- Capacité de filtration jusqu'à 35 l/ min - Profondeur d'Aspiration env. 20 cm - Temps de filtration/cycle 4,5mn - Inox 1.4301 - Poids 6,3 kg - livré avec 10 Filtrés

Référence	V09-VITOV3
Modèle	VITO30/M
Dim L x P x H (mm)	115 X 176 X 355
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
1890€

Filtration huile - Friteuse 25l

Filtre à l'huile de friture - microfiltration jusqu'à 5³ m - Capacité de filtration jusqu'à 60 l/min - Profondeur d'aspiration env. 35 cm - Inox 1.4301 - Poids 7,7 kg.

Référence	V09-VITOV5
Modèle	VITOV5/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 191 X 398
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2750€

Filtration huile - Toutes Friteuses

Filtre à l'huile de friture - micro filtration jusqu'à 5³ m.- Capacité de filtration jusqu'à 100 l/ min - Profondeur d'Aspiration env. 45 cm - Inox 1.4301 - Poids 8,8kg

Référence	V09-VITOV1
Modèle	VITOV1/M
Dim L x P x H (mm)	116 X 187 X 502
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW

Prix ht*
3450€



Testeur d'huile

Testeur d'huile rapide (électronique) - Mesure directe dans la friteuse - Capteur «blindé» - Affichage LCD rapide des valeurs de mesure en % TPM/ - Alarme acoustique et visuelle (tri-couleurs) - 2 Piles AAA

Référence	V09-FT440
Modèle	VITOOILTETER/M

Prix ht*
430€



Réduction des
émissions de CO2



Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V30

Filtres à particules de recharge pour VITO 30 (10 sachets de 10 filtres) en Cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V30PE100
Modèle	FILTERV30/M

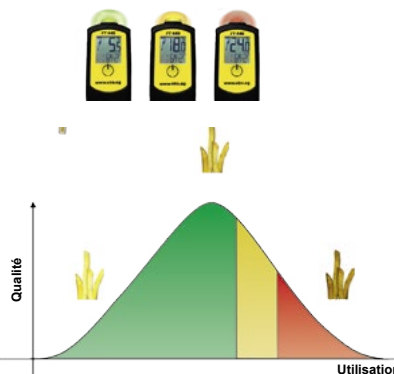
Prix ht*
165€

Filtres à particules de cellulose 1 boîte (100 pcs) pour V50/VM/V80/VL

Filtres à particules de recharge pour VITO 50 et 80 (10 sachets de 10 filtres) en Cellulose adaptés pour une production alimentaire

Référence	V09-V5080PE109
Modèle	FILTERV50/VM/V80/VL/M

Prix ht*
275€





- Construction bois • Pare-haleine en verre • 4 roues dont 2 avec freins • Thermostat électronique • Éclairage LED • Tous les modèles sont livrés sans bac. • Coloris disponibles : wengé, chêne clair, blanc, noir



Buffet ilot chaud

Buffet 4 bacs GN chauffant (+20°/+90°C)
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve
inox
Bainmarie avec système de vidange

Référence	R09-SB40CWENGE
Modèle	SB40C/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
2911€



Buffet ilot froid

Buffet 4 bacs GN réfrigéré (+2°/+10°C)
Froid de conduction
Gaz R134A
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB40FWENGE
Modèle	SB40F/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
3081€



Buffet froid 6 GN1/I

6 bacs GN réfrigérés (+2°/+10°C plats froids)
Froid de conduction
Gaz R290
Compresseur U.H./Danfoss.

Référence	R09-SB60FWENGE
Modèle	SB60F/R
Dim L x P x H (mm)	2090 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
3184€



Buffet chaud 6 GN1/I

6 bacs GN chauffant (+20°/+90°C) pour plats
préparés
2 résistances blindées de chauffe dans la cuve
inox
Bainmarie avec système de vidange

Référence	R09-SB60CWENGE
Modèle	SB60C/R
Dim L x P x H (mm)	2090 X 950 X 1370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
3894€



Buffet ilot central froid 4 bacs GN 1/I toit Motorisé

Ilot central réfrigéré motorisé(+2°/+10°C) pour plats froids. Froid de conduction grâce à l'épingle en contact avec la cuve inox. Gaz R290. Compresseur U.H./Danfoss. Construction bois (Menuiserie française), pare-haleine en verre, profiléalu sur tablettes démontables, 4 roues dont 2 avec freins. Thermostat électronique. Éclairage LED blanc-froid. Livré sans bac. Structure bois Wengé

Référence	R09-SBC40FMW
Modèle	BUFFETILOT/R
Dim L x P x H (mm)	1445 X 1445 X 1540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
3180€


zumex
Presse-agrumes automatique

Système d'alimentation de fruits à presser grande capacité de 16kg, 22 fruits par minutes, pour oranges et citrons de 65 mm à 81 mm, Système PULPOUT AUTOMATIQUE pour évacuer automatiquement pulpes et pépins, 2 modes d'utilisation PROFESSIONNEL et SELF SERVICE, ROBINET easy press

Référence	Z28-10216
Modèle	NEW/VERSATILEPRO/A
Dim L x P x H (mm)	480 X 550 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,38kW

Prix ht*
4850€


zumex
Presse-agrumes automatique SOUL 2 noir

Le presse-agrumes le plus compact du marché grâce à son système d'extraction innovant Conical System®.

Petit et compact, il séduit par son design épuré, sa simplicité d'utilisation, et la qualité de ses jus.

Il garantit une rapidité de pressage pour tous les types d'agrumes, et démarre en un clic.

18 fruits/minutes : oranges/citrons Ø64 à 81 mm

Référence	Z28-10268
Modèle	SOUL SERIES 2/A
Dim L x P x H (mm)	300 X 480 X 537
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,1kW

Prix ht*
2450€

SANTOS

Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers... Variation de vitesse et canne de sécurité.


Blender Bol 2 litres Transparent

Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers... Variation de vitesse et canne de sécurité. Equipé d'un bol 2litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-2P
Modèle	37-2p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht*
989€


Blender Bol 4 litres Transparent

Blender Santosafe® idéal pour mixer, émulsionner et broyer toutes sortes de préparations pour la cuisine et le bar. Idéal pour les hôpitaux, collectivités, restaurants, bars à cocktails, glaciers... Variation de vitesse et canne de sécurité. Equipé d'un bol 4litres en polycarbonate sans bisphénol A.

Référence	S41-37-4P
Modèle	37-4p/R
Dim L x P x H (mm)	210 X 310 X 560
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht*
999€


SANTOS
Presse-agrumes à levier

Ce presse-agrumes à levier est utilisé partout où l'on consomme des jus d'agrumes fraîchement pressés: bars, restaurants, hôtels...

Référence	S41-10
Modèle	10/A
Dim L x P x H (mm)	200 X 300 X 380

Prix ht*
539€


robot coupe
Extracteur de Jus Automatique J80 Buffet

Nouvel Extracteur de jus de type centrifugeuse automatique J80 Buffet. Vitesse constante n'échauffant pas les aliments et permettant la préservation des vitamines. Support moteur inox pour une plus grande robustesse et une facilité de nettoyage. Cuve en inox. 2 tailles de becs verseur selon si utilisation d'un pichet ou d'un service au verre, pour un plan de travail toujours propre. Système breveté de goulotte.

Référence	R02-56200B
Modèle	02-J80 BUFFET/R
Dim L x P x H (mm)	292 X 790 X 535
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,70kW

Prix ht*
1450€


SANTOS
Broyeur à glaçons

A utiliser partout où l'on consomme de la glace pilée: bars à cocktails, hôtels, restaurants, glaciers, bars et night clubs. Particulièrement adapté à la réalisation de cocktails (mojititos, margaritas, daiquiris...)

Il est équipé d'un moteur asynchrone robuste et silencieux.

2 tailles de glace pilée : fin / gros.

2 modes de fonctionnement: automatique ou manuel

Débit exceptionnel: permet de broyer 1,2 kg de glace en 30 secondes.

Référence	S41-53
Modèle	53/R
Dim L x P x H (mm)	375 X 415 X 520
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW

Prix ht*
1019€


SANTOS
Moulin à café espresso bar doseur silencieux

Réglage de précision: meules de Ø 63,5 mm conçues et fabriquées par Santos pour une mouture de qualité, précise et fine.

Régularité de la dose distribuée: doseur volumétrique de précision. Régler la dose (de 6,5 à 9 grammes).

Remplissage automatique du doseur pour garder un niveau constant du café moulu dans le doseur (le moteur démarre et s'arrête automatiquement).

Silencieux : 63 dB

Contenance de la trémie: 2.2 Kg.

Référence	S41-40A
Modèle	40A/A
Dim L x P x H (mm)	190 X 390 X 580
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

Prix ht*
799€



Rôtissoire Magflam 3 Gaz A Broches Petite Longueur 1100

La rôtissoire d'antan dans toute sa noblesse
La qualité de cette rôtissoire réside notamment
dans la noblesse de ses matériaux et son
façonnage à la main, qui lui confèrent une finition
haut de gamme. Construction entièrement en inox
et émail, briquettes réfractaires et plaques en fonte
réhaussant le côté authentique et chaleureux de la
cuisson d'antan.

Référence	D05-MA00031
Modèle	Magflam 3/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 690 X 950
Tension / Puissance Elec / Gaz (Puissance nominale calorifique)	230V+T/0,405kW/ 17,3kW

Prix ht*
7490€

Tête Rôtisserie Rétroéclairée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
	Prix ht* 535€

Version "Luxe" Finition Laiton Pour Rôtisseries

Référence	D05-KIT0086
Modèle	KIT0086/K
	Prix ht* 1390€



Rôtissoire Mag 8 Gaz

La rôtisserie traditionnelle
au service de la performance
Quand tradition rime avec perfection : la
rôtisserie à broches MAG conjugue la méthode
classique et une grande efficacité de cuisson.
Spécialement conçue pour un travail en continu
chez les rôtisseurs spécialisés, en GMS, ou chez
les saisonniers, elle est rapide, efficace et offre
le spectacle alléchant d'un infatigable mur de
broches.

Référence	D05-MA00021
Modèle	Mag 8/A
Dim L x P x H (mm)	1480 X 690 X 1850
Tension / Puissance Elec / Gaz (Puissance nominale calorifique)	230V+T/0,860kW/ 40,3kW

Prix ht*
12990€

Meuble Support Et Placard De Rangement Ac38

Référence	D05-MA00152
Modèle	MA00152/K
	Prix ht* 2650€

Tête Rôtisserie Rétroéclairée

Référence	D05-KIT0035
Modèle	KIT0035/K
	Prix ht* 535€



Rôtissoire Rb15 Déco Electrique A Balancelles

Pour une vision panoramique
de la rôtisserie traditionnelle
Dérivée des rôtisseries à balancelles classiques,
la série DÉCO se distingue par sa troisième vitre
(latérale) qui offre une vision panoramique de la
cuisson... Sa finition est entièrement émaillée, le
tout est relevé par un double éclairage quartz. Un
vrai spectacle !

Référence	D05-MA00008
Modèle	RB15 Déco/M
Dim L x P x H (mm)	870 X 750 X 870
Tension / Puissance Elec.	400V+T/6,7kW

Prix ht*
5990€

Tête Rôtisserie Emailée

Référence	D05-KIT0034
Modèle	KIT0034/K
	Prix ht* 535€

Chariot Support Monté Sur Roulettes Pivotantes

Référence	D05-KIT0056
Modèle	KIT0056/K
	Prix ht* 690€



Rôtissoire Model 6 Electrique A Balancelles Avec Nettoyage

La nouvelle rôtissoire panoramique autonettoyante La MODEL 6 répond à tous vos besoins ! Son système révolutionnaire de nettoyage vapeur automatique et son intérieur émaillé rouge anti-adhérent vous feront gagner du temps. Et la vision panoramique qu'elle offre mettra vos clients en appétit.

Référence	D05-MA00177
Modèle	S6/A
Dim L x P x H (mm)	1030 X 780 X 910
Tension / Puissance Elec.	400V+T/11,3kW

Prix ht*
8990€



Vitrine Chauffante 75 Trad Service Assiste

Les vitrines chaudes en service traditionnel sont conçues pour le maintien au chaud dans un contexte de vente assistée. Quelque soit votre typologie de vente, vous trouverez le produit adapté à vos besoins : le service traditionnel, le service traditionnel à poser ou encore le service traditionnel «spécial marché». Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction de l'espace disponible.

Référence	D05-MA00046
Modèle	V 75 Trad AP/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1020 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,2kW

Prix ht*
3990€



Vitrine 150 Marche "Service Assiste"

Référence	D05-MA00060
Modèle	V150 M/A
Dim L x P x H (mm)	1500 X 640 X 1230
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
4890€



Module Poêlon Cuisson 75 Electrique

Ces modules sont conçus pour la cuisson et le maintien au chaud. En fonction de votre spécialité, vous choisirez : le module poêlons électrique, le module poêlons gaz ou encore le module pizzas. Pour chacune de ces familles de vitrines, plusieurs modèles vous sont proposés en fonction des dimensions qui vous conviennent.

Référence	D05-MA00101
Modèle	MPC 75 E/A
Dim L x P x H (mm)	750 X 1000 X 1375
Tension / Puissance Elec.	400V+T ou 230V+T/4,5kW ou 3 kW

Prix ht*
4690€



Poêlon 650

Diamètre 650 mm (H int. 100/H ext. 120)

Référence	D05-AC00135
Modèle	AC00135/K

Prix ht*
655€



Chariot Support Monté Sur Roulettes Pivotantes

Référence	D05-KIT0063
Modèle	KIT0063/R

Prix ht*
655€



kitchen solutions since 1922

La nouvelle ligne de cuisson M1

M1 a été créé pour interpréter et intégrer les nouvelles exigences du marché. Lors de son développement, une attention particulière a été accordée à l'hygiène et à la facilité de nettoyage de l'équipement et aux systèmes d'efficacité énergétique, objectif important

de tout utilisateur.

Ses détails emblématiques: le bord anti-débordement à contenir les liquides et la saleté, le joint en dotation à éviter les infiltrations, la possibilité d'être équipé du dispositif Power Guardian!



Power Guardian

Nouveauté importante pour les économies d'énergie : le M1 peut être équipé du dispositif Power Guardian, un système de contrôle de l'énergie électrique qui permet en moyenne de réduire de 50% la puissance électrique nécessaire à votre cuisine dans l'ensemble des tous les équipements électriques installés.

BERTO'S

CHEF SOLUTIONS

Fourneau sur mesure.
Imaginez quelque chose d'unique et parfait.



Elle existait uniquement dans votre esprit, mais elle devient enfin réelle dans toute sa perfection.
C'est un lieu, un instrument, une idée qui se matérialise. Votre idéal de cuisine.

Possibilités infinies de taille, de dimensions et de fonctionnalités.
Totalement configurable et personnalisable. Vaste gamme d'accessoires et options.

LA | CUCINA®

 *Best of the Best*
 **Mirazur** 
MENTON - FRANCE



César Ritz College · Le Bouveret
PORT VALAIS - SWITZERLAND



Barilla Group
PARMA - ITALY

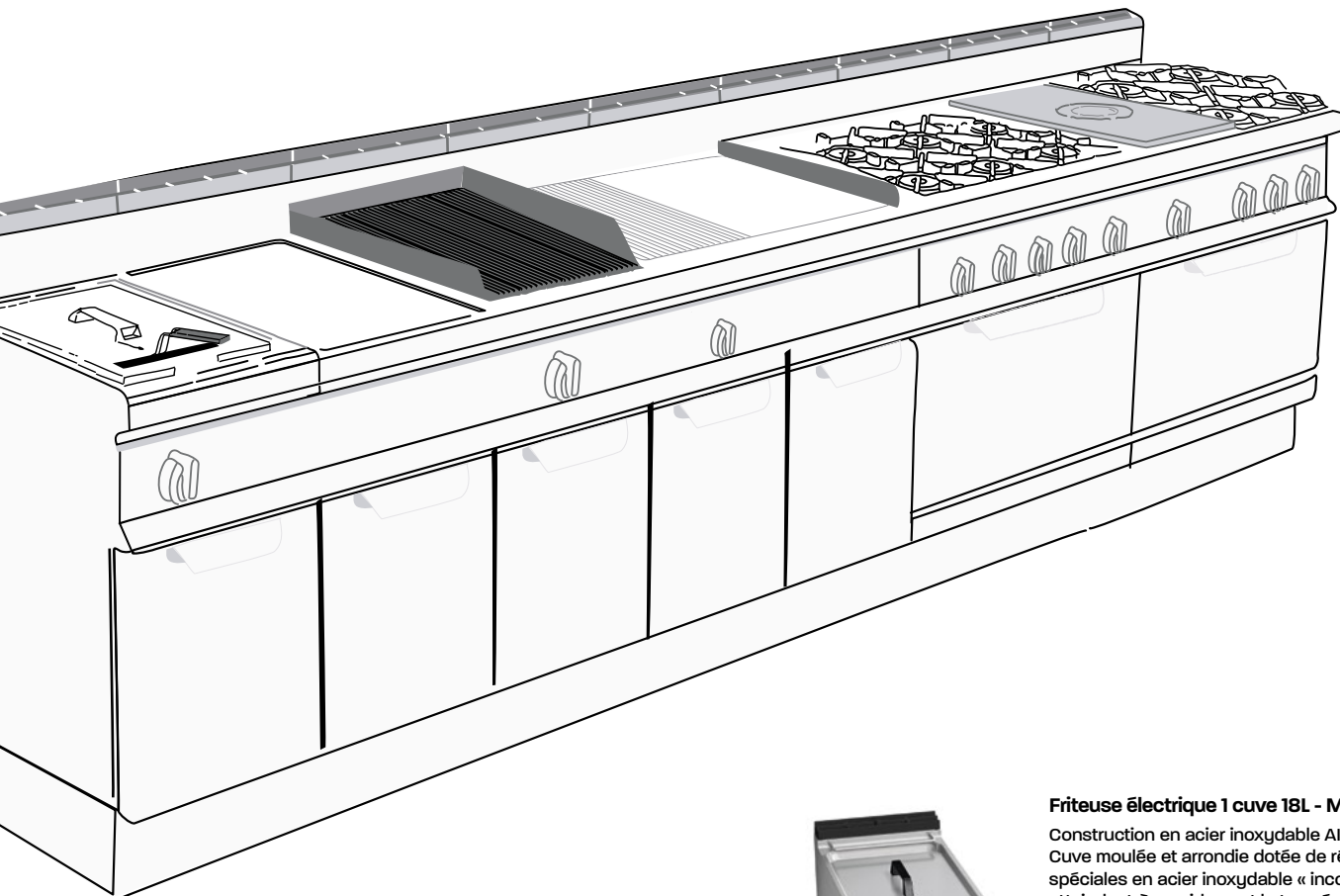


BERTO'S S.P.A.
Viale Spagna, 12 | 35020 Tribano (PD)

     
Alessandro Innocente · EXPORT MANAGER · +39 3383190569 | bertos.com

Cuisson GAMME 900

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement
Garantissant une économie d'huile de 60%
Basculement de la résistance à la verticale pour le nettoyage
Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel

Référence **B21-20505600**
Modèle SE9F18-4M/R
Dim L x P x H (mm) **400 X 900 X 900**
Tension / Puissance Elec. **TR1400V+N+T/18kW**

Prix ht*
2718€

Élément neutre sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence **B21-20900500**
Modèle NGT4M/R
Dim L x P x H (mm) **400 X 900 X 900**

Prix ht*
989€

Porte ouverture Gauche

Référence **B21-20920100**
Modèle IPSX/R
Dim L x P x H (mm) **400**

Prix ht*
147€

Porte ouverture Droite

Référence **B21-20920000**
Modèle IPDX/R
Dim L (mm) **400**

Prix ht*
147€



Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C

Référence	B21-20704000
Modèle	G9F4-FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	42,3kW

Prix ht*
3935€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée dont 1 de 7 kw, 1 de 3,5 kw et 2 de 12kw. Grilles en fonte
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304
Soubassement ouvert

Référence	B21-20702500
Modèle	G9F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	35,4kW

Prix ht*
2770€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 10 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats

Référence	B21-20301800
Modèle	G9FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Puissance Gaz	10kW

Prix ht*
2799€



Grillade GAZ Lisse

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur.

Référence	B21-20301500
Modèle	G9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Puissance Gaz	10kW

Prix ht*
2410€



Grillade Lisse Electrique

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable Incoloy positionnées sous la plaque decuison. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Référence	B21-20401500
Modèle	E9FL4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW

Prix ht*
2137€



Marmite gaz chauffe directe 100 litres

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10
Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée
Allumage électrique

Référence	B21-20832001
Modèle	G9PI0D/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Puissance Gaz	20,9kW

Prix ht*
4694€



Sauteuse basculante 80 Litres gaz cuve inox avec relevage manuel

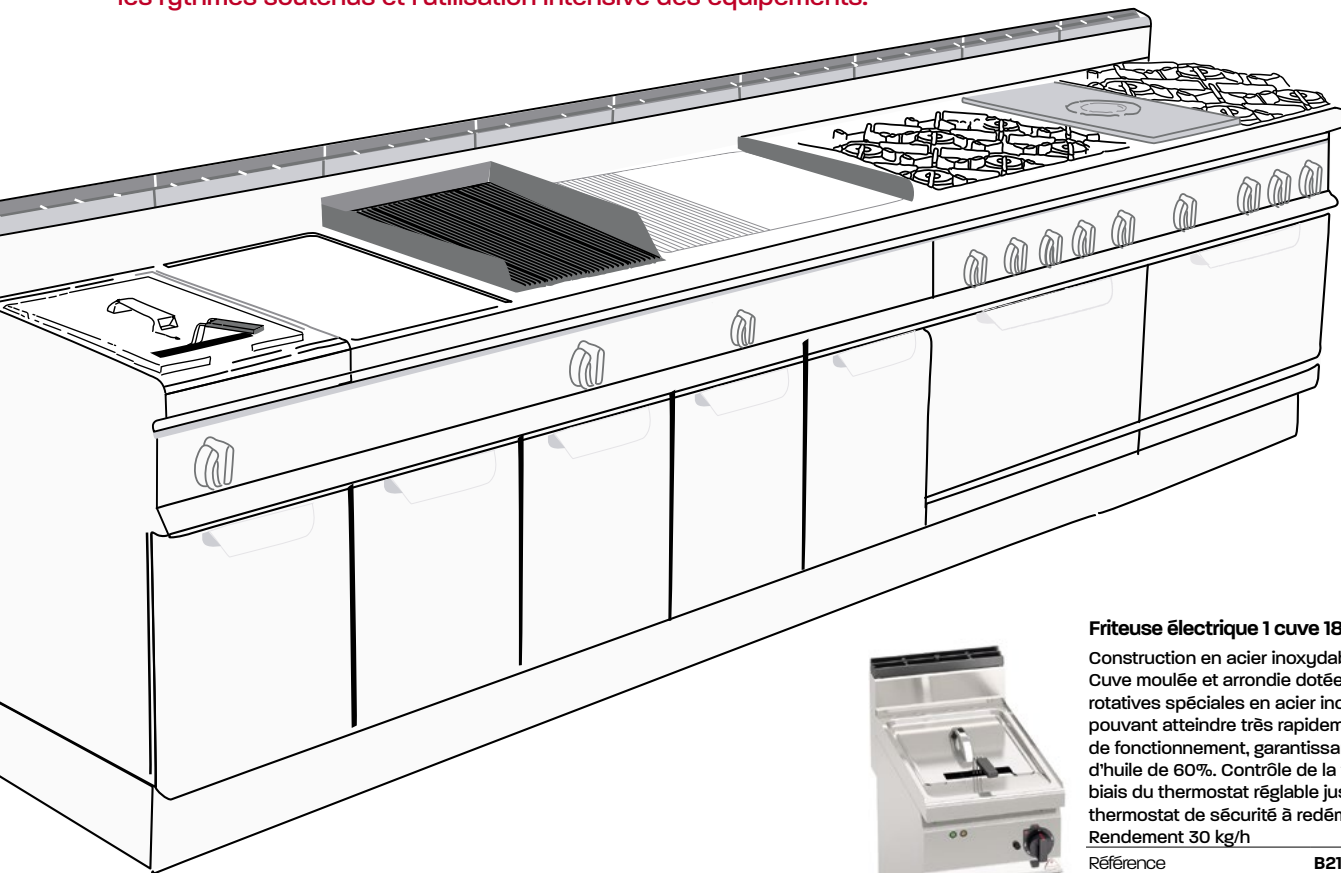
Construction en acier inoxydable AISI 304
Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304
Fond de cuve en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur
Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable
Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température : 100 à 300 °C
Allumage électrique

Référence	B21-20821500
Modèle	G9BR8/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 900
Tension / Puissance Gaz	/20kW

Prix ht*
5533€

Cuisson GAMME 700

Des cuisines réalisées pour résister et durer dans le temps. Et ce grâce à une collaboration directe avec les cuisiniers qui travaillent quotidiennement dans un environnement extrême, conditionné par les températures élevées, les rythmes soutenus et l'utilisation intensive des équipements.



Friteuse électrique 1 cuve 18L - Mécanique

Construction en acier inoxydable AISI 304
Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable « incoloy » pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.
Rendement 30 kg/h

Référence	B21-18505600
Modèle	E7F18-4MS/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht*

2298€



Friteuse électrique 1 cuve 15L - Mécanique

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304.
Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments.

Référence	B21-17420000
Modèle	GL15M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 714 X 900
Puissance Gaz	12,7kW

Prix ht*

2129€



Élément neutre sur soubassement ouvert

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI304
Modèles simple et double, à poser ou sur meuble
Simple à utiliser et à nettoyer
Egalement disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique
Pieds réglables (version sur meuble)

Référence	B21-18900500
Modèle	N7T4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900

Prix ht*

757€





Fourneau 4 feux sur four gaz GN2/1

Construction en acier inoxydable AISI 304
4 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw, grilles en fonte
Propreté maximum grâce aux cuvettes amovibles
Four à gaz statique de 7,8 kw, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour GN2/1
Brûleur du four à flamme auto stabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C
Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement

Référence	B21-18704100
Modèle	G7F4P+FG/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 900
Puissance Gaz	35,8kw

Prix ht*
3187€



Fourneau 4 feux sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
2 brûleurs en fonte nickelée de 7 kw et 2 de 3,5 kw
Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles
Soubassement ouvert

Référence	B21-18702500
Modèle	G7F4M/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 900
Puissance Gaz	21kw

Prix ht*
1968€



Plancha lisse gaz sur soubassement ouvert - Revêtement compound

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C
Plaque de cuisson « Compound » qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18301800
Modèle	G7FL4M/CPD/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Puissance Gaz	6,9kw

Prix ht*
1992€



Plancha nervurée gaz sur soubassement ouvert

Construction en acier inoxydable AISI 304
Brûleur tubulaires de 6,9 kw
Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu
Température maximale contrôlée jusqu'à 300 °C
Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

Référence	B21-18303500
Modèle	G7FR4M/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 700 X 900
Puissance Gaz	/6,9kw

Prix ht*
1562€

Porte ouverture Gauche

Référence	B21-20920100
Modèle	1PSX/R
Dim L x P x H (mm)	400

Prix ht*
147€

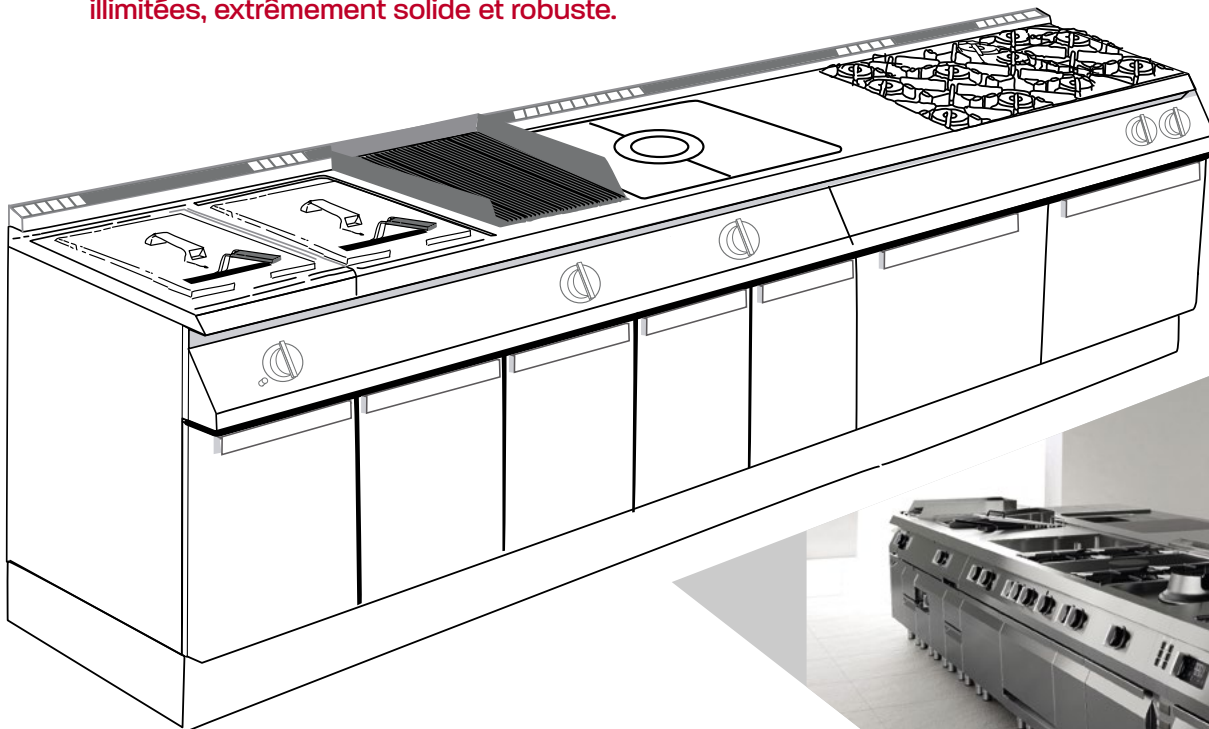
Porte ouverture Droite

Référence	B21-20920000
Modèle	1PDX/R
Dim L (mm)	400

Prix ht*
147€

Cuisson GAMME 900

La gamme Silko 900. Puissante, performante et fiable.
Entièrement modulable, disponible dans des configurations
illimitées, extrêmement solide et robuste.



Friteuse gaz 1 bac 23lt sur placard

Friteuse à gaz 1 bac de 23lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 20/10. Capacité cuvede 23 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve. Thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. En dotation: 2 paniers, 1 couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange.

Référence	S80-NEFG92123
Modèle	NEFG92123/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Gaz	/21kW

Prix ht*
3493€

Friteuse électrique 1 bac 23lt sur placard

Friteuse électrique 1 bac de 22 lt sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, 1 bac capacité de 15 litres. Température de l'huile en cuve contrôlée par thermostat mécanique, avec réglage de 100°C à 185°C. Fourni : 2 paniers, 1 couvercle, 1 grille de fond.

Référence	S80-NEFE92122
Modèle	NEFE92122/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18kW

Prix ht*
2932€



Élément neutre à poser

Élément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Sans tiroir.

Référence	S80-NEEN92T
Modèle	NEEN92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320

Prix ht*
659€



Meuble de base m.400 pour appareils à poser

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN92
Modèle	NBN92/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 765 X 620

Prix ht*
398€

**Fry top gaz plaque lisse chromée à poser**

Fry top gaz à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 34,5x70 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

Référence	S80-NEBG92TLC
Modèle	NEBG92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/10,5kW

Prix ht*
2505€

**Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser**

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan réalisé en épaisseur 20/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 34,5x70 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE92TLC
Modèle	NEBE92TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht*
2430€

**Induction 2 zones indépendantes à poser**

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan, système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes de 5 kW de puissance, diamètre 28 cm.

Référence	S80-NECI92T
Modèle	NECI92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10kW

Prix ht*
8133€

**Plan de cuisson vitrocéramique 2 zones à poser**

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 20/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance de 4 kW chacune.

Référence	S80-NECV92T
Modèle	NECV92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8kW

Prix ht*
2680€

**Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser**

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Appareil version standard composé par 2 brûleurs: n°1 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes inox pour les feux vifs.²

Référence	S80-NECG92T
Modèle	NECG92T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/15kW

Prix ht*
1485€

**Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser**

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 20/10. Appareil standard composé par 4 brûleurs: n°3 de 6 kW et n°1 de 9 kW fixés hermétiquement au plan, grilles rondes en acier inox pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG94T
Modèle	NECG94T/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 900 X 320
Tension / Puissance Gaz	/27kW

Prix ht*
2287€

**Meuble de base m.800 pour appareils à poser**

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN94
Modèle	NBN94/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 765 X 620

Prix ht*
586€

**Meuble de base m.1200 pour appareils à poser**

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN96
Modèle	NBN96/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 765 X 620

Prix ht*
708€

**Base réfrigérée à 2 tiroirs -2 + 8°**

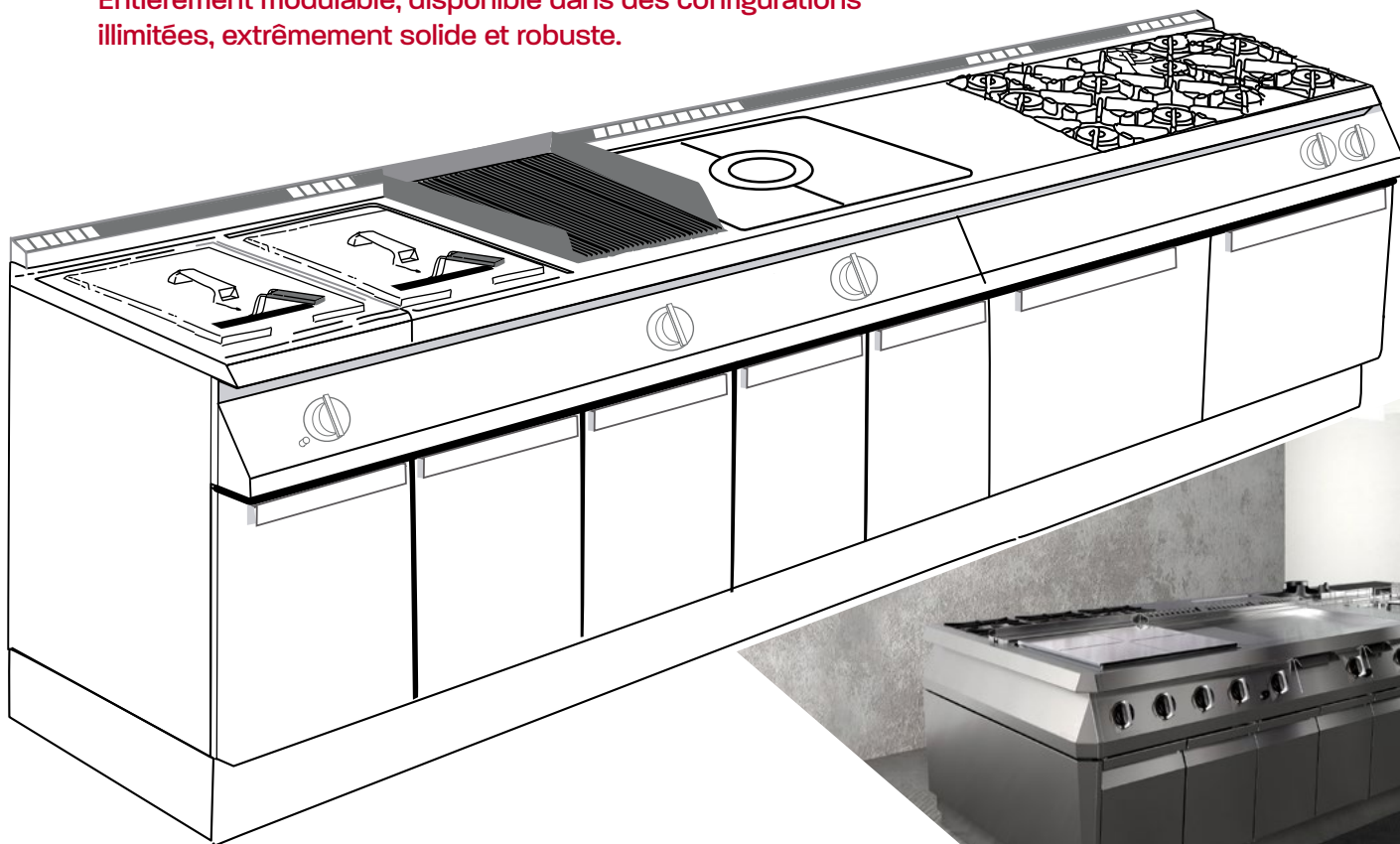
Meuble base réfrigérée largeur mm 1200. Tiroirs avec glissières telescopiques adaptables pour bacs GN 2/1 H100 chaque tiroir. Température: -2°+8°C

Référence	S80-EXBR912TN
Modèle	BASE R/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 840 X 620
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,49kW

Prix ht*
4883€

Cuisson GAMME 700

La gamme Silko 700. Ergonomique, performante et fiable.
Entièrement modulable, disponible dans des configurations
illimitées, extrêmement solide et robuste.



Friteuse gaz 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse à gaz 1 bac de 15lt. Version sur placard fermé. Plan supérieur en acier inox épaisseur 15/10. Capacité cuvede 10 litres, large zone antérieure pour l'expansion de l'huile et grande zone froide. Chauffage par brûleurs en acier inox à flamme optimisée, positionnés à l'extérieur de la cuve. Panier, couvercle, grille de fond et collecteur au robinet de vidange en série.

Référence	S80-NEFG72115
Modèle	NEFG72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Gaz	/14kW

Prix ht*
2912€

Friteuse électrique 1 bac 15lt sur placard 700

Friteuse électrique 1 bac de 15 lt. Version sur placard. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Cuve emboutie en acier inox Aisi 304 avec profil intérieur arrondi, capacité de 15 litres. Grille de fond, panier et couvercle en série.

Référence	S80-NEFE72115
Modèle	NEFE72115/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
2498€



Meuble de base m.1200 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN76
Modèle	NBN76/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 595 X 620

Prix ht*
609€

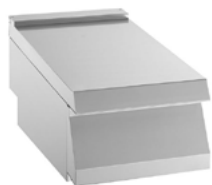


Cuiseur à pâtes électrique 1 bac 28L sur placard

Cuiseur à pâtes version électrique, 1 bac de 28 lt. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Fourni sans paniers, sans couvercle. Sur placard.

Référence	S80-NEDE72128
Modèle	CP/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,7kW

Prix ht*
2895€



Elément neutre à poser 700

Elément neutre à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Plan sans tiroir

Référence	S80-NEEN72T
Modèle	NEEN72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
	Prix ht* 584€



Plan de cuisson gaz 2 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 2 feux vifs à poser, plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 2 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs.

Référence	S80-NECG72T
Modèle	NECG72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Gaz	/12kW
	Prix ht* 1357€



Plan de cuisson gaz 4 feux vifs à poser 700

Cuisinière gaz 4 feux vifs à poser. Plan en acier inox Aisi304 épaisseur 15/10, 4 brûleurs de 6kw chacun. Equipée de grilles en fonte émaillée pour les feux vifs

Référence	S80-NECG74T
Modèle	NECG74T/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 730 X 320
Tension / Puissance Gaz	/24kW
	Prix ht* 1997€



Fry top gaz plaque lisse chromée à poser 700

Fry top gaz à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée avec thermostat. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10. Surface de cuisson au chrome dur polis miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Evacuation des graisses avec tiroir capacité 1,5 L. Allumage par piezo électrique protégé. Surface de cuisson 33,5x53 cm. Raclette de nettoyage plaque fournie.

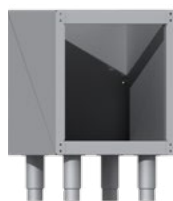
Référence	S80-NEBG72TLC
Modèle	NEBG72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Puissance Gaz	/7kW
	Prix ht* 2107€



Fry top électrique. Plaque lisse chromée à poser 700

Fry top électrique à poser réalisé en acier inox Aisi 304 avec plaque inclinée à une zone de cuisson, version lisse chromée. Plan réalisé en épaisseur 15/10. Surface de cuisson réalisée en chrome dur poli miroir avec zone froide de 6,5 cm sur façade. Tiroir de ramasse graisses avec capacité de 1,5L. Surface de cuisson 33,5x53 cm. En dotation: raclette de nettoyage plaque.

Référence	S80-NEBE72TLC
Modèle	NEBE72TLC/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,4kW
	Prix ht* 2089€



Induction 2 zones indépendantes à poser 700

Cuisinière à induction 2 zones à poser. Plan en acier inox Aisi 304 épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. Système de sécurité pour présence casseroles. 2 zones de cuisson indépendantes puissance 3,5 kW chacune, diamètre 23 cm.

Référence	S80-NECI72T
Modèle	NECI72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7kW
	Prix ht* 7261€



Plan de cuisson vitrocérame 2 zones à poser 700

Cuisinière vitrocéramique 2 zones à poser. Plan en acier inox épaisseur 15/10 en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au plan. 2 zones de cuisson indépendantes, puissance 2,5 kW chacune.

Référence	S80-NECV72T
Modèle	NECV72T/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 730 X 320
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5kW
	Prix ht* 1831€

Meuble de base m.400 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN72
Modèle	NBN72/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 595 X 620
	Prix ht* 386€

Meuble de base m.800 pour appareils à poser 700

Meuble de base ouvert pour appareils à poser

Référence	S80-NBN74
Modèle	NBN74/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 595 X 620
	Prix ht* 520€



Porte m.400

Porte droite et gauche en acier inox pour meuble de 40 et 80 cm

Référence	S80-NKBVP4
Modèle	NKBVP4/R
Dim L (mm)	400
	Prix ht* 209€



Base réfrigérée 2 portes -2 + 8°

Base réfrigérée à 2 portes. Cellule à dimensions GN 1/1 avec fond rabaisé, panneau digital. Fournie 1 grillé GN 1/1 pour porte.

Référence	S80-BR76APP
Modèle	BASE R/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 630 X 610
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,109kW
	Prix ht* 3582€



AMBASSADE
DE BOURGOGNE



AMBASSADE
DE BOURGOGNE



Fourneau 5 feux vifs sur four GN1/1

Habillage et façade inox. Pieds inox réglables 150/175mm- TABLE LxP (1000x650). 5 brûleurs avec thermocouple : 2 Brûleurs de 3 KW, 1 x 4 KW, 1 de 1,5 kw et 1 brûleur central 5 KW - FOUR : LxPxH (530x405x305). 1 brûleur de 4 KW. Thermostat. - ARMOIRE : Neutre GN1/1 sans échelles. - Livré avec 1 grille et 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG1051GA
Modèle	CG1051GA/R
Dim L x P x H (mm)	1000 X 650 X 900
Tension / Puissance Gaz	/20,5kW

Prix ht*
2509€

Fourneau 4 feux vifs sur four GN1/1

Habillage et façade inox. Pieds inox réglables 150/175mmTABLE : LxP (700x650). Brûleurs avec thermocouple. 2 Brûleurs de 3 KW, 1 de 4 KW, 1 de 1,5 KW. Grilles fontes. FOUR : LxPxH (530x455x305). 1 brûleur de 4 KW. Thermostat. - Livré avec 1 grille, 1 tôle à pâtisserie.

Référence	A04-CG741
Modèle	CG741/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 650 X 900
Tension / Puissance Gaz	/15,5kW

Prix ht*
2103€

Friteuse électrique 12L 12kg/h

Cuve emboutie à zone froide.- Vanne de vidange. - Bloc résistance débrochable de 12 KW avec thermostat de sécurité. - Commutateur M/A en façade. - Minuterie mécanique 15 mn. ARMOIRE : - Neutre avec porte et sans échelles. - Habillage et façade inox. - Pieds inox avec vérins - Livrée avec 1 panier.

Référence	A04-CME434FRI
Modèle	CME434FRI/R
Dim L x P x H (mm)	400 X 650 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
1668€



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Etuve électrique à convection forcée 10 niveaux GN1/1

Plan de travail inox. Etuve électrique à convection 10 niveaux au pas de 78 mm. Thermostat 50-220° Puissance électrique 3,5 kW Livré avec cordon 16 A. Thermomètre indicateur. Bac de récupération des condensats. Poignées latérales soudées. Châssis acier inoxydable avec tablette de dépose. 4 roues pivotantes dont 2 à freins.

Référence	A04-CTFE710CTE
Modèle	CTFE710CTE/R
Dim L x P x H (mm)	900 X 650 X 1105
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,5kW

Prix ht*
2929€



Four de remise et maintien en température 10 niveaux GN1/1

Charge utile 36 kg - Commande à régulation électromécanique. - Habillage et moufle intérieur acier inox. - Minuterie 120 mn, thermostat multipoints, thermostat de sécurité, programme frite - bacs inox intégrés, oua d'évacuation. Livré avec support. - Conforme à la norme

Référence	A04-CFE710RT
Modèle	CFE710RT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 1170
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

Prix ht*
3988€



4 feux vifs gaz sur baie ouverte pro800

- . 4 feux vifs - P : 2x10kW à l'avant et 2x6.5kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420x300mm.
- . 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé.
- . 2 grilles de réduction en fil inox.
- . Brûleurs «I.SYSTEM» (brevetés CHARVET) de type couronne

Référence	C02-V01581
Modèle	V01581/A
Dim L x P x H (mm)	850 X 800 X 900
Tension / Puissance Gaz	/33kW

Prix ht*
3750€



Foyer induction 2x5kW sur baie ouverte pro800

- . 2 foyers à induction (diamètre 220 mm) sous plaque vitrocéramique affleurante 325x650 mm, épaisseur 6 mm.
- . Commandes en façade par potentiomètres avec positions arrêt, repères gradués de 1 à 12.

Référence	C02-V03599
Modèle	V03599/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/2 x 5kW

Prix ht*
7194€



Plancha chrome électrique sur baie ouverte pro800

- . 1 plaque plancha acier XC48 chromé Dim. 690 x 490 mm, épaisseur 20 mm
- . Chauffage par résistances positionnées sur terages réfractaires ² P : 7,5 kW
- . Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible
- Soubassement :
 - . Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties.
 - . Bac de récupération d'une capacité de 25L. (non fourni si option ruissellement d'eau)

Référence	C02-V03502
Modèle	V03502/A
Dim L x P x H (mm)	850 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,5kW

Prix ht*
6515€



Friteuse électrique 2x7L 36kg/h pro800

- . Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, capacité 2x7L,
- . Repères niveau d'huile minimum et maximum, zone de foisonnement.
- . Robinets de vidange dans placard en soubassement.
- . Couvercle amovible inox AISI304. Dotation : 2 panier de contenance 1.250kg.
- . Chauffage par thermoplongeur - P : 2x8kW - amovible pour nettoyage, pilotés par commutateurs et thermostats.

Référence	C02-V02485
Modèle	V02485/A
Dim L x P x H (mm)	425 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/16kW

Prix ht*
4214€

Un piano à la mesure de votre talent !



Virtuoses



www.charvet.fr



La première gamme de friteuses Intelligentes,
haut rendement et vertes.



Solution E-MiO

E - Efficacité des opérations et des coûts.

M - Produit de qualité "Healthy Fried Food" et Répétabilité.

O - Optimisation du cycle de vie de l'huile.



Réduction des coûts d'exploitation



Réduction des Impacts sur l'environnement



Amélioration de la qualité du produit



Augmentation de la productivité

Scannez-moi
YouTube



Scannez-moi
superfry.com



OFFCAR®
THE GREAT COOKING

Nos solutions répondent aux exigences des cuisines professionnelles, collectives et de l'industrie agroalimentaire.

capic 700

PETITS RESTAURANTS, SNACKING

Gamme compacte, puissante,
modulable et économique



capic 800

RESTAURATIONS COMMERCIALES
ET PETITES COLLECTIVITÉS

Robuste, compacte et performante



capic 900

RESTAURANTS, GRANDES BRASSERIES,
TRAITEURS ET COLLECTIVITÉS.

Plus polyvalente, plus performante



capic 900 suspendue

LYCÉES, CUISINES CENTRALES, CENTRES
HOSPITALIERS, TRAITEURS ET PETITES INDUSTRIES

Marmites et sauteuses suspendues



capic 1000 charcutier traiteur

LABORATOIRES, CHARCUTERIES, TRAITEURS
ET COLLECTIVITÉS DE GRANDE CAPACITÉ



capic sur-mesure

Fourneau du Chef sur mesure.
CAPICa la solution pour toute demande spéciale





- Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, avec sélection des fonctions tactiles. • Écran configurable selon les besoins des utilisateurs. • Lancement d'une cuisson automatique "One Touch". • Organisation des recettes dans des dossiers avec des aperçus. • Possibilité de préchauffer la chambre de cuisson jusqu'à 300°C. • Redémarrage automatique de la cuisson en cas de panne de courant. • Refroidissement rapide de la chambre de cuisson avec la porte ouverte. • Interface utilisateur en 29 langues. • Assistant virtuel pour des conseils d'utilisation et pour signaler quand il est nécessaire d'effectuer un entretien.

FRANSTAL
Platinum

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Mono

Four à grande vitesse
Micro-ondes 1 kW

Référence	FR1-CLARAP1-2
Modèle	RAPIDOII/K
Dim L x P x H (mm)	467 X 609 X 630
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,6kW

Prix ht*
6990€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - Tri

Four à grande vitesse
Micro-ondes 2 kW

Référence	FR1-CLARAP3-2
Modèle	RAPIDOII/K
Dim L x P x H (mm)	467 X 609 X 630
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
7356€

Package Accessoires RAPIDO

« Kit de démarrage d'accessoires pour four Rapido : ORACGS, ORACRS, ORACBS, ORACGB, ORACRB, ORACBB. Éléments du kit : OCTL2 - plaque de cuisson lisse en téflon (2 pcs.) 286x286x19 mm OCTF1 - plaque de cuisson lisse en téflon et perforée (2 pièces) 140x286x19 mm OPRGB - plaque antiadhésive double face lisse/fonte 286x300x11 mm »

Référence	FR1-CLAOSTKB
Modèle	ACCESSOIRES/G

Prix ht*
604€

Four à cuisson accélérée RAPIDO II - XL - Tri

Four à grande vitesse - Écran tactile HD de 7" entièrement personnalisable. Connexion Wi-Fi / Ethernet de série. Chaleur pulsée avec puissance jusqu'à 3 kW. Convection avec température de 95°C à 270°C. Micro-ondes avec puissance jusqu'à 1 kW. Fonction décongélation par Micro-ondes. Possibilité de mémoriser 1200 programmes de cuisson en séquence automatique qu'à 4 cycles. Catalyseur intégré pour le fonctionnement sans hotte d'aspiration.

Référence	FR1-CLAORACGBXL
Modèle	RAPIDO/K
Dim L x P x H (mm)	577 X 797 X 630
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
9990€

LES + produits

La box de lavage

La profondeur 609 mm

Le micro-onde sur les cotés

Mode combi pour la cuisson boulangerie

Display tactile similaire au Franstal Platinum

Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT, haute définition, capacitif

Écran-tactile entièrement personnalisable / User Friendly

Lancement d'une cuisson automatique « One Touch ».

29 langues disponibles

Filtre catalyseur intégré pour un fonctionnement sans hotte

OWB, Oracle Washable Box, chambre-box spéciale amovible et lavable*

Nabook plus. Le Cloud permet d'accéder à Nabook plus, l'assistant virtuel en cuisine.



*Oracle Washable Box vous permet de nettoyer facilement votre RAPIDO II sans avoir besoin de raccords coûteux pour le remplissage et l'évacuation de l'eau.



GIORIK

Four RAPIDE POP à convection GN2/3 3,2kW Mono

Four rapide avec cuisson par air pulsé, vapeur et convection. Contrôle par écran tactile 7" 12 recettes préenregistrées, personnalisables. Réservoir de 3 litres qui permet de réaliser de nombreuses recettes. Température jusqu'à 260°C. Porte en verre trempé. Port USB pour l'importation et l'exportation de recettes et contrôle HACCP.

Référence	E01-137121
Modèle	POP/T
Dim L x P x H (mm)	431 X 637 X 510
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
3560€



Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS



Système de cuisson planétaire à infrarouge modulé : SOFT, FAST, GRILL et MAINTIEN EN TEMPERATURE DES PRODUITS

- Cuisson saine, sans carbonisation des graisses alimentaires
- pendant la cuisson & uniformité de cuisson
- Nombre de broches : 3 maximum par cycle
- Sans ventilation et vapeur
- Domaines d'utilisation restauration, pâtisserie, gastronomie, plats à emporter, food-truck, traiteur, supermarché
- Réduction des temps de cuisson jusqu'à 50%

- Jusqu'à 7 outillages de cuisson
- Porte double vitrage
- Fonctionnement intuitif grâce aux programmes préinstallés
- Facilité de nettoyage de la chambre de cuisson
- Facilité d'insertion et retrait des outillages de cuisson
- Modifier les programmes existants ou sauvegarder les nouveaux
- Signal visuel programme countdown
- Signal acoustique de fin programme
- Maintien au chaud des produits
- Livré sans outillage



Multicuisson à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 9 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100861
Modèle	MINI LEO 340/3 FRANSTAL/A
Dim L x P x H (mm)	600 X 650 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
5781€



Multicuisson à infrarouge modulé FRANSTAL

Multicuisson à infrarouge modulé d'une capacité allant jusqu'à 12 kg, idéale pour cuire plus d'aliments en même temps.

Référence	FR1-CCB14100874
Modèle	MINI LEO 550/3 400V FRANSTAL/A
Dim L x P x H (mm)	780 X 650 X 800
Tension / Puissance Elec.	TR1400V+N+T/5,8kW

Prix ht*
7449€



Vitrine chaude ventilée de comptoir

Vitrine chauffée de comptoir avec système de ventilation non directe sur les aliments. Possibilité de régénération de l'aliment grâce à l'évaporation de l'eau. Espace pour 2 récipients Gastronorm GN1/1

Référence	C20-14100195
Modèle	ECV 2076/R
Dim L x P x H (mm)	755 X 770 X 550
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1kW

Prix ht*
2215€



Grill à pierre volcanique sur meuble

Grill à pierre de lave professionnel avec meuble ouvert, avec grille universelle incluse et avec possibilité de la remplacer par d'autres type de grilles. 2 brûleurs.

Référence	C20-14100341
Modèle	I-80MOB/P/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 700 X 850
Tension / Puissance Gaz	/17,5kW

Prix ht*
2839€



Rôtissoire à broches indépendantes et superposées

Rôtissoire électrique professionnelle à tiges simples superposées pour 6 poulets et 2 tiges

Référence	C20-14100443
Modèle	E-6P/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 360 X 530
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
1647€



Rôtissoire ventilée à broches

Rôtissoire électrique professionnelle ventilée avec longue fourchette et minuterie manuelle. Pour 24/28 poulets et avec 4/5 tiges.

Référence	C20-14100364
Modèle	GV24/28MAN/R
Dim L x P x H (mm)	990 X 510 X 750
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,7kW

Prix ht*
5032€



Rôtissoire électrique ventilée avec technologie à infrarouge

- Double circulation d'air et technologie de cuisson à infrarouge
- Système CB Auto Cooking capable d'offrir les meilleurs résultats en termes de saveur et de texture
- Mouvement à rotation simple avec outillages deux piques pour poulets et d'autres accessoires
- Programmes qui facilitent l'utilisation et garantissent une qualité constante
- Il peut être positionné n'importe où avec la hotte autonome (en option)
- Avec lances de lavage CB Self-Cleaning Innovation et kit adoucisseur d'eau inclus
- * 5 outillages deux piques pour poulets, en dotation

Référence	C20-14100993
Modèle	CHICKEN MASTER 20 SE/R
Dim L x P x H (mm)	951 X 830 X 1770
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,3kW

Prix ht*
18145€



KIT FOUR

Système d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four dans les cuisines professionnelles. C'est une opération indispensable pour garder les canalisations dans un bon état.

- 100% acier inoxydable
- Assemblage par emboîtement
- Résistant aux chocs
- Facile à monter
- Durée de vie illimitée



Kit de connexion pour four multi-niveaux

Kit de connection pour relier 2 kits four.

Référence	B26-KCKF50
Modèle	KCKF50/N

Prix ht*
76€

Kit four

Kit d'évacuation des eaux grasses et condensats hautes températures pour vidange de four.

Référence	B26-KF50
Modèle	KF50/N

Prix ht*
245€

POUR UN **PROJET** *Consultez-nous !*

FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 6 Niveaux GN1/I PLATINIUM Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveaux. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLANAE061BV
Modèle	FOURPLAT/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 795 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
8261€



Support Four mixte 6 et 10 niveaux

Référence	FR1-CLABSR011
Modèle	ACCESSOIRES/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 710 X 670

Prix ht*
630€



Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux : rétention chlore, particules, goûts et odeurs. Autonomie 9m3 sur four mixte, 12m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/A
Dim L x P x H (mm)	520

Prix ht*
219€

FRANSTAL
Platinum

Four mixte électrique 10 Niveaux GN1/I PLATINIUM injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. commandes par écran tactile couleur de 10 pouces lcd-tft. préchauffage à 320 °c. mode multiniveaux. connection wi-fi au cloud. sonde à coeur multipoint ø 3 mm. nouveau système de lavage automatique, avec vaporisation du détergent et réduction de la consommation de détergent jusqu'à 30%. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLANAE101BV
Modèle	FOURPLAT/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 795 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht*
9565€



Support avec glissières - Four mixte 6 et 10 niveaux

Support entièrement en aisi 304 - avec porte-plaques - 1/1gn

Référence	FR1-CLABSP011
Modèle	ACCESSOIRES/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 730 X 670

Prix ht*
1227€



Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)

Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs

Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass

Autonomie 9m3 sur four mixte, 12 m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAKIT2XL
Modèle	LWAKIT2XL/A
Dim H (mm)	574

Prix ht*
436€



Four mixte électrique 10 Niveauux GN1/I GOLD Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à cœur multipoint $\varnothing$ 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE101BVL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7kW

Prix ht*
7066€

Four mixte électrique 10 Niveauux GN1/I GOLD Chaudière Lavage intégré

Four mixte électrique avec chaudière - 10 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à cœur multipoint $\varnothing$ 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE101BSL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 1055
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/18,7 kW

Prix ht*
8345€



Four mixte électrique 6 Niveauux GN1/I GOLD Injection Lavage intégré

Four mixte électrique à injection - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à cœur multipoint $\varnothing$ 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes.

Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE061BVL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
5903€

Four mixte électrique 6 Niveauux GN1/I GOLD Chaudière Lavage intégré

Four mixte électrique avec chaudière - 6 x 1/1 gn - four complètement en acier inox aisi 304. écran couleurs 3,5 pouces (lcd - tft). commandes manuelles avec contrôle électronique - cuisson automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés. possibilité de mémoriser 99 programmes de cuisson en séquence jusqu'à 9 cycles de cuisson. sonde à cœur multipoint $\varnothing$ 3 mm. 6 vitesses de ventilation plus 6 vitesses intermittentes. Pourcentage de recyclage produits 90%.

Référence	FR1-CLASAE061BSL
Modèle	GOLD/R
Dim L x P x H (mm)	852 X 797 X 775
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11,6kW

Prix ht*
6831€

Fours compact

- Four mixte électrique à injection • Cuisson « manuelle » avec trois modes possibles : Convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné de 30°C à 300°C ou « automatique » avec plus de 90 programmes de cuisson testés et mémorisés • Contrôle de la température à cœur avec sonde multipoints débrochable (en option)
- Autoclimateur, système automatique de mesure et de contrôle du pourcentage d'humidité dans l'enceinte de cuisson et Fast-Dry, système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson • Écrans alphanumériques à LED haute visibilité • 2 vitesses pour le modèle 6 niveaux compact



Four mixte électrique 6 Niveauux GN1/I - COMPACT SILVER Lavage intégré

Système de lavage automatique avec réservoir intégré et dosage de détergent automatique

Référence	FR1-CLAC0ES061R+ILCCS1
Modèle	CLAC0ES061R+ILCCS1/K
Dim L x P x H (mm)	510 X 800 X 880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,75kW

Prix ht*
5723€



Support pour four COMPACT SILVER Support de base en acier inox

Référence	FR1-CLACSR061
Modèle	SF/R
Dim L x P x H (mm)	510 X 648 X 860

Prix ht*
568€



COMPACT À L'EXTERIEUR, SPACIEUX À L'INTERIEUR

Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7», avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Ouverture de porte de gauche à droite.



Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD

Référence	FR1-CANT61
Modèle	TT61/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht*
5911€

Four mixte électrique 6 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD

Référence	FR1-CANT61R
Modèle	TT61/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 896 X 833
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9 kW

Prix ht*
5911€



Soubassement ouvert pour four 6 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FR1-CANTAT61
Modèle	TATT61/R
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 869

Prix ht*
539€



Four combiné convection/vapeur. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate dans un environnement de surpression contrôlé et modulé. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7», avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde au coeur multipoint 5 capteurs fournie. Ouverture de porte de gauche à droite.



Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - FRANSTAL GOLD

Référence	FR1-CANT101
Modèle	TT101/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht*
7024€

Four mixte électrique 10 niveaux GN1/1 compact - porte gauche - FRANSTAL GOLD

Référence	FR1-CANT101R
Modèle	TT101/R
Dim L x P x H (mm)	513 X 1033 X 896
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/11 kW

Prix ht*
7024€

Soubassement ouvert pour four 10 niveaux GN1/1 - FRANSTAL GOLD

Soubassement ouvert en acier inox AISI 304, avec étagère. Pieds réglables en hauteur, hauteur maximum du soubassement 90 cm, hauteur minimum soubassement 87 cm.

Référence	FR1-CANTAT10
Modèle	TATT101/R
Dim L x P x H (mm)	514 X 676 X 749

Prix ht*
522€



ALPHATECH

ICON est le four idéal pour vous qui êtes en train d'ouvrir un bar, un restaurant ou une pâtisserie. Avec un budget limité, vous disposez de toutes les fonctionnalités et les performances des fours haut de gamme. Son système de contrôle simple et intuitif, vous donne libre cours à votre créativité en cuisine.



• Cuisson manuelle • Trois modes de cuisson : convection de 50°C à 260°C, vapeur de 50°C à 130°C, combiné de 50°C à 260°C • Panneau de commande avec sélecteurs électromécaniques et voyants de contrôle



Four mixte électrique 5 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM051E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 777
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW

Prix ht*
3017€



Four mixte électrique 7 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM071E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 942
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

Prix ht*
3962€



Four mixte électrique 10 Niveaux électromécanique

GN1/1 ou 600x400

Référence	L03-ICEM101E
Modèle	EVO/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 729 X 1152
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

Prix ht*
4561€



Support standard 5 et 7 niveaux

Support entièrement en aisi 304

Référence	L03-ISR071E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 700 X 775

Prix ht*
530€



Support standard 10 niveaux

Support en aisi 304

Référence	L03-ISR101E
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	690 X 700 X 595

Prix ht*
530€



Porte plaques à insérer dans le support

Porte-plaques - à insérer dans le support - entièrement en aisi 304

Référence	L03-NPT071
Modèle	ACCESSOIRES/K
Dim L x P x H (mm)	367 X 670 X 460

Prix ht*
281€



LAINOX®



FOODY



*Le combi polyvalent et fiable
pour votre Restaurant ou
votre Gastronomie/Rôtisserie.*

Le combi polyvalent et fiable pour votre Restaurant ou votre Gastronomie/Rôtisserie. Pour améliorer l'efficacité en cuisine et la qualité des cuissons, Foody est le combi de la nouvelle gamme de Lainox Premium Budget. Équipé de la technologie One Touch il offre une polyvalence maximale dans le choix de recettes prédéfinies testées et vérifiées par Lainox ou personnalisées. De plus, grâce aux fonctions exclusives Multi-niveaux et Jit il permet la cuisson simultanée de plusieurs produits de différents types (viande, poisson, légumes, etc.). Une autre exclusivité Lainox dont Foody est équipé est l'Autoclima qui contrôle et régule le pourcentage d'humidité parfait dans la chambre de cuisson en garantissant toujours des plats juteux et moelleux ou gratinés au bon point. L'équipement est complété par la sonde au cœur Multipoint. Avec la connexion WI-FI standard, vous pouvez accéder au Cloud Nabook de Lainox entièrement gratuit pour organiser au mieux l'activité.



Four mixte électrique 5 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 5x GN 1/1 - 5 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN051
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/K
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 723
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/7,25kW

Prix ht*
5227€



Four mixte électrique 7 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 7x GN 1/1 - 7 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN071
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 887
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

Prix ht*
6329€



Four mixte électrique 10 niveaux tactiles - cadre mixte GN1/1 et 600x400mm - FOODY

Combi pour la restauration - 10 x GN 1/1 - 10 x en1 (600 x 400) - commandes par écran tactile - cuissons automatiques interactives. Lavage intégré.

Référence	L03-FOEN101
Modèle	FOUR MIXTE ELEC/R
Dim L x P x H (mm)	777 X 744 X 1097
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

Prix ht*
7236€



• Intérieur et extérieur inox • Système électromécanique • Température maximum 250°C • Rack démontable pour nettoyage facile • Thermostat de sécurité • Minuterie : 0 - 120 mn et mode continu • Lumière intérieure • Porte double vitrage



Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Référence	C03-RX-304
Modèle	RX-304/A
Dim L x P x H (mm)	590 X 675 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
681€



Four à air pulsé Mono - 600x400 ou GN1/1

Avec Humidificateur livré avec 4 grilles 600 x 400
Dim. int.: L x P x H (mm) : 680 x 470 x 365

Référence	C03-RX-604-H/MONO
Modèle	RX-604-H/R
Dim L x P x H (mm)	820 X 800 X 545
Tension / Puissance Elec.	230V+T/5,7kW

Prix ht*
1573€



Four à air pulsé 4 niveaux - 430 x 340 ou GN2/3

Température maximum 250°C
Intérieur et extérieur inox
Livré avec 4 plaques alu 430 x 340
Dim. int.: L x P x H (mm) 450 x 340 x 345

Référence	C03-RX-304
Modèle	RX-304/A
Dim L x P x H (mm)	590 X 675 X 540
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,1kW

Prix ht*
681€



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E

Prix ht*
230€



Cartouche BESTMAX 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20² m
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812116
Modèle	M0812116/E
Dim L x P x H (mm)	574

Prix ht*
251€



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

Traitement d'eau anticalcaire pour la cuisson
Durée de vie du four augmentée
Pas de branchement électrique
Pas de surconsommation d'eau
Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium
Des plats avec plus de saveurs et couleurs
Respect des normes sanitaires
Utilisation horizontale ou verticale
Kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Référence	B66-1027756
Modèle	K/E
Dim H (mm)	0 557

Prix ht*
480€



Etuve mobile 12 niveaux GN2/1 avec option PR6

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox avec bâti tubulaire

Isolation renforcée

12 étages GN2/1 espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Thermomètre 250°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura

Socle débordant avec butoirs en caoutchouc

Option puissance renforcée incluse

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-CG24V+OPTIONPR6**

Modèle **Alizé/R**

Dim L x P x H (mm) **765 X 1000 X 1280**

Tension / Puissance Elec. **TRI400V+N+T/6kW**

Prix ht*
4405€



Etuve mobile 12 niveaux GN1/1

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox avec bâti tubulaire

Isolation renforcée

Cuisson basse température - liaison chaude

12 étages GN1/1 espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Thermomètre 250°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Gestion de l'hydrométrie manuelle par Oura

Socle débordant avec butoirs en caoutchouc

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-CG12V**

Modèle **ALIZE/R**

Dim L x P x H (mm) **580 X 880 X 1280**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/3,3kW**

Prix ht*
3590€



Etuve traiteur 5 niveaux 600x400 mm

Chariot chauffant ventilé de maintien - remise en température - cuisson basse température - liaison chaude

Fabrication en inox - châssis autoporté

Isolation renforcée

5 niveaux 600x400 mm espacés de 70 mm

Thermostat 60 -200°C

Voyants de contrôle Marche et Ventil

Agencement intérieur mobile pour faciliter l'entretien

Référence **D10-EV6405**

Modèle **LES ESSENTIELS/R**

Dim L x P x H (mm) **580 X 870 X 680**

Tension / Puissance Elec. **230V+T/2kW**

Prix ht*
2638€

AVGVSTO®

FOURS À COUPOLE POUR PIZZA
À SOLE TOURNANTE OU FIXE

AVGVSTO, NATURELLEMENT BEAU!



FATTO IN ITALIA - AMATO NEL MONDO.



APPROVATO
VERA PIZZA

Napoletana
APPROVED

-  100% WOOD-FREE
-  AUCUN CÂBLES VISIBLE
-  COMMANDES RÉTRACTABLES
-  COULEURS DE LA COUPOLE PERSONNALISABLES

AVGVSTO® L'EMPEREUR DES FOURS : LE FOUR BOUTIQUE, 100% GREEN.

Zanolli pense à vous et à l'environnement. Le système breveté **Air Trap System®** empêche la chaleur de sortir de la bouche du four, en vous garantissant une parfaite homogénéité de la cuisson et une économie d'énergie jusqu'à 30% par rapport à un four à coupole sans ce système.

L'étude de l'ergonomie d'enfournement et des dimensions internes de la chambre et de la bouche vous permet d'avoir la vision maximale du produit lors de sa cuisson, et de gérer facilement les enfournements même en pleine charge.

La gestion séparée de la voûte et de la sole et la température maximale de 500 °C vous fournissent le meilleur instrument pour cuire la pizza napolitaine TSG et tout autre type de pizza dans le respect de l'environnement.



Bronze (standard)



Rouge



Or



Bleu



Personnalisable

DR. ZANOLLI SRL - zanolli@zanolli.it



www.zanolli.it



Construction en acier inoxydable de haute qualité
La finition en acier inoxydable convient à n'importe quelle installation de cuisine
Les poignées de porte et de tiroir en frêne sont en acier inoxydable tubulaire pour une isolation supérieure
Tiroir à cendres intégré facilitant le nettoyage
Les pare-feux à double sécurité donnent la priorité à la sécurité, réduisant le risque de transfert de chaleur et d'accidents
Une isolation fiable maximise la chaleur à l'intérieur tout en empêchant le rayonnement thermique vers l'extérieur
Les régulateurs de débit supérieur et inférieur assurent un contrôle précis de la température
Accessoires inclus avec les fours: 1 pince ; 1 grille; 1 pelle; 1 tisonnier; 1 brosse métallique



pujadas

Four à braise PREMIUM

Compartiment de rangement spacieux sous le four
La table dispose également d'un tiroir chauffant intégré pour assurer que les plats préparés maintiennent une température de service idéale
Capacité pour 8 bacs GN 1/1
Le conteneur GN 1/1 inclus améliore l'efficacité
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850901B
Modèle	P850901B/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

 Prix ht*
9010€
pujadas
grillpujadas
grill**Four à braise CLASSIC**

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Une armoire à deux portes de grande capacité.
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850902R
Modèle	P850902R/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

 Prix ht*
7839€
pujadas
grill**Four à braise FONCTIONAL**

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Le four 140 a une capacité de 8 plateaux GN 1/1, tandis que les fours 50 et 90 ont une capacité de 5 plateaux GN 1/1.
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850903SS
Modèle	P850903SS/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

 Prix ht*
7695€
pujadas
grill**Four à braise ESSENTIAL**

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850904B
Modèle	P850904B/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

 Prix ht*
7328€
**Four à braise CONTERTOP**

Compartiment de rangement spacieux sous le four
Comprend la pince, la pelle, le poker et la brosse métallique

Référence	P07-P850900R
Modèle	P850900R/R
Dim L x P x H (mm)	690 X 660 X 173
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

 Prix ht*
6334€



Spécial Barbecue

Conçu et fabriqué entièrement par Pujadas en acier inoxydable haute résistance et qualité. 2 étagères. Accessoires inclus avec les barbecues: 1 pince; 1 pelle; 1 tisonnier; 1 brosse métallique



OPEN GRILL **pujadas** grill

Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures.
Grille et barre pour remise en température.
Grande surface de cuisson disponible avec grille en V ou en fil rond.
Base en brique réfractaire.
Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur.
Élévation réglable par volant jusqu'à 400 mm.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Collecteur de graisse.
Glissières GN 1/1
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.

Référence	P07-P8581011B
Modèle	P8581011B/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
9126€



pujadas grill

OPEN GRILL ROBATA

Idéal pour cuisines avec un espace limité.
Avec 5 grilles amovibles pour tout type de cuisson.
Bac GN 2/3 65 mm mobile, pour tout type de cuisson.
2 grilles à tiges amovibles, idéales pour la braise intense.
5 bacs GN inox 1/9 100 mm pour ingrédients.
Roulettes avant avec freins.
Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson.
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Base en brique réfractaire.
Glissières GN 1/1
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence	P07-P8582010SS
Modèle	P8582010SS/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
5252€



OPEN GRILL LIGHT

Brûleur à bois intégré . (optionnel).
Deux surfaces de cuisson indépendantes. Disponible avec grille en V ou en fil rond.
Collecteurs de graisse
Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable
Barre pour remise en température.
Base en brique réfractaire.
Glissières GN 1/1
Roulettes avant avec freins.
Grille inclinable en trois positions : allumage du charbon, cuisson avec batterie, récupération des graisses.
Disponible avec pieds réglables en hauteur.

Référence	P07-P8583211R
Modèle	P8583211R/R
Dim L x P x H (mm)	1040 X 740 X 1480
Tension / Puissance Elec.	230V+T/

Prix ht*
7304€



Four à pizza IDECK 1 Chambre

Commandes électroniques 1 chambre
Capacité 4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121861
Modèle	IDM72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 363
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

Prix ht*
2919€



Four à pizza IDECK 2 Chambres

Commandes électroniques 2 chambres
Capacité 2x4 pizzas ø33cm

Référence	E01-121862
Modèle	ID72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12kW

Prix ht*
4641€



Four à sole iDeck- 2 x 4 pizzas ø35

- 2 Chambres 720 x 720 mm
- Four électrique à sole
- Construction inox
- Voûte et sole à contrôle électromécanique
- Résistance blindée en inox
- Sole en pierre réfractaire sablée
- Eclairage intérieur

Référence	E01-121860
Modèle	ID PD 72.72/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 1082 X 760
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12 kW

Prix ht*
4286€



Four à sole iDeck, 2x4 pizzas ø30

Four à sole iDeck, commandes électromécaniques,
2 chambres, 2x4 pizzas
Modèle : 2 chambres
Conception de la chambre : Sole en pierre
réfractaire sablée. Résistances apparentes en
voûte Capacité totale pizzas ø30 : 8

Référence	E01-113184
Modèle	ID PD 60.60/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 920 X 688
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8,4kW

Prix ht*
3344€



Four à pizza à convoyeur Série T - Compact -

Four à convoyeur compact, série T électrique, 25 pizzas ø30
- Débit horaire pizzas (ø 33 cm) : 25, Largeur du tapis (mm)
: 406, Dimensions intérieures (Lxpxh) (mm) : 510x406x80,
Consommation moyenne horaire (kwh) : 3,1, Puissance
raccordée (W) : 6900, Tension (V) : 400V TRI+N, Dimensions
extérieures (LxPxH) (mm) : 1240x800x480

Référence	E01-122689
Modèle	T64E/R
Dim L x P x H (mm)	1240 X 800 X 480
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,9kW

Prix ht*
7695€



Support four IDECK

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 72.72 PD 72.72

Référence	E01-121865
Modèle	S/72.72-90/R
Dim L x P x H (mm)	988 X 947 X 900

Prix ht*
469€

Support sans glissière pour PM 60.60/PD 60.60

Construction en tôle aluminée
Livré sans glissières
Livré démonté
Pour PM 60.60 - PD 60.60

Référence	E01-32421
Modèle	S/60.60-90/1/R
Dim L x P x H (mm)	850 X 920 X 900

Prix ht*
467€



Support fermé four à pizza à convoyeur Série T

Support fermé sur roulettes pour T64E - hauteur
60 cm

Référence	E01-123101
Modèle	T64-S60/E

Prix ht*
680€



zanussi

Four à pizza à 1 chambre – commandes électromécaniques**Capacité 1x4 pizzas Ø 33cm**

Plan de cuisson en pierre réfractaire
Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
Résistances blindées en acier inoxydable
Température maximale 400°C
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM4E02A
Modèle	CITIZEN EP 4/MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW

 Prix ht*
2116€


zanussi

Four à pizza à 2 chambres – commandes électromécaniques**Capacité 2x4 pizzas Ø 33cm**

Plan de cuisson en pierre réfractaire
Éclairage et gestion indépendante dans chaque chambre
Résistances blindées en acier inoxydable
Température maximale 400°C
Réglage indépendant de la température de la voûte et de la sole grâce à des thermostats séparés

Référence	Z07-CTM5E02A
Modèle	CITIZEN EP 4+4 / MC/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6kW+5,6kW

 Prix ht*
3111€
**Support four à pizza CITIZEN EP**

En acier inox sur pieds fixes
Roulettes en option

Référence	Z07-OEP0A07
Modèle	CITIZENEP70/BM/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 870 X 1000

 Prix ht*
505€

zanussi

**Four à pizza à 2 chambres – commandes électromécaniques****Capacité 2x6 pizzas Ø 33cm**

Résistances blindées en acier inoxydable, renforcées à proximité de la porte afin de compenser la dispersion de chaleur
Plan de cuisson en céramique réfractaire
Isolation maximale des chambres de cuisson permettant un excellent rapport consommation / production
Construit entièrement en acier inoxydable
Réglage indépendant de la puissance de la voûte et de la sole (échelle 0-100%).
Visualisation constante de la température (maximum 400° C).

Référence	Z07-CTM7E02A
Modèle	CITIZEN E 6+6/MC EM/A
Dim L x P x H (mm)	1420 X 1030 X 780
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW+4,6kW

 Prix ht*
5294€


zanussi

Four à pizza à 2 chambres - commandes et touches tactiles - capacité 2x4 pizzas diam33cm

Four en acier inox Chambre de cuisson avec porte en verre trempé et plan de cuisson réfractaire Capacité: 4+4 pizzas (Ø33) ou 1+1 plaques (40x60) Temp. max 400 °C Commandes électromécaniques

Référence	Z07-CTM5E01A
Modèle	CITIZEN EP 70 4+4/A
Dim L x P x H (mm)	990 X 990 X 590
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,6 + 5,6kW

 Prix ht*
4542€


zanussi

Four à pizza à convoyeur - Compact SYNTHESIS

Nouveau design
Profondeur de seulement 80 cm
Tableau de commande numérique
Consommation énergétique réduite de 25% par rapport aux versions précédentes
Température maximale de 320°C pour des cuissons parfaites grâce au système de ventilation
Pieds de série

Référence	Z07-2SV4206B
Modèle	SYNTHESIS/A
Dim L x P x H (mm)	800 X 1270 X 390
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6kW

 Prix ht*
4888€



Showcooking Visio 3 postes (Meuble seul)

Capacité : 3 postes
Compatibilité : Gamme induction posable adapté
est DESIGN uniquement
Aspiration : motorisée à 4 vitesses réglables
Éclairage : led
Dotation : bloc tiroir, planche à découper

Référence	E01-127804
Modèle	VISIO-3P/2/K
Dim L x P x H (mm)	1515 X 761 X 1264
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/21kW

Prix ht*
9344€



Plaque induction posable 1 foyer diam 250 mm

1 foyer 3000W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 10

Référence	E01-133566
Modèle	D300-1/E
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 90
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
607€



Plancha induction posable

2 inducteur 1400W
Nombre d'inducteurs : 2,
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133570
Modèle	DG3200/R
Dim L x P x H (mm)	386 X 526 X 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
2283€



Rehausse pour plaque à induction

Rehausse réglable en hauteur pour plaque à induction

Référence	E01-127797
Modèle	REH-REGL/I

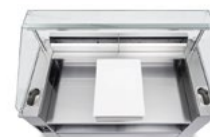
Prix ht*
190€

Wok induction posable

1 foyer 3200W
Nombre de foyers : 1
Forme inducteur : circulaire
Nombre de positions de réglages : 11

Référence	E01-133565
Modèle	DW3200/R
Dim L x P x H (mm)	406 X 526 X 155
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,2kW

Prix ht*
1757€



GIORIK

Salamandre "HI-LITE" - 3 Foyers - Détection auto

Salamandre plafond mobile PLUS, commandes électroniques, 3 foyers - Modèle : plafond mobile,
Nombre de foyers : 3, Dimensions de surface de cuisson LxP (mm) : 560x358 compatible GN 1/1,
Fonction maintien en température : oui, commandes : électroniques, poids net (kg) : 69

Référence	E01-124347
Modèle	SHIP30/R
Dim L x P x H (mm)	570 X 581 X 519
Tension / Puissance Elec.	230V+T commutable TRI400V+N+T/4,5kW

Prix ht*
2545€



ADVENTYS



ADVENTYS

Plaque induction à poser

Monofoyer induction 3500W
Vitrocéramique 280 x 280mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance de 25 à 3500W
Minuterie 99 minutes et fonction Boost
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26-ADV1702
Modèle	GLN3500/R
Dim L x P x H (mm)	392 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,5kW

Prix ht*
818€

ADVENTYS

Plaque induction double à poser

Double foyer induction 3000W
Vitrocéramique 650x370mm avec cadre inox
Clavier touches sensibles
Réglage en température de 30 à 250°C et en puissance jusqu'à 1500W par zone
Fonction boost 3000W sur une seule zone
Conçu et fabriqué en France

Référence	A26- ADV1721
Modèle	GLN23000F/R
Dim L x P x H (mm)	672 X 310 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1006€

ADVENTYS

Plaque induction double à poser

Dimension vitro : 280 x 560 mm
Protection sur les côtés
Commandes par clavier à touches sensibles
Touche MAX pour puissance maximum instantanée
Alimentation : de 185 à 270V et de 35 à 70Hz
Régulation de température réglable de 30 à 250 °C
Puissance de 50 à 1750W.

Référence	A26-ADV1720
Modèle	GLN23000S/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 392 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1006€



SAMSUNG

Four à micro-ondes 1850 W SAMSUNG

FOUR MICRO-ONDES AVEC COMMANDES ÉLECTRONIQUES - Carrosserie et cavité en acier inox assurant hygiène et robustesse - Fours à sole fixe - Accepte les bacs GN 2/3 - Diffusion des ondes par agitateur avec distribution par la voûte - 5 niveaux de puissance pour une grande souplesse de cuisson (fort/moyen/faible/décongélation 1/ décongélation 2) - Sélection de 30 programmes - Minuterie de cuisson - Affichage digital - Touche

Référence	N01-CM1929A-2
Modèle	CM1929A-2/A
Dim L x P x H (mm)	464 X 577 X 368
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,8kW

Prix ht*
1142€



SAMSUNG

Four à micro-ondes 1050 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique - 1 magnétron - Plateau fixe - Volume 26L - Commandes mécaniques
5 niveaux de puissance
1 décongélation + minuterie cuisson
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1099A
Modèle	CM1099A/R
Dim L x P x H (mm)	517 X 412 X 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
493€



Four à micro-ondes 1050 W

Fabrication inox (Façade et intérieur)
Four à sole céramique
1 magnétron - Plateau fixe, Cuisson en 3 étapes
Volume 26 litres - Commandes digitales : 4 niveaux de puissance et 1 décongélation
20 programmes / 5 positions de puissance
Dim. int.: L x P x H (mm) 349 x 336 x 225

Référence	N01-CM1089A
Modèle	CM1089A/R
Dim L x P x H (mm)	517 X 412 X 297
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,05kW

Prix ht*
544€



Four à micro-ondes touche unique cafétéria 1100 W

Four à micro-ondes cafétéria - Intérieur et extérieur inox - Capacité : 24l - Plateau tournant diamètre 30cm - Dimensions intérieures : 350x351,4x210 - Commande : minuterie pré programmée + bouton marche/arrêt - Durée du cycle : 45 secondes, à puissance maximale. Possibilité par appui supplémentaire de rajouter phase de 45 secondes jusqu'à une durée maximum de 3 minutes. - Eclairage intérieur - Déroulement du temps + sonnerie de fin

Référence	C03-P1100C
Modèle	PETITSMATÉRIELS/T
Dim L x P x H (mm)	540 X 410 X 310
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
565€

Novax UV

CAPTER - FILTRER - EPURER L'AIR

VIM
 Experts en ventilation

LA SOLUTION POUR TRAITER GRAISSES & ODEURS

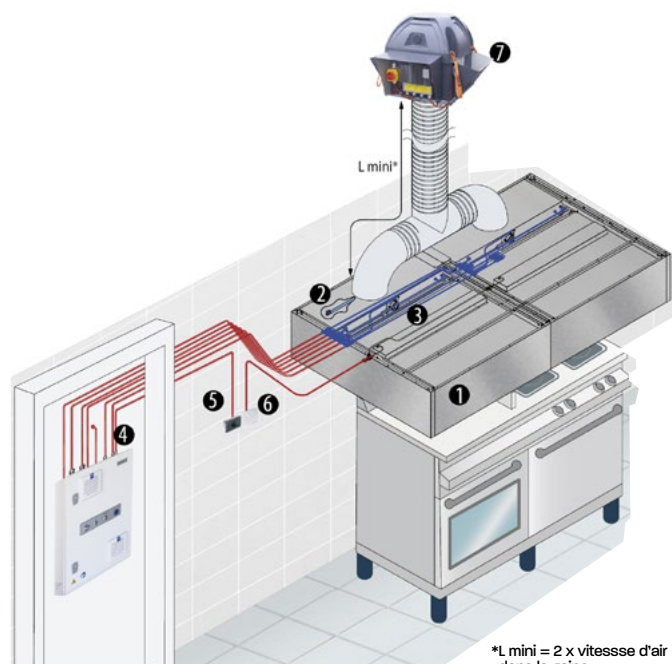


- Système complet prêt à brancher
- Traitement des graisses et des odeurs
- Réduit le dépôt de graisses dans le réseau sur le ventilateur d'extraction
- Diminue les risques d'incendie
- Elimine la majeure partie des odeurs au rejet
- Débit variable possible avec un débit mini de 330 m³/ h/ml de hotte
- Triple dispositif de sécurité pour éviter l'exposition directe aux UV
- Mise en service VIM

• Lampe UV haute performance et longue durée :

- Longueur 900m | Puissance 155w
- Longueur 1200m | Puissance 250w
- 2 lampes par module
- Sous l'action des rayons UV-C les molécules sont modifiées selon deux effets combinés, la photolyse et l'ozonolyse avec pour résultat de réduire le dépôt de graisse et de neutraliser les odeurs.

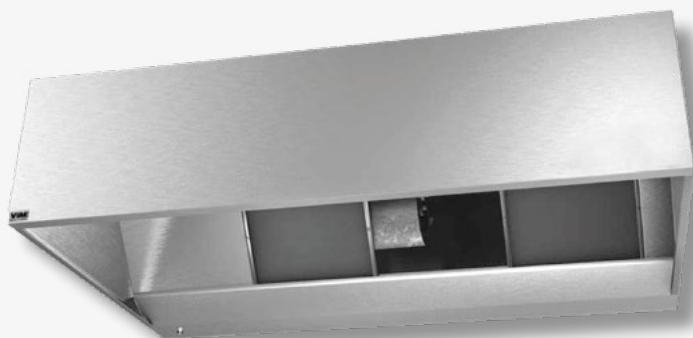
- 1 Hotte NOVAX UV CHEF
 - 2 Lampe UV
 - 3 Pressostat - contact de position
 - 4 Armoire de contrôle du système UV : ARUV
 - 5 Commande locale Marche/Arrêt UV : BCCA 1V
 - 6 Commande d'éclairage de la hotte (accessoire)
 - 7 Ventilateur d'extraction
- Rallonges fournies
 — Raccordement client



*L mini = 2 x vitesse d'air dans la gaine

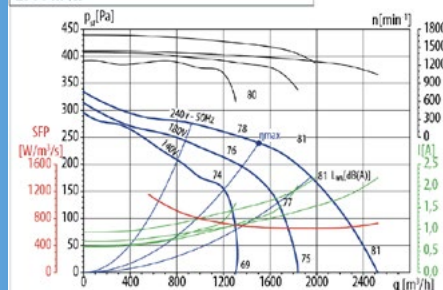
Hotte

ViM
Experts en ventilation



Hotte H470 captation simple, adossée.
Rejet vertical ou horizontal, modifiable sur site. L470
Commande sensitive intégrée pour l'éclairage et la variation de vitesse du ventilateur.
Fonction boost et sortie pour électrovanne gaz.
Luminaire led encastré avec verre blindé de protection.
2 filtres chocs et 1 ou 2 tôles d'obturation inox.
Construction autoportante sans fixation apparente.
Faces apparentes en inox austénitique AISI 304 finition brossée.
Faces arrière et supérieure en acier galvanisé.
Gouttière périphérique. Organe de purge et bouchon en inox.
Diamètre de raccordement préconisé 315 mm.
Boitier de raccordement IP55 hors du flux d'air, au-dessus de la hotte, prévoir une hauteur de 100 mm.

VORAX® BASIC G 400 / VORAX® BASIC G 500
2500 m³/h



■ Ventilateur

- CBM-7/9 300W 4P RE VR IP44
- P = 0.3 kW
- I max = 2.2 A
- V = 1343 tr/min

Spectre de puissance acoustique L_w en dB(A) *

Hz	63	125	250	500	1000	2000	4000	8000
dB	27	21,5	15,5	9,5	4	5,5	8	15,5

VORAX BASIC G 400 L1500 A1000mm 2F.chocs+VARI+Luminaire LED

Référence	V47-180010
Modèle	VORAX BASIC G 400 L1/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 1000 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2041€

VORAX BASIC G 400 L2000 A1000mm 2F.chocs+VARI+Luminaire LED

Référence	V47-180011
Modèle	VORAX BASIC G 400 L2/R
Dim L x P x H (mm)	2000 X 1000 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2174€

VORAX BASIC G 400 L2500 A1000mm 3F.chocs+VARI+Luminaire LED

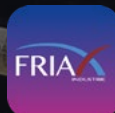
Référence	V47-180012
Modèle	VORAX BASIC G 400 L2/R
Dim L x P x H (mm)	2500 X 1000 X 400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2293€

Spécial Climatisation Cave

48m³

Volume maximum de la cave*
*suivant le modèle



• Monobloc MPCJ blanc/noir •
Fluide frigorigène R290

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ30 VERSION VINTAGE

Débit d'air dans la cave : 452 m³/h
Puissance Frigo. 780 W

Référence	C46-RBFX1120A
Modèle	RBFX1120A/R
Dim L x P x H (mm)	547 X 354 X 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW

Prix ht*
3961€

Monobloc pour cave à +12°C MPCJ48 VERSION VINTAGE

Débit d'air dans la cave : 442 m³/h
Puissance Frigo. 1100 W

Référence	C46-RBFX1130A
Modèle	RBFX1130A/R
Dim L x P x H (mm)	547 X 354 X 500
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,8kW

Prix ht*
4225€

Les plus

- Montage au travers du mur
- Carrosserie peinture époxy noire
- Façades personnalisables
- Vidange condensats
- Détendeur thermostatique inox
- CWR (Cold water recycling) refroidissement et stabilisation de l'hygrométrie
- Indicateurs de fonctionnement et d'alarmes en façade
- Cordon d'alimentation avec sectionneur
- Ventilateur, évaporateur et condenseur basse consommation EC à vitesse variable
- KPC Régulation de la pression de condensation
- RC Ceinture chauffante sur compresseur (Kit Hiver) avec programme d'économie d'énergie
- RSF télécommande sans fil
- Affichage de la température et des différentes fonctions de l'appareil
- Fluide R290
- KCH fonction chauffage intégrée
- Télécommande sans fil à écran digital pouvant être déportée à l'extérieur de la cave.



Les Monoblocs MPCJ

Le contrôle parfait d'une température constante et une hygrométrie adaptée sont au cœur de notre régulation. Professionnel ou particulier, cave ou vitrine, votre climatiseur de cave vous permettra de retrouver enfin la joie de conserver des bouteilles sans craindre l'instant où vous devrez les déboucher.

Plus de brusques changements de température affectent le vin. Climatiser pour maîtriser l'atmosphère de sa cave est un élément indispensable à la préservation de votre vin.

POUR UN PROJET Consultez-nous !

CATALOGUE INTERACTIF + de 460 pages + de 20 000 références



Navigation intuitive et facile sur l'ensemble des rubriques du catalogue

Accès rapide aux équipements recherchés

Possibilité de télécharger tout

ou une partie du catalogue



CUISSON FROID LAVERIE DISTRIBUTION INOX PRÉPARATION LAVERIE BLANCHISSERIE

Un service À VOTRE ÉCOUTE un sav performant

Une organisation à toute épreuve : notre système ERP nous permet un suivi rigoureux de votre parc matériel et une traçabilité des interventions par équipement. 750 véhicules SAV GIF circulent avec à leur bord un stock de pièces détachées de première nécessité, pour un dépannage immédiat.



Un suivi rigoureux en temps réel, de la feuille d'intervention à la tablette du technicien, en apportant **clarté, efficacité et gain de temps.**



1100
TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
sur le TERRAIN



DERRIÈRE CHAQUE PRODUIT TRUE, **LA FIABILITÉ.**

SOMMAIRE



En savoir plus



Les produits True Refrigeration sont réputés pour leur performance et leur fiabilité à long terme. Conçus avec des matériaux et composants de la plus haute qualité, nos équipements protègent vos aliments dans tous les environnements, même les plus exigeants. Nous y parvenons en produisant nous-même la majeure partie des pièces intégrées dans nos produits. Grâce à cette maîtrise et cette confiance en notre production, nous pouvons vous offrir la meilleure garantie du marché sur l'ensemble de notre gamme.

True. La réfrigération en toute confiance.



RENTABILITÉ
LONG TERME



TEMPÉRATURE
STABLE

true
REFRIGERATION



Infrico



Congélateur coffre couvercle battant 500 litres

Référence	I17-HF500ALHC
Modèle	HF500ALHC/R
Dim L x P x H (mm)	1400 X 660 X 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95kW

Prix ht*
619€

Congélateur coffre couvercle battant 550 litres

Référence	I17-HF550ALHC
Modèle	HF550ALHC/R
Dim L x P x H (mm)	1596 X 660 X 860
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,95kW

Prix ht*
714€

Infrico



Congélateur coffre couvercle coulissant 400 litres

Congélateur avec couvercle battant, extérieur plastifié blanc, cuve intérieur en plaque plastifiée en blanc, isolation en polyuréthane injecté à haute pression, dessus porte vitrée avec cadre de porte chauffé pour éviter le blocage des portes • Réfrigération: HC R600a • Caractéristiques: Nb de paniers: 2, condenseur statique, avec des roulettes, capacité utile : 327L

Référence	I17-HF400TCGHC
Modèle	HF400TCGHC/R
Dim L x P x H (mm)	1283 X 670 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,35kW

Prix ht*
801€



Saladette 2 1/2 sections avec couvercle

1 Tiroir, 2 Portes- Caractéristiques standard: Design pour GN 1/3 et 1/6 Dessus inox avec isolation thermique- Répartition uniforme du froid-Décongélation automatique- Evaporation des condensats-Pieds réglables inox(60mm+10/-50) 1 grille par 1 porte Caractéristiques en option: Couvercle en inox- Couvercle vitre Extra grille, guide- Diviseur tiroir amovible

Référence	N14-FS0-E202-130/70/90GP
Modèle	FS0-E202-130/70/90GP/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,293kW

Prix ht*
3124€



Saladette 4 1/2 sections avec couvercle

1 Tiroir, 4 Portes- Caractéristiques standard: Design pour GN 1/3 et 1/6 Dessus inox avec isolation thermique- Répartition uniforme du froid-Décongélation automatique- Evaporation des condensats-Pieds réglables inox(60mm+10/-50) 1 grille par 1 porte Caractéristiques en option: Couvercle en inox- Couvercle vitre Extra grille, guide- Diviseur tiroir amovible

Référence	N14-FS0-E404-213/70/90GP
Modèle	FS0-E404-213/70/90GP/R
Dim L x P x H (mm)	2130 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,293kW

Prix ht*
4224€

**Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 400 L**

Armoire réfrigérée - Porte pleine positive -1°C/+6°C - 400 litres - Affichage digital - Isolation 60 mm sans cfc - Serrure à clé - Fabrication Européenne caractéristiques produit : Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

Référence	F46-AFG401P
Modèle	AFG401P/R
Dim L x P x H (mm)	626 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

Prix ht*

1130€**Armoire réfrigérée positive - porte pleine - 600 L - GN 2/1**

Armoire réfrigérée - Porte pleine positive -1°C/+6°C - 600 litres - GN 2/1 - Affichage digital - Isolation 60 mm sans cfc - Serrure à clé - fabrication européenne caractéristiques produit : finition extérieure laqué blanc et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

Référence	F46-AFG601P
Modèle	AFG601P/R
Dim L x P x H (mm)	780 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

Prix ht*

1179€**Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 400 L**

Armoire réfrigérée - Porte pleine négative -15°C/-22°C - 400 litres - Affichage digital - Isolation 60 mm sans cfc - Serrure à clé - Fabrication européenne caractéristiques produit : finition extérieure et intérieure laquée blanche. Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables. Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur.

Référence	F46-AFG401N
Modèle	AFG401N/R
Dim L x P x H (mm)	626 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,143kW

Prix ht*

1303€**Armoire réfrigérée négative - porte pleine - 600 L - GN 2/1**

Armoire réfrigérée - Porte pleine négative -15°C/-22°C - 600 litres - GN 2/1 - Affichage digital - Isolation 60 mm sans cfc - Serrure à clé - Fabrication européenne caractéristiques produit : finition extérieure et intérieure laquée blanche. Porte réversible avec fermeture par joint magnétique facilement démontables. Poignée ergonomique intégrée sur toute la hauteur.

Référence	F46-AFG601N
Modèle	AFG601N/R
Dim L x P x H (mm)	780 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,145kW

Prix ht*

1343€**Armoire réfrigérée positive - porte vitrée - 400 L**

Armoire réfrigérée - Porte vitrée positive -1°C/+6°C - 400 litres - Affichage digital - Isolation 60 mm sans cfc - Serrure à clé - Fabrication européenne caractéristiques produit : Finition extérieure laquée blanche et intérieur blanc thermoformé abs à angles arrondis. Porte avec fermeture par joint magnétique facilement démontables.

Référence	F46-AFG401PV
Modèle	AFG401PV/R
Dim L x P x H (mm)	626 X 745 X 1865
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,186kW

Prix ht*

1343€

**Armoire positive, carrosserie époxy blanc, 327L**

Cuve en PS thermoformé avec angles arrondis pour facilité le nettoyage
Thermostat mécanique avec thermomètre analogique
Porte réversible avec serrure à clés
Poignée encastrée latéralement

Référence	FR1-FLIRMV3501
Modèle	FLIRMV3501/E
Dim L x P x H (mm)	597 X 654 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,13kW

Prix ht*
937€

**Armoire positive, carrosserie époxy blanc, 544L**

Cuve en PS thermoformé avec angles arrondis pour facilité le nettoyage
Thermostat mécanique avec thermomètre analogique
Porte réversible avec serrure à clés
Poignée encastrée latéralement

Référence	FR1-FLIRMV5501
Modèle	FLIRMV5501/E
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,15kW

Prix ht*
1118€

**Armoire négative statique, carrosserie epoxy blanc, 499L**

Cuve en PS thermoformé avec angles arrondis pour facilité le nettoyage
Régulation électronique avec alarmes porte
Porte réversible avec serrure à clés
10 paniers en acier plastifié

Référence	FR1-FLICS5501
Modèle	FLICS5501/E
Dim L x P x H (mm)	747 X 769 X 1818
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,4kW

Prix ht*
2049€



FRANSTAL
Silver

Les +



Détail ventilation
intérieure



Crémaillère
porte-plateaux



Contrôle
électronique capacitif



Groupe frigorifique
monobloc

- Système de réfrigération monobloc, évaporateur traité par cataphorèse
- Crémaillère porte-plateaux pas de 65
- Construction entièrement en Acier inoxydable AISI 304
- Isolation Ép. 60 mm
- Contrôle électronique digitale capacitif
- Dégivrage automatique
- Évaporation de l'eau automatique
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe tropicalisée (43°C)
- Joint magnétique démontable sans outils
- Porte avec serrure et clé



Armoire réfrigérée positive GN2/1 1 porte 700L SILVER

Température -2/+8°C - Dotation: 3 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45001880.K5
Modèle	FGE45001880.K5/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 810 X 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW



Prix ht*
1815€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 1 porte 700L SILVER

Température -18/-21°C - Dotation: 3 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45001910.K5
Modèle	FGE45001910.K5/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 810 X 210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW



Prix ht*
2283€

FRANSTAL
Gold

- Dégivrage automatique à gaz chaud
- Dispositif d'élimination de l'eau de condensation automatique
- Porte à fermeture automatique
- Éclairage à LED
- Porte avec serrure et clé
- Joint magnétique démontable sans outils
- Intérieur emboutie équipée avec 24 niveaux d'un pas de 55mm
- Construction entièrement en Acier inoxydable AISI 304
- Isolation Ép. 80 mm
- Contrôle électronique digitale capacitif
- Système de réfrigération monobloc,
- Évaporateur traité par cataphorèse
- Gaz réfrigérant R290
- Groupe tropicalisée (43°C)



Armoire réfrigérée positive GN2/1 1 porte 700L GOLD

Température -2/+8°C - Dotation: 3 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45002080.K5
Modèle	FGE45002080.K5/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW



Prix ht*
2076€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 1 porte 700L GOLD

Température -18/-21°C - Dotation: 3 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45002125.K5
Modèle	FGE45002125.K5/R
Dim L x P x H (mm)	700 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,059kW



Prix ht*
2586€



Armoire réfrigérée positive GN2/1 2 portes 1400L SILVER

Température -2/+8°C - Dotation: 6 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45001890.K5
Modèle	FGE45001890.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 810 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW



Prix ht*
2825€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 2 portes 1400L SILVER

Température -18/-21°C - Dotation: 6 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45001920.K5
Modèle	FGE45001920.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1440 X 810 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9kW



Prix ht*
3295€

Options

Grille 2/1

Référence	FR1-FGE45000500
Modèle	FGE45000500/R

Prix ht*
50€

Kit 4 roulettes Ø 100

Référence	FR1-FGE45000540
Modèle	FGE45000540/R

Prix ht*
200€

Les +



Eclairage LED



Intérieur emboutie
équipée avec 24
niveaux



Contrôle
électronique capacitif



Groupe frigorifique
monobloc



Armoire réfrigérée positive GN2/1 2 portes 1400L GOLD

Température -2/+8°C - Dotation: 6 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45002095.K5
Modèle	FGE45002095.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,18kW



Prix ht*
3169€

Armoire réfrigérée négative GN2/1 2 portes 1400L GOLD

Température -18/-21°C - Dotation: 6 grilles GN 2/1

Référence	FR1-FGE45002140.K5
Modèle	FGE45002140.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1390 X 890 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW



Prix ht*
3825€



- Tables réfrigérées GN 1/1 – H 660 Prof 700
- Contrôle électronique tactile
- Tables dotées de dégivrage automatique par résistances électriques
- Dotées de dispositif pour l'évaporation automatique de l'eau de condensation
- Equipées avec 2, 3 ou 4 portes avec possibilité de montage de set tiroir à 2 ou 3 tiroirs
- 1 GN 1/1 grille par porte
- Plan inox avec 10/10 ép. avec plan de travail standard avec ou sans dossier
- Gaz R290
- Moteur compartiment technique à droite
- Groupe tropicalisé (+43°C)



Détail bord de table en acier inoxydable



Crémaillère en inox avec un pas de 75 mm



Contrôle électronique capacitif



Possibilité de set à 2 ou 3 tiroirs

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 centrale SILVER

Référence	FR1-FGE40202407.K5
Modèle	FGE40202407.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2218€

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 adossée SILVER

Référence	FR1-FGE40202412.K5
Modèle	FGE40202412.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2267€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 centrale SILVER

Référence	FR1-FGE40202437.K5
Modèle	FGE40202437.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2670€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 adossée SILVER

Référence	FR1-FGE40202442.K5
Modèle	FGE40202442.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2745€



Options

Grille GN 1/1

Référence	FR1-FGE40200500
Modèle	FGE40200500.K5/R

Prix ht*
37€

Paire de glissières pour THG TG7

Référence	FR1-FGE40200506
Modèle	FGE40200506.K5/R

Prix ht*
35€

Kit 4 roulettes ø125

Référence	FR1-FGE40200530
Modèle	FGE40200530.K5/R

Prix ht*
210€



- Tables réfrigérées GN 1/1 – H 760 Prof 700
- Capacité de stockage supérieure de 18%
- Montées sur socle, sans pieds.
- Finitions des portes et tiroirs avec des bords soudés
- Dégivrage automatique par éléments chauffants électriques
- Dispositif pour l'élimination automatique de l'eau de condensation
- Dotation: 2 étagères GN 1/1 par porte
- Plan de travail en acier inox 10/10 avec ou sans dossier
- Moteur à droite
- Gaz R290



Les +



Détail bord de table en acier inoxydable



Crémaillère en inox avec un pas de 75 mm



Contrôle électronique capacitif



Possibilité de set à 2 ou 3 tiroirs

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 centrale GOLD

Référence	FR1-FGE40330042.K5
Modèle	FGE40330042.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2451€

Table réfrigérée positive 2 portes GN1/1 adossée GOLD

Référence	FR1-FGE40330047.K5
Modèle	FGE40330047.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2506€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 centrale GOLD

Référence	FR1-FGE40330102.K5
Modèle	FGE40330102.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2932€

Table réfrigérée positive 3 portes GN1/1 adossée GOLD

Référence	FR1-FGE40330107.K5
Modèle	FGE40330107.K5/R
Dim L x P x H (mm)	1760 X 700 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
3015€



Structure monocoque en acier inox AISI 304. Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital. Réfrigération ventilée, évaporateur à l'extérieur de la chambre. Dégivrage automatiques. Fermeture à clé et éclairage de série.



Armoire réfrigérée positive 1 porte GN2/1

Température de Fonctionnement : 0/+10°C

Puissance frigorifique -10°C

Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées

Référence	SA4-FD7TK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 835 X 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
1850€

Armoire réfrigérée négative 1 porte GN2/1

Température de Fonctionnement : -20/-10°C

Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées

Référence	SA4-FD7BTK
Modèle	FREEZY PRIME/K
Dim L x P x H (mm)	750 X 835 X 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,55kW

Prix ht*
2315€



Armoire réfrigérée positive 1 porte vitrée

Structure monocoque en acier inox AISI 304. Seul compartiment, GN2/1. 1 porte vitrée. Températures de service: 0/+10°C. Panneau de commandes thermostat-thermomètre digital. Réfrigération ventilée, évaporateur à l'extérieur de la chambre. Dégivrage automatiques. Fermeture à clé et éclairage de série.

Référence	SA4-FD7TPV
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 750 X 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Prix ht*
2753€



Armoire réfrigérée positive 2 portes GN2/1

Température de Fonctionnement : 0/+10°C

Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées par porte

Référence	SA4-FD15TK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 835 X 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW

Prix ht*
2901€

Armoire réfrigérée négative 2 portes GN2/1

Température de Fonctionnement : -20/-10°C

Dotation : 3 grilles plastifiées GN 2/1+12 accroches plastifiées par porte

Référence	SA4-FD15BTK
Modèle	FREEZY PRIME/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 835 X 2040
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW

Prix ht*
3360€



Groupe monobloc facile
à remplacer

- Dessus en inox AISI304 avec isolation thermique efficace
- Séparation entre les tiroirs
- Tous les coins intérieurs sont arrondis pour un nettoyage facile
- Arrière fermé en inox
- Le monobloc réfrigérant est toujours au centre et remplaçable facile en 1 minute
- Contrôleur numérique facile à nettoyer
- Dégivrage et évaporation automatiques
- Pieds réglables robustes en inox (amplitude de 60 mm +10/-50 mm)
- Tiroirs avec rails télescopiques en inox extensibles à 110 %
- Porte à fermeture automatique avec isolation de 50 mm d'épaisseur
- Section avec portes équipées d'une grille en inox



Table réfrigérée de 1 1/2 section Centrale

Référence	N14-FP0-E101-94/70/90P
Modèle	FPO-E101-94/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	940 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2214€

Table réfrigérée de 1 1/2 section Adossée

Référence	N14-FP0-E101-94/70/90AP
Modèle	FPO-E101-94/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	940 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2622€



Table réfrigérée de 2 1/2 section Centrale

Référence	N14-FP0-E202-130/70/90P
Modèle	FPO-E202-130/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2474€

Table réfrigérée de 2 1/2 section Adossée

Référence	N14-FP0-E202-130/70/90AP
Modèle	FPO-E202-130/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	1300 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2933€



Table réfrigérée de 3 1/2 section Centrale

Référence	N14-FP0-E303-172/70/90P
Modèle	FPO-E303-172/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	1720 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2729€

Table réfrigérée de 3 1/2 section Adossée

Référence	N14-FP0-E303-172/70/90AP
Modèle	FPO-E303-172/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	1720 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
3253€

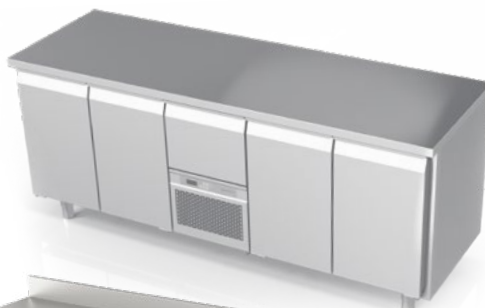


Table réfrigérée de 4 1/2 section Centrale

Référence	N14-FP0-E404-213/70/90P
Modèle	FPO-E404-213/70/90P/R
Dim L x P x H (mm)	2130 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
3231€

Table réfrigérée de 4 1/2 section Adossée

Référence	N14-FP0-E404-213/70/90AP
Modèle	FPO-E404-213/70/90AP/R
Dim L x P x H (mm)	2130 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
3817€





SEDA
refrigeration

- Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304
- Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm • Sonde à cœur



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 kg

14 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
11 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0301R455
Modèle	AT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 740 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht*
2148€



Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 kg

20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0501R455
Modèle	AT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42kW

Prix ht*
2458€

FRANSTAL
Silver



Cellule de refroidissement 5GN1/1 - 22/15kg

Cellule de refroidissement
Tableau de contrôle tactile
Sonde au cœur
Contrôle cycle: par contrôle temps
Contrôle cycle: par sonde à aiguille
Programmes de refroidissement et congélation :
refroidissement soft, refroidissement hard ,
surgélation
Gaz R290

Référence	FR1-FGE45100019.K5
Modèle	FGE45100019.K5/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW

Prix ht*
3187€



Cycle par sonde à aiguille



Détails de la ventilation interne



Tableau de contrôle capacitif



SQGI

Existe aussi en version négative

Vitrine réfrigérée +2/+10°C luxor classic slim

Enceinte de l'armoire intégralement en verre trempé avec verre sérigraphié. Porte vitrée avec poignée intégrée "invisible". Éclairage LED. Structure inférieure en acier spécial antiempreintes. Roulettes intégrées au socle. Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP. Réfrigération ventilée avec évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure. Dégivrage automatique à air.

Référence	SA4-KP6G
Modèle	LUXOR/R
Dim L x P x H (mm)	645 X 600 X 1840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

Prix ht*
3415€



SQGI

Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide en acier inox AISI 304. Plan de travail en acier inox AISI 304. Production par cycle: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes; 12 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte 5bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm. Panneau de commandes avec écran à segments, sonde single-point. Peut se connecter au portail APOLINK

Référence	SA4-JF51M
Modèle	JOY+/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 740 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,82kW

Prix ht*
3271€



SEDA
refroidissement

- Cellule mixte de refroidissement et congélation • Froid ventilé • Groupe logé 43°C d'ambiance • Régulation électronique avec affichage digital • Intérieur et extérieur AISI 304
- Isolation 60 mm • Poignée encastrée • Pieds réglables inox • Aménagement de 3 niveaux inox 600x400 ou GN1/1 Pas 70 mm • Sonde à cœur



Cellule mixte rapide 3 niveaux 14/11 kg

14 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
11 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0301R455
Modèle	AT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 740 X 750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,15kW

Prix ht*
2148€



Cellule mixte rapide 5 niveaux 20/15 kg

20 kg de 90°C à +3°C (en 90 mn)
15 kg de 90°C à -18°C (en 270 mn)

Référence	S38-AT0501R455
Modèle	AT/R
Dim L x P x H (mm)	750 X 750 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,42kW

Prix ht*
2458€

FRANSTAL
Silver



Cellule de refroidissement 5GN1/1 - 22/15kg

Cellule de refroidissement
Tableau de contrôle tactile
Sonde au cœur
Contrôle cycle: par contrôle temps
Contrôle cycle: par sonde à aiguille
Programmes de refroidissement et congélation : Soft chilling, Hard chilling, Freezing
Gaz R290

Référence	FR1-FGE45100019.K5
Modèle	FGE45100019.K5/R
Dim L x P x H (mm)	800 X 750 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,92kW

Prix ht*
3187€



Cycle par sonde à aiguille



Détails de la ventilation interne



Tableau de contrôle



SAGI

Existe aussi en version négative

Vitrine réfrigérée +2/+10°C luxor classic slim

Enceinte de l'armoire intégralement en verre trempé avec verre sérigraphié. Porte vitrée avec poignée intégrée "invisible". Éclairage LED. Structure inférieure en acier spécial antiempreintes. Roulettes intégrées au socle. Commandes électroniques avec gestion des alarmes HACCP. Réfrigération ventilée avec évaporateur positionné dans la partie inférieure de la structure. Dégivrage automatique à air.

Référence	SA4-KP6G
Modèle	LUXOR/R
Dim L x P x H (mm)	645 X 600 X 1840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,36kW

Prix ht*
3415€



SAGI

Cellule mixte refroidissement 5 GN1/1 - 20/12kg par cycle

Cellule mixte de refroidissement rapide en acier inox AISI 304. Plan de travail en acier inox AISI 304. Production par cycle: 20 kg de +90°C à +3°C au cœur du produit en 90 minutes; 12 kg de +90°C à -18°C au cœur du produit en 240 minutes. Capacité utile de l'enceinte 5bacs GN 1/1 ou EN 60X40 cm. Panneau de commandes avec écran à segments, sonde single-point. Peut se connecter au portail APOLINK

Référence	SA4-JF51M
Modèle	JOY+/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 740 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,82kW

Prix ht*
3271€



CAVE A VIN
SUR MESURE
NOUS
CONSULTER



LIEBHERR

Cave à vin grand cru service, carrosserie noire, Porte vitrée
Cave à vin Grand Cru Service, carrosserie noir, porte vitrée, 158 bouteilles

Référence	L14-WFBLI5041
Modèle	CAVE À VIN GRAND CRU/K
Dim L x P x H (mm)	597 X 763 X 1684
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
2250€



LIEBHERR

Cave à vin grand cru service, carrosserie noire, Porte pleine
Cave à vin Multi-usage - 2 zones - BlackSteel porte pleine - connectée - 155 bouteilles - Classe E

Référence	L14-WSBSI5252
Modèle	CAVE VIN MULTI-USAGE/R
Dim L x P x H (mm)	597 X 675 X 1854
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,1kW

Prix ht*
1996€



Vitriné réfrigérée à vin 80 bouteilles

Avec 1 porte vitrée- température +4/+16°C - gaz R290
Entièrement fabriqué en acier inox - système d'éclairage interne: led - porte avec serrure - réfrigération ventilée/ statique (structure pour bouteilles pas inclus)

Référence	G56-WDS/113
Modèle	WDS/113/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 500 X 1250
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,415kW

Prix ht*
3112€



Vitriné réfrigérée à vin 224 bouteilles

Avec porte vitrée - temp. +4/+16°C - gaz R290
Entièrement fabriqué en acier inox - système d'éclairage interne: led - porte avec serrure - réfrigération ventilée/ statique - (structure pour bouteilles pas inclus)

Référence	G56-WD7/121
Modèle	WD7/121/R
Dim L x P x H (mm)	810 X 700 X 2100
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,535kW

Prix ht*
4585€



• Arrière bar groupe logé • Fermeture à clé • Température +0°C +10°C • Carrosserie Skinplate • Finition intérieure Skinplate argenté • Evaporateur ventilé • Eclairage intérieur LED sur portes vitrées • Dotation : 2 clayettes 430 x 395 par porte • Dégivrage et évaporation des condensats automatiques • Prévu pour fonctionnement en ambiance maxi +32°C • Thermostat électronique • R600a



Arrière bar 2 portes pleines

Capacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Référence	G53-E3/22MU84-GE
Modèle	E3/22MU/A
Dim L x P x H (mm)	1434 X 516 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

Prix ht*
2160€



Arrière bar 2 portes vitrées

Capacité 344x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 632 / dB(A) 54A
Eclairage et Fermeture à clé

Référence	G53-E3/22GMU84-GE
Modèle	E3/22GMU/R
Dim L x P x H (mm)	1434 X 513 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,22kW

Prix ht*
2460€



Arrière bar 3 portes pleines

Capacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 623 / dB(A) 54A

Référence	G53-E3/222MU84-GE
Modèle	E3/222MU/R
Dim L x P x H (mm)	1988 X 516 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,21kW

Prix ht*
2569€



Arrière bar 3 portes vitrées

Capacité 531x30cl (ø 60mm)
Kcal/h 641 / dB(A) 54A
Eclairage et Fermeture à clé

Référence	G53-E3/222GMU84-GE
Modèle	E3/222GMU/R
Dim L x P x H (mm)	1988 X 516 X 880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
2981€



Extérieur skinplate noir - Intérieur skinplate blanc - Évaporateur ventilé placé entre portes (répartition optimale du froid) - Groupe compresseur incorporé logé à gauche - Gaz réfrigérant: R290 - Hauteur intérieure 74 cm - Permet 3 niveaux de stockage (bouteilles debout) - Thermostat digital - Accès facile et sans outil au condenseur pour nettoyage - Froid ventilé - Construction robuste sur pieds - réglables (7 cm) - Isolation polyuréthane injecté: 40 mm - Éclairage LED - Récupération des eaux de dégivrage et réévaporation automatique - Dotation: 2 clayettes ajustables par porte - Hauteur sans les pieds: 820 mm



Arrière bar 2 portes pleines 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Référence	F46-FGB125
Modèle	ABP/A
Dim L x P x H (mm)	1255 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW

Prix ht*
1748€

Arrière bar 2 portes vitrées 229L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Référence	F46-FGB125PV
Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	1255 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,33kW

Prix ht*
1954€

Arrière bar 3 portes pleines 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

Référence	F46-FGB206
Modèle	ABP/A
Dim L x P x H (mm)	2065 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW

Prix ht*
2540€

Arrière bar 3 portes vitrées 466L

Capacité (bouteilles/canettes) : 216-264 | 396-432

Référence	F46-FGB206PV
Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	2065 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,39kW

Prix ht*
2572€



Arrière bar 4 portes pleines 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 414-506 | 759-840

Référence	F46-FGB267
Modèle	ABP/A
Dim L x P x H (mm)	2675 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40kW

Prix ht*
2904€

Arrière bar 4 portes vitrées 622L

Capacité (bouteilles/canettes) : 567-704 | 1056-1152

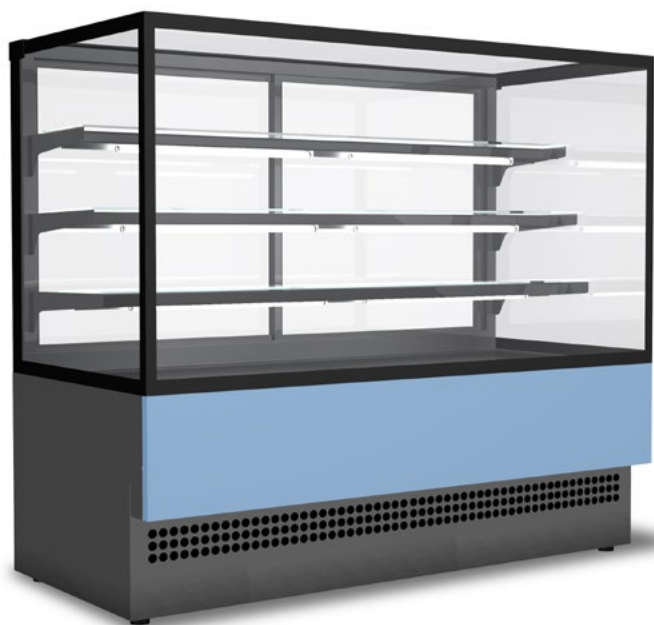
Référence	F46-FGB267PV
Modèle	ABV/A
Dim L x P x H (mm)	2675 X 565 X 890
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,43kW

Prix ht*
3309€





• Vitrine pâtisseries et sandwiches • Température +2/+4°C • Groupe logé • Froid ventilé • Glace droite rabattable • 3 niveaux d'étagères vitrées éclairées • Portes arrière coulissantes • Plan d'exposition laqué gris • Profils gris et noir • Décor façade couleur



Vitrine service arrière

Référence	S38-EVOK12R455
Modèle	EVOK12/A
Dim L x P x H (mm)	900 X 785 X 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,40kW

Prix ht*
2515€

Vitrine service arrière

Référence	S38-EVOK13R455
Modèle	EVOK13/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 785 X 1400
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,69kW

Prix ht*
3069€

CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

• Armoire mini-market • Carrosserie extérieur et intérieur en acier galva noir • Portes vitrées (double vitrage) avec éclairage LED • Isolation polyuréthane - 4 + 4 étagères en acier laqué blanc réglables en hauteur livrées avec porte-étiquette • Froid ventilé • Rideau d'air sur toute la hauteur à l'intérieur de l'armoire en partie arrière • Evaporateur ventilé traité anti-corrosion • Dégivrage automatique avec évaporation automatique • Thermostat • Classe 3 (25°C-60% hr) • R290a



Armoire d'exposition positive 3 portes

Température : - 2° / + 8°C

Référence	C03-RVC-2003-NN
Modèle	RVC-2003/R
Dim L x P x H (mm)	2054 X 805 X 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,174kW

Prix ht*
4639€

Armoire d'exposition négative 3 portes

Température : -18° / -25°C

Référence	C03-CVC-2003-NN
Modèle	CVC-2003/A
Dim L x P x H (mm)	2054 X 805 X 2038
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,235kW

Prix ht*
6370€



Le système de contrôle a une plus grande précision dans le contrôle de la température. Plus facile d'ajuster la gamme de température que nous voulons atteindre.
Toutes les unités de condensation sont testées à 100% dans une chambre à hélium pour la détection des fuites de gaz.
Incorporation de l'éclairage LED, permettant de réduire la consommation d'énergie entre 80% et 90%, par rapport à une ampoule traditionnelle. Éclairage à tous les niveaux et à l'avant pour améliorer les produits.



Vitrine Marbella vitre droite 1500 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB15RUP
Modèle	VMB15RUP/E
Dim L x P x H (mm)	1622 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,52kW
	Prix ht* 3825€

Vitrine Marbella vitre droite 1800 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB18RUP
Modèle	VMB18RUP/T
Dim L x P x H (mm)	1935 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,57kW
	Prix ht* 3591€

Vitrine Marbella vitre droite 2500 + portes coulissantes

Référence	I17-VMB25RUP
Modèle	VMB25RUP/T
Dim L x P x H (mm)	2560 X 953 X 1315
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,67kW
	Prix ht* 5686€

Notre savoir-faire



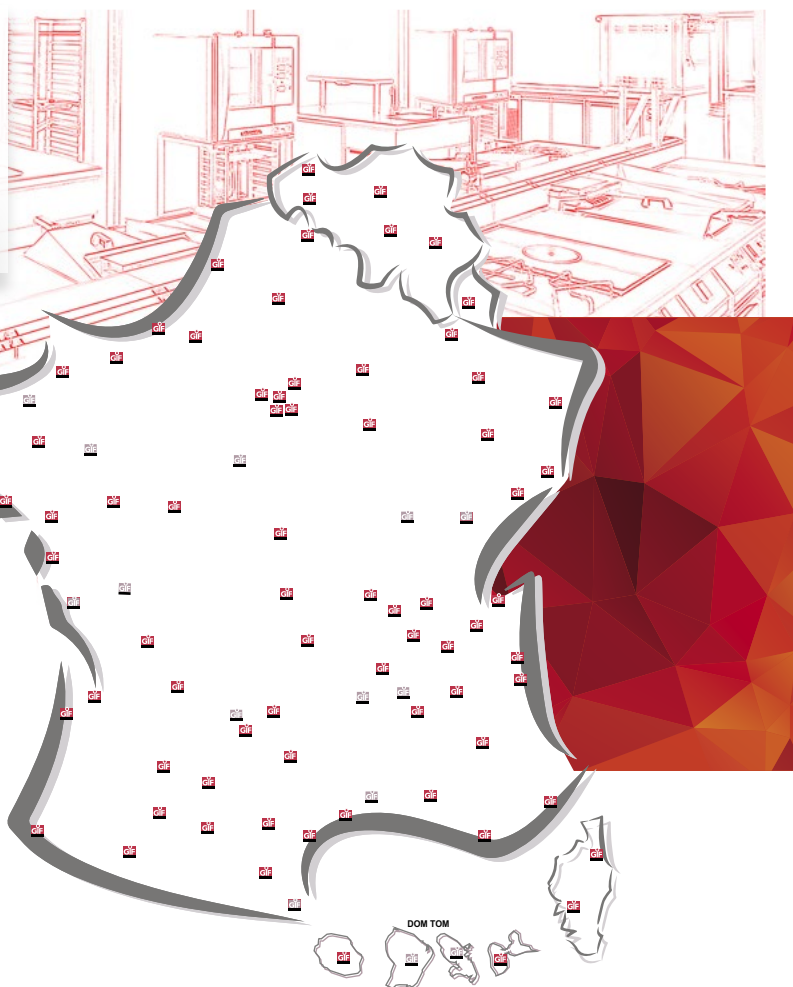
CONSEIL, INSTALLATION
ET MAINTENANCE D'EQUIPEMENT
de Cuisine et Froid professionnels

1100 TECHNICIENS,
& COMMERCIAUX

73 ENTREPRISES
ADHERENTES

13 AGENCES

**À MOINS
D'1 HEURE
DE CHEZ VOUS**





Froid ventilé 3M1 (-1/+5°C) - Groupe logé au R290 - Exposition inox de 900 mm - Cuve intérieure laquée blanche - Traitement anti-corrosion évaporateur - Tablette de service inox - Tablette supérieure en verre 6mm - Poteaux de superstructure et casquette éclairage inox brossé - Profil avant repose glace RAL au choix - Décor avant, plinthe et joues RAL au choix - Réserve réfrigérée avec portillons - Éclairage LED d'exposition - Glaces droites relevables Résistance anti-buée - Bac de vidange amovible - Thermostat électronique - Modèle canalisable - Livraison montée - Joues incluses



Kubus 1562 v - groupe logé

Référence	P02-KB15LGE
Modèle	KB15LGE/T
Dim L x P x H (mm)	1642 X 1154 X 1190/1210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,90kW
	Prix ht*
	7389€

Kubus 1875 v - groupe logé

Référence	P02-KB18LGE
Modèle	KB18LGE/T
Dim L x P x H (mm)	1955 X 1154 X 1190/1210
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,94kW
	Prix ht*
	7950€

► Le plus Profil avant laqué noir

Sur mesure, nous consulter.
Plusieurs coloris disponibles.



Froid ventilé 3M2 (-1/+7°C) - Groupe logé R290 - Éclairage supérieur LED - Étagères de 300 mm réglables et inclinables avec porte-étiquettes - Thermostat électronique - Évaporation automatique des condensats - Traitement anti-corrosion évaporateur - RAL 9011 extérieur offert - RAL 9011 intérieur - Éclairage LED vertical sur portes - Livraison montée - Joues miroir incluses



Filip 300 1250 sl - groupe logé avec portes

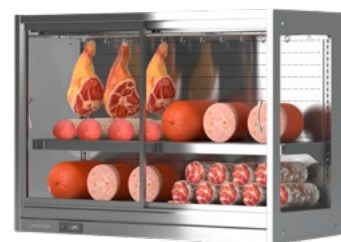
Portes pivotantes double vitrage

Référence	P02-FL2LLSGE
Modèle	FL2LLSGE/T
Dim L x P x H (mm)	1332 X 645 X 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
	Prix ht*
	8570€

Filip 300 1250 sl - groupe logé avec rideau

Rideau de nuit manuel

Référence	P02-FL2LLSGE2
Modèle	FL2LLSGE2/T
Dim L x P x H (mm)	1332 X 645 X 1950
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
	Prix ht*
	7450€



Niche réfrigérée 1250 - sans groupe

Froid pulsé (3M1) - Version groupe à distance
- Éclairage supérieur LED - Portes coulissantes - Intérieur / extérieur en inox poli-miroir ou noir
- Thermostat électronique - Étagère intermédiaire - Livraison montée

Référence	P02-NICH12GE
Modèle	NICH12GE/T
Dim L x P x H (mm)	1250 X 600 X 934
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,5kW
	Prix ht*
	7610€

► Le plus Profil avant laqué noir

► Le plus LED vertical sur portes



EDAFIM

Fontaine LUMIO

Banc de glace à détente directe - Eau froide + Eau tempérée - Sans évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris anthracite - Commande à boutons; Gaz réfrigérant R600a. Capacité refroidissement 45 L/H. Fontaine conçue pour les espaces accueillant du public (réception, office et salle d'attente).

Référence	E39-81GE34P000P
Modèle	LUMIO/K
Dim L x P x H (mm)	332 X 290 X 1132
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,17kW

Prix ht*
615€



EDAFIM

Refroidisseur EDA avec pédale

Banc de glace à détente directe - 1 sortie froide en Col de cygne - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris métallisé anthracite - Commande à pédale - Gaz réfrigérant R600a. Capacité refroidissement 45 L/H. Fontaine conçue pour l'industrie.

Modèle	EDAK
Dim L x P x H (mm)	333 X 333 X 1000
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,23kW

Prix ht*
900€



EDAFIM

Refroidisseur sur sol WINTACT3 80

Banc de glace à détente directe - Capacité refroidissement 80 L/H - 2 sorties Eau Froide - Avec évacuation - Non Filtré - Carrosserie Inox alimentaire. Gaz réfrigérant R290. Refroidisseur conçu pour le milieu Hospitalier et les EHPAD. Double dispositif de désinfection : Désinfection de l'eau en entrée via un module UVC LED + Désinfection des buses en sortie via 2 aérateurs UVC LED anti rétro-contamination. Technologie innovante et performante 99.99% des bactéries détruites LOG-4. Plus de 5 ans (90 000 litres) sans maintenance contrairement aux technologies mercure. Interface 100% tactile, Assistance pour la mise en service, Prédosage, Aide Maintenance et entretien via auto-diagnostic. Disponible en version gazeuse & PMR.

Référence	E39-80HJ121000P
Modèle	WINTACT3/K
Dim L x P x H (mm)	421 X 342 X 1412
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2520€



EDAFIM

Refroidisseur de comptoir AQA DRINK HORECA

Banc de glace à détente directe - Capacité refroidissement 110 L/H - 2 sorties Eau Froide plate + Eau Froide gazeuse - Sans évacuation (bac à égouttures 1.8 L) - Non Filtré - Carrosserie Acier postlaqué blanc. Gaz réfrigérant R290. Spécialement conçue pour le CHR. Kit de raccordement CO2 inclus.

Référence	E39-84X3J4C000P
Modèle	RORTIO/K
Dim L x P x H (mm)	330 X 570 X 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW

Prix ht*
2700€



EDAFIM

Fontaine à eau AQA DRINK PRO COMMERCIAL

Banc de glace à détente directe - Capacité refroidissement 80 L/H - 1 sortie Eau Froide - Sans évacuation - Non Filtré - Carrosserie Acier postlaqué blanc - Gaz réfrigérant R290. Spécialement conçue pour les Etablissements recevant du public et en réponse à la loi AGEF. Limite les risques pour les ERP : Sécurité des personnes : Double commande infra-rouge sans contact, Design arrondi, Accès Techniques verrouillés, Entrée eau et électricité en partie haute, Fixable au sol. Ergonomie : Interface claire (Anneau lumineux), Hauteur de service 38 cm, Bac à égouttures 5L sécurisé (sans évacuation). Maintenance aisée. Adaptée aux personnes à mobilité réduite.

Référence	E39-85CJ04C000P
Modèle	TOTEM/K
Dim L x P x H (mm)	402 X 410 X 1600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
2625€

**Refroidisseur sur Sol RS 80 - Pédales**

Banc de glace à détente directe - 2 sorties froides - Avec évacuation - Non filtré - Carrosserie acier pré laqué Gris métallisé anthracite - Double commande boutons poussoirs sous cuvette + pédales

Référence	FR1-FED890J12PD00
Modèle	RS/A
Dim L x P x H (mm)	416 X 393 X 1433
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,213kW

Prix ht*
1575€

**Cartouche BESTMAX SOFT 2XL POUR MAG**

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20 µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812339
Modèle	M0812339/E
Dim H (mm)	574

Prix ht*
249€

**Tête BESTHEAD FLEX**

Nouvelle tête de filtre avec technologie de raccordement universel. Compatible sur toutes les cartouches filtrantes BWT water+more. Comprend : Une poignée de purge Connection FLEX en 3/8" coudée en entrée et sortie, orientable par tranche de 30° (compatible avec une large gamme d'accessoires de raccordement FLEX) Deux clapets anti-retour conforme à la norme DVGW

Référence	B23-M0812420
Modèle	M0812420/E

Prix ht*
71€



HOSHIZAKI

Machine à glaçons cubiques

Machine à glaçons monobloc qui produit jusqu'à 58 kg de glaçons clairs et solides en 24h.
Capacité du bac de stockage : env. 26kg
Nouvelle génération de machines.
Consommations d'eau et d'électricité réduites.

Référence	H51-IM-65PEH
Modèle	IM-65PE-F/R
Dim L x P x H (mm)	633 X 509 X 930
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,29kW

Prix ht*
3515€

Machine à glace super grains

Machine grains monobloc qui produit jusqu'à 75 kg de glace grain en 24h.
Capacité du bac de stockage : env. 32kg
Système de vis sans fin soutenue par des paliers en graphite qui comprime la glace pour la rendre compacte et sèche.

Référence	H51-FM-80KE-HCN
Modèle	FM-80KE-HCN/R
Dim L x P x H (mm)	640 X 600 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,27kW

Prix ht*
4017€

Condenseur air
Carrosserie : inox Aisi 304

Refroidissement : air (A) Pression : 1 bar / 6 bars Fluide : R-290

**Machine glaçons creux 22/4kg air R290**

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 22
Capacité réserve (kg) : 6 Glaçons 20

Référence	E01-127221
Modèle	IMF26A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	385 X 468 X 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
1421€

**Machine glaçons creux 22/8kg air R290**

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 22
Capacité réserve (kg) : 8 Glaçons 20

Référence	E01-127222
Modèle	IMF28A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	385 X 468 X 687
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
1493€

**Machine glaçon creux 40/15kg air R290**

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 40
Capacité réserve (kg) : 15 Glaçons 20

Référence	E01-127223
Modèle	IMF35A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	495 X 580 X 687
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
1645€

**Machine glaçon creux 46/20kg air R290**

Production à 21°C air / 15°C eau (kg/24h) : 46
Capacité réserve (kg) : 20 Glaçons 20

Référence	E01-127224
Modèle	IMF58A-HC/R
Dim L x P x H (mm)	495 X 580 X 797
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

Prix ht*
1837€

**Kit première installation PURITY C1000 AC.**

Retient les substances alternant les goûts et les odeurs
Réduction du chlore et de certains métaux

Référence	B66-1019211
Modèle	1019211/K
Dim L x H (mm)	250 X 0 238

Prix ht*
73€

**Kit Purity C1100**

Traitement d'eau anticalcaire pour les machines à glaçons

Référence	B66-1017200
Modèle	CSP/K
Dim L x H (mm)	720 X 557

Prix ht*
440€

**Cartouche BESTTASTE 10**

Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 1 micron
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-125501409
Modèle	125501409/E
Dim H (mm)	574

Prix ht*
38€



- Machine à glaçons pleins avec un système de production à aspersion, en acier inoxydable
- Construction en acier inoxydable
- Connexion USB pour la mise à jour du logiciel et téléchargement des données HACCP
- Alarmes acoustiques et lumineuses
- Groupe tropicalisé au R290

**Machine à glaçons pleins à aspersion 28kg**

Production 24heures: 28kg et capacité de stockage 6,5kg.

Référence	FR1-FCAC28AX
Modèle	FCAC28AX/T
Dim L x P x H (mm)	340 X 480 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW
Prix ht* 1093€	

**Machine à glaçons pleins à aspersion 46kg**

Production 24heures: 46kg et capacité de stockage 15kg.

Référence	FR1-FCAC46AX
Modèle	FCAC46AX/I
Dim L x P x H (mm)	500 X 540 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,48kW
Prix ht* 1525€	

**Machine à glaçons pleins à aspersion 38kg**

Production 24heures: 38kg et capacité de stockage 11,5kg.

Référence	FR1-FCAC38AX
Modèle	FCAC38AX/I
Dim L x P x H (mm)	400 X 540 X 600
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1325€	

**Machine à glaçons pleins à aspersion 54kg**

Production 24heures: 54kg et capacité de stockage 22kg.

Référence	FR1-FCAC54AX
Modèle	FCAC54AX/I
Dim L x P x H (mm)	500 X 580 X 800
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,52kW
Prix ht* 1660€	



Glaçons gourmets de 20 g. Finition inox. Régulation électromécanique. Ensemble de pulvérisation démontable sans outils. Porte de cabine arrondie avec amortisseur de fin de course. Groupe à air propane.

EcoX FLUIDE R290**Machine à glaçons pleins 25Kg- EcoX**

- Production : 25 Kg/24 h. (1250glaçons)
- Stockage : 9 Kg. (450 glaçons)

Référence	FR1-FSCACM47
Modèle	FSCACM47AS/K
Dim L x P x H (mm)	386 X 600 X 643
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,32kW
Prix ht* 1452€	

**Machine à glaçons pleins 33Kg- EcoX**

- Production : 33 Kg/24 h. (1650glaçons)
- Stockage : 12 Kg. (600 glaçons)

Référence	FR1-FSCACM57
Modèle	FSCACM57A/K
Dim L x P x H (mm)	386 X 600 X 695
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,37kW
Prix ht* 1861€	

**Machine à glaçons pleins 44Kg- EcoX**

- Production : 44 Kg/24 h. (2200glaçons)
- Stockage : 19 Kg. (950 glaçons)
- Hauteur sans pieds - 90 mm.

Référence	FR1-FSCACM87
Modèle	FSCACM87AS/K
Dim L x P x H (mm)	531 X 600 X 875
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW
Prix ht* 2060€	

Kit 4 pieds

Hauteur : 130 mm.
Pour modèle ACM 47/57

Référence	FR1-FSCLEGSACM
Modèle	FSCLEGSACM/K
Prix ht* 140€	

**Machine à glaçons pleins 53Kg- EcoX**

Production 53 kg / stockage 23kg Gaz : R290
Fabrication de glaçons gourmets individuels purs et cristallins. Carrosserie acier inoxydable. Régulation électronique avec fonction autodiagnostic. Panneau de façade avec entrée et sortie du flux d'air (condensation par air) pour installation encastrée. Filtre à air de condenseur accessible en façade, amovible et lavable

Référence	FR1-FSCACM107
Modèle	FSCACM107/K
Dim L x P x H (mm)	531 X 600 X 840
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,58kW
Prix ht* 2291€	



Supplément porte pivotante négative ht.190 x larg.100 cm ferrée gauche huisserie hauteur 201,5 cm pour chambre Taïga ép.100 mm avec sol épaisseur du battant 100mm revêtement 2 faces PET 55 lisse blanc banquise proche RAL 9010

Chambre Taïga, classement au feu standard, épaisseur 60 mm 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010 avec sol contreplaqué + résinephénolique (charge roulante interdite) sans chevronnage

Chambre Taïga, classement au feu standard, épaisseur 100mm 2 faces tôle laquée lisse blanc banquise proche RAL 9010 avec sol contreplaqué + résinephénolique (charge roulante interdite) avec chevronnage

Porte de Chambre froide positive TAIGA 60 - 190x100cm

Référence	D40-PBDXGAEP00
Modèle	PBDXGAEP00/K
	Prix ht* 787€

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe

Référence	D40-TX2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 X 2030 X 2030
	Prix ht* 3428€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2024E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 X 2030 X 2030
	Prix ht* 4130€

Porte de Chambre froide négative TAIGA 100 190x100cm

Référence	D40-PBDYGAEN00
Modèle	PBDYGAEN00/K
	Prix ht* 975€

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe

Référence	D40-TX2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 X 2430 X 2030
	Prix ht* 3779€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2424E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 X 2430 X 2030
	Prix ht* 4635€

Soupape pour Chambre négative



Référence	D40-81700T9102
Modèle	81700T9102/K
	Prix ht* 95€

Chambre froide positive TAIGA 60 sans groupe

Référence	D40-TX2428E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2830 X 2430 X 2030
	Prix ht* 4278€

Chambre froide négative TAIGA 100 sans groupe

Référence	D40-TY2428E200
Modèle	TAIGA AVEC SOL/K
Dim L x P x H (mm)	2430 X 2830 X 2030
	Prix ht* 5145€



• Rideau pour chambre froide positive et négative • Largeur des lanières 190 mm • Epaisseur 2 mm • Recouvrement : 40%

Rideau à lanières positif

Référence	F03-GE2620R40P940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x P x H (mm)	940 X 1980
	Prix ht* 181€

Rideau à lanières négatif

Référence	F03-GE2620R40N940A
Modèle	FERMOFLEXRL/E
Dim L x H (mm)	940 X 1980
	Prix ht* 201€



Compresseur hermétique, ventilateurs électroniques (condenseurs et évaporateurs), dégivrage par gaz chauds, pressostat haute pression, capteur haute et basse pression, détendeur thermostatique, charge en fluide 150g maxi par circuit, contrôle électronique programmable avec logiciel. Bac de réévacuation des condensats. Câbles 2.5 m pour alimentation électrique, éclairage (non fourni) et contact de porte (fourni). Les modèles négatifs sont dotés en sus d'un câble de 2.5 m pour résistance de porte et d'une vanne de démarrage (KVL).



Monobloc muraux pour Chambre froide Négative

Référence **L11-0601893**
Modèle BYWS251LA10/PK/N

Prix ht*
3390€

Monobloc muraux pour Chambre froide Positive

Référence **L11-0601884**
Modèle BYWS251MA05/PK/N

Prix ht*
2603€



Alarme de personne enfermée AKO-55123B

Pour alerter si une personne est coincée dans une chambre froide. Dispose d'un bouton-poussoir lumineux qui doit être installé dans la chambre froide et d'une centrale d'alarme acoustique et visuelle qui doit être installée dans un lieu où sont habituellement présentes des personnes capables de donner l'alerte en cas d'alarme. Compatibilité des entrées : bouton-poussoir AKO-55326
Température ambiante de travail : -5°C à 50°C
Température ambiante de stockage : -30°C à 70°C
Degré de protection : IP 65
Puissance acoustique : 90 dB(A) à 1 mètre
Distance maximale du câble du bouton-poussoir : 300 m

Référence **L11-0425531**
Modèle 0425531/E
Dim L x P x H (mm) **290 X 84.4 X 141**
Puissance Elec. **230V+T**

Prix ht*
504€



Enregistreur IOT 3 Sondes - Contact Ako - 59720

Une grande simplicité de mise en œuvre : aucun câblage n'est nécessaire, le module transmet directement les données par le réseau GSM, sans aucune infrastructure ni connexion internet. Seul un signal GSM (SFR, sans abonnement) est nécessaire.

Un tout nouveau modèle permettant d'y raccorder 3 sondes de température et 1 contact, pour différentes applications :
– surveillance de 3 ambiances différentes
– surveillance d'équipements : groupe de condensation et son enceinte réfrigérée par exemple

Référence **L11-0425283**
Modèle 0425283/G

Prix ht*
1513€



Coffret électronique de régulation AKOCORE AKO-16523PN

Permet la gestion d'une chambre froide positive ou négative en contrôlant : compresseur, ventilateurs de l'évaporateur, dégivrage, lumières et le relais d'alarme Disjoncteur monophasé 16A, 5 relais.

Référence **L11-0425126**
Modèle 0425126/N
Puissance Elec. **230V+T**

Prix ht*
269€



Siphon 200X200 ACO ESKIS HYGIENEFIRST

Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, Boîtier siphon monolithique 142 avec débits importants et cloche inversée électropolie, Evacuation verticale et centrée en sortie DN 75 pour un débit de 1,6 l/s, Pieds de réglage rapide pour mise à niveau, Livré avec protection chantier et accessoire de pose, Accès PMR, couverture caillbotis antidérapante R11 avec bords non coupants, Classe L15,

Référence	A68-304392
Modèle	ESKIS/A
Dim L x P (mm)	200 X 200

Prix ht*
230€



Caniveau 400X400 ESKIS HYGIENEFIRST

Cuve équipée d'un remplissage sous bordure en EPDM, Fond de la cuve conçu avec 4 pentes de 1% minimum, Boîtier siphon télescopique équipé d'une platine pour reprise de l'étanchéité sur dalle, Evacuation verticale et centrée en sortie DN 110 pour un débit minimal de 4 l/s, Pieds de réglage rapide pour mise à niveau, Livré avec protection chantier et accessoire de pose, Accès PMR, couverture antidérapante R12 avec bords non coupants,

Référence	A68-304380
Modèle	ESKIS/R
Dim L x P (mm)	400 X 400

Prix ht*
500€



Grille MODUL 200 LG 1000 - L15 - INOX 304

Inox AISI 304 décapé, passivé. Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. Adaptable au caniveau ACO Modul 200. Accès PMR couverture antidérapante R12 avec bords non coupants. Classe L15. Couverture caillbotis antidérapante avec crantage double à maille 19x19 mm

Référence	A68-304358
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	998 X 198 X 30
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
150€



Caniveau MODUL 200 LG 2000 - HAUT55/60

Inox AISI 304 décapé, passivé. Entièrement testé et certifié suivant la norme NF EN 1253. Livré avec protection chantier et accessoire de pose. Ne comporte aucune zone de rétention d'eau. Large choix de grille pour répondre aux différentes applications. Panier amovible indépendant de la cloche siphon et positionné au-dessus de la garde d'eau. Evacuation verticale centrée en sortie DN 110 pour un débit minimal de 3.9 l/s. Pieds de réglage rapide pour mise à niveau par rapport au sol fini.

Référence	A68-304268
Modèle	SEPA/R
Dim L x P x H (mm)	2000 X 200 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
870€



Protège les systèmes d'évacuations des cuisines contre la concentration de graisse. Peut être utilisé dans les établissements où l'espace est limité (restaurants, hôtels, brasseries, fast-food). Tailles nominales allant de 0.5 l/s à 2.2 l/s.

Construction monobloc compacte en acier inoxydable. 2 mm d'épaisseur. Réducteur de débit intégré. Entrée et sortie mobiles. Réservoir de vidange - inspection visuelle.

Dimensionnement

ACO Grease Capture

	AGC-50 0,5 l/s	AGC-100 1,0 l/s	AGC-150 1,5 l/s	AGC-220 2,2 l/s
1 évier	●	●	●	●
1 évier + four combiné + lave-vaisselle	●	●	●	●
2 évier + four combiné + lave-vaisselle	●	●	●	●
3 évier + four combiné + lave-vaisselle	●	●	●	●
4 évier + four combiné + lave-vaisselle	●	●	●	●



Bac à graisse solution fixe Capture 50 - 0,5/l/s

Référence	A68-418502.05.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	618 X 422 X 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

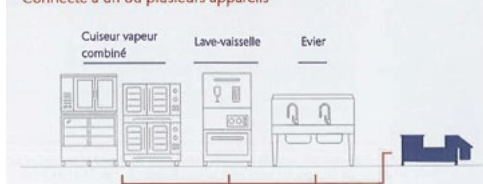
Prix ht*
1710€

Bac à graisse solution fixe Capture 100 - 1/l/s

Référence	A68-418502.10.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	820 X 452 X 357
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,6kW

Prix ht*
1970€

Connecté à un ou plusieurs appareils



Bac à graisse solution fixe Capture 150 - 1,5l/s

Référence	A68-418502.15.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 462 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
2350€

Bac à graisse solution fixe Capture 200 - 2,2l/s

Référence	A68-418502.22.23.C2
Modèle	SEPA/A
Dim L x P x H (mm)	1450 X 482 X 370
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
2500€



Caniveau avec cuvette

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Cuvette réglable
Caillebotis inox sol carrelé ou résine
Caillebotis mailles 19x19 mm
Panier à déchets indépendant
Cuvette support caillebotis réglable
Siphon amovible avec joint torique
Boîtier avec collerette pour reprise d'étanchéité
Sortie diamètre 100 mm débit : 4 litres/seconde

Référence **T02-507003**
Modèle 507003/R
Dim L x P x H (mm) **400 X 400 X 310**

Prix ht*
455€



Siphon carré

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Pour sol carrelé ou résine
Grille inox épaisseur 2 mm diamètre 175 mm
Charge maxi 300 kg
Réceptacle embouti
Panier à déchets indépendant
Cloche amovible
Garde d'eau : 60 mm
Sortie diamètre 75 mm débit : 2 litres/seconde

Référence **T02-802422**
Modèle 802422/K
Dim L x P x H (mm) **200 X 200 X 150**

Prix ht*
240€



Rayonnage fixe Camshelving Basics Plus Series, 4 étagères claire-voie. Matériau en composite, léger et durable. Résistant à tous les environnements, pouvant supporter 300Kg par étagère. Garantie à vie contre la rouille et la corrosion, résistant à des températures de -38°C à 88°C.



Dimensions L x P x H (mm)	RAYONNAGE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
910 x 610 x 1830	RAYONNAGE BASIC PLUS/R	C26-CBU243672V4580	287€
1070 x 610 x 1830	RAYONNAGE BASIC PLUS/R	C26-CBU244272V4580	317€
1220 x 610 x 1830	RAYONNAGE BASIC PLUS/R	C26-CBU244872V4580	339€
1380 x 610 x 1830	RAYONNAGE BASIC PLUS/R	C26-CBU245472V4580	369€
1530 x 610 x 1830	RAYONNAGE BASIC PLUS/R	C26-CBU246072V4580	390€



• Avec clayettes polymère amovibles (lavables en machine) • Structure Duralinox anodisée 20 microns • Résiste au froid jusqu'à - 40°C • Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil • Vérins composite et visserie inox • Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment» • Charge maximum : 175 Kg par niveau (uniformément répartie), 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant un ou plusieurs retours d'angles



Rayonnage Fermostock 6811- 250kg/niveau

Clayettes amovibles Duralinox 6811
Pour vos stockages en chambre froide, cuisine,
charges lourdes.
4 niveaux

Référence	F03-GE4D1197A16
Modèle	GE4D1197A16/E
Dim L x P x H (mm)	1197 X 360 X 1685
	Prix ht* 458€



Bacs de rétention pour Niveaux

Pour Rayonnages et chariots sous table
FERMOSTOCK 6611 - 6811 - 6811/B - 6622
Pour stockage des produits d'entretien et lessiviels.
Bac de récupération lors de décongélation ou
d'égouttage.
Bacs en polymère associables par chevauchement.
Résiste aux produits corrosifs.

Référence	F03-GE8R957B
Modèle	BR/K
Dim L x P (mm)	957 X 460
	Prix ht* 167€



Rayonnage Fermostock 6622- 200kg/Niveau

Clayettes pleines amovibles en polymère 6622
Stockages en réserve sèche, cuisine, laverie et blanchisserie.
Charge maximum : 200 kg par niveau (uniformément répartie)
4 niveaux

Référence	F03-GE4F1197B17
Modèle	FERMOSTOCK6622/K
Dim L x P x H (mm)	1197 X 460 X 800
	Prix ht* 349€

Rayonnage Fermostock 6611 - 175kg/niveau

Clayettes amovibles Polymère 6611
Pour vos stockages en chambre froide.
4 niveaux

Référence	F03-GE4P1197A16
Modèle	GE4P1197A16/E
Dim L x P x H (mm)	1197 X 360 X 1685
	Prix ht* 327€

Rayonnage Fermostock 5711 -120kg/niveau

Clayettes amovibles polymère 5711.
Pour vos stockages en chambre froide.
Charge maximum : 120 kg par niveau (uniformément répartie).
4 niveaux.

Référence	F03-GE4E1189A16
Modèle	GE4E1189A16/E
Dim L x P x H (mm)	1190 X 360 X 1685
	Prix ht* 293€



Etagère murale FERMOSTOCK 6622 -

Profondeur 460 mm - Longueur 957 mm

Nettoyage facile grâce aux clayettes amovibles
(lavables en machine jusqu'à + 100°C).
Rebords latéraux antichute.

Charge maximum 75 kg*

*Selon la qualité du support et de la fixation murale



Rayonnage Mobile

Avec clayettes Polymère amovibles (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Résiste au froid jusqu'à - 40°C. Visserie inox. Grande rigidité d'assemblage par emmanchement conique avec bride d'assemblage en Duralinox. Equipé de 4 roulettes diamètre 100 mm, dont 2 avec frein et 4 butoirs. Bénéficie de la marque NF «Hygiène Alimentaire» et NSF «Food Equipment».

Référence	F03-GE1P957B4
Modèle	RAYBAS/K
Dim L x P x H (mm)	957 X 460 X 440
	Prix ht* 339€

Chariot sous table FERMOSTOCK avec clayettes

Polymère 6611

Chariot sous table 1 niveau avec longeron antichute à l'arrière

Charge maximum uniformément répartie : 120 Kg

Facilite le stockage et les approvisionnements sous les plonges et les tables, Préviens les troubles musculosquelettiques,

Améliore l'ergonomie, Simplifie le nettoyage, Optimise l'organisation du poste de travail.

7 longueurs : 357, 657, 777, 897, 957, 1077, 1197 mm* 7

longueurs : 440, 740, 860, 980, 1040, 1160, 1280 mm* 1

profondeur : 460 - 505 mm* - 1 hauteur : 580 mm

- Roulettes freinées fixes avec freinage réglable

- Echelons latéraux antichute

- Grande rigidité grâce à sa conception d'assemblage (longeron/échelle) par bride vissée en Duralinox

Référence	F03-GECTP957B
Modèle	CHARIOT SOUS TABLE/K
Dim L x P x H (mm)	957 X 460 X 580
	Prix ht* 237€

Référence	F03-GEEMF957B
Modèle	BR/E
Dim L x P (mm)	957 X 460
	Prix ht* 134€



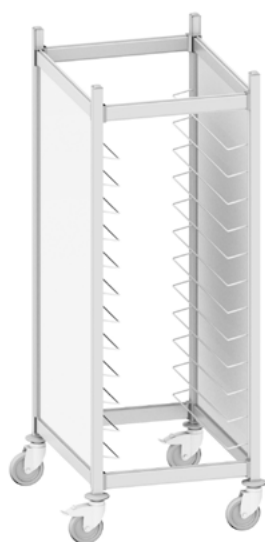
Composé de 2 échelles et 4 niveaux. La distance inter-niveaux est fixe.



Dimensions L x P x H (mm)	RAYONNAGE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
995 x 375 x 1700	FS3714/R	T28-FS3714	215€
995 x 450 x 1700	FS4514/R	T28-FS4514	235€



Le chariot de débarrassage peut accueillir des plateaux GN, EN, de 7 à 32 plateaux au maximum, avec 2 plateaux par support. Les roues sont en acier galvanisé, pivotantes et avec pare-chocs; deux d'entre elles sont équipées d'un frein. La capacité de charge totale du chariot de débarrassage Tonon est de 120 kg.



Chariot à un compartiment avec deux plateaux à par niveau GN

Référence	T28-GZ24N8
Modèle	GZ24N8/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 850 X 1730

Prix ht*
545€

Chariot à un compartiment avec deux plateaux à par niveau EN

Référence	T28-EZ24N8
Modèle	EZ24N8/R
Dim L x P x H (mm)	230 X 940 X 1730

Prix ht*
585€



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Chariot porte-bacs gastronorme

Chariot à 38 cases roues à chape polyamide pour égouttage, stockage bacs, grilles, couvercles GN construction en inox structure tube 25 x 25 mm grilles amovibles fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables 4 roues pivotantes 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, pare-choc annulaires

Référence	T02-805603
Modèle	GAMME TOURNUS/R
Dim L x P x H (mm)	1278 X 620 X 1754

Prix ht*
1255€

Chariot porte-bacs gastronorme

Chariot grand modèle 51 cases roues à chape polyamide pour égouttage, stockage bacs, grilles, couvercles GN construction en inox structure tube 25 x 25 mm grilles amovibles fils inox diam. 6 et 4 mm barres d'arrêt escamotables 4 roues pivotantes 125 mm dont 2 à freins bandage non marquant, pare-choc annulaires

Référence	T02-805606
Modèle	GAMME TOURNUS/R
Dim L x P x H (mm)	1668 X 620 X 1754

Prix ht*
1470€



FRANSTAL
Gold

4 roues jumelles pivotantes ø 75 mm, dont 2 avec frein

Chariot GN 1/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-IT0804209F
Modèle	CG20N/M
Dim L x P x H (mm)	656 X 457 X 1785

Prix ht*
220€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Poids à vide : env. 130 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 1/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228170
Modèle	HP/T

Prix ht*
150€



FRANSTAL
Gold

Hauteur du soubassement : 900 mm

Chariot GN 2/1 20 niveaux

Chariot GN soudé à l'argon

Référence	FR1-IT0804239F
Modèle	CG20N/M
Dim L x P x H (mm)	773 X 659 X 1785

Prix ht*
245€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Charge utile max. : 60 kg

Housse polyéthylène pour chariot GN 2/1

Carton de 100 housses jetables

Référence	T02-228171
Modèle	HP/T

Prix ht*
180€



Le chariot pour bacs à nourriture est garanti à vie contre la rouille et la corrosion ; chaque pièce est remplaçable. Les rails composites acceptent les bacs provenant d'un four à 200 °C . L'espacement large des rails offre la plus grande polyvalence et facilité d'utilisation, avec des butées de bac à chaque extrémité des rails pour assurer la stabilité. Conçu avec un cadre supérieur qui accepte les bacs à nourriture pour protéger le contenu en dessous et des roulettes à verrouillage total. Le chariot pour bacs à nourriture est doté de composants homologués NSF et est imperméable aux acides alimentaires ou aux produits chimiques agressifs.



Echelle mobile GN1/1 haute - 18 niveaux GN

Référence	C26-UGNPR11F18480
Modèle	UGNPR11F18480/R
Dim L x P x H (mm)	730 X 438 X 1707

Prix ht*
461€



Echelle mobile GN1/1 basse - 9 niveaux GN

Référence	C26-UGNPR11H9480
Modèle	UGNPR11H9480/R
Dim L x P x H (mm)	730 X 438 X 1016

Prix ht*
346€



Echelle mobile GN2/1 haute - 18 niveaux GN

Référence	C26-UGNPR21F36480
Modèle	UGNPR21F36480/R
Dim L x P x H (mm)	835 X 645 X 1707

Prix ht*
487€



Echelle mobile GN2/1 haute - 9 niveaux GN

Référence	C26-UGNPR21H18480
Modèle	UGNPR21H18480/R
Dim L x P x H (mm)	835 X 645 X 1016

Prix ht*
355€



Echelle mobile 40 X 60 18 niveaux

Référence	C26-UPR6040F18479
Modèle	UPR6040F18479/R

Prix ht*
484€



housse pour échelle mobile GN1/1

Plateaux Compartiments Abs

Référence	C26-GBCTUGNPR11CLR
Modèle	PLATEAUX COMPARTIMENT/R

Prix ht*
136€



housse pour échelle mobile GN2/1

Plateaux Compartiments Abs

Référence	C26-GBCTUGNPR21CLR
Modèle	PLATEAUX COMPARTIMENT/R

Prix ht*
154€



L'isolation en polyuréthane sans CFC maximise le maintien de la chaleur ou du froid pendant plus de 4 heures sans électricité.
chaud ou froid pendant plus de 4 heures sans électricité.
- La solution la plus rentable.
- Parfait pour la conservation et le transport à court terme.
Maintenir en toute sécurité la température des aliments avec une chaleur douce et non rayonnante.
- Température réglable de 21°C à 85°C.

- Chauffe de la température ambiante à 73,9°C en 15 minutes.

La technologie de refroidissement thermoélectrique est sûre pour le transport.

- Refroidit jusqu'à 0,28°C sans compresseur.
- Température réglable de 0,28°C à 21°C.



Pro Cart Ultra - 10 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Froid

1 compartiments chaud actif (haut), 1 compartiment froid actif (bas)

Référence **C26-PCU1000HC4625**
Modèle PCU1000HC4625/R
Dim L x P x H (mm) 558 X 863 X 1701

Prix ht*
8561€



Pro Cart Ultra - 10 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Chaud

2 compartiments chauds actifs

Référence **C26-PCU1000HH4615**
Modèle PCU1000HH4615/R
Dim L x P x H (mm) 558 X 863 X 1701

Prix ht*
7461€



Pro Cart Ultra - 10 bacs GN1/1 H100 - Froid/Froid

2 compartiment froids actifs

Référence **C26-PCU1000CC4615**
Modèle PCU1000CC4615/R
Dim L x P x H (mm) 558 X 863 X 1701

Prix ht*
11362€



Pro Cart Ultra - 10 bacs GN1/1 H100 - Froid/Neutre

Référence **C26-PCU1000CP4615**
Modèle PCU1000CP4615/R

Prix ht*
7738€



Pro Cart Ultra - 10 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Neutre

Référence **C26-PCU1000HP4615**
Modèle PCU1000HP4615/R

Prix ht*
5787€



Pro Cart Ultra - 20 bacs GN1/1 H100 - Froid/Froid

2 compartiment froids actifs

Référence **C26-PCU2000CC4615**
Modèle PCU2000CC4615/R
Dim L x P x H (mm) 762 X 965 X 1727

Prix ht*
12807€



Pro Cart Ultra - 20 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Chaud

2 compartiments chauds actifs

Référence **C26-PCU2000HH4615**
Modèle PCU2000HH4615/R

Prix ht*
8895€



Pro Cart Ultra - 20 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Froid

1 compartiments chaud actif (haut), 1 compartiment froid actif (bas)

Référence **C26-PCU2000HC4625**
Modèle PCU2000HC4625/R
Dim L x P x H (mm) 762 X 965 X 1727

Prix ht*
10851€



L'isolation en polyuréthane sans CFC maximise le maintien de la chaleur ou du froid pendant plus de 4 heures sans électricité.
chaud ou froid pendant plus de 4 heures sans électricité.
- La solution la plus rentable.
- Parfait pour la conservation et le transport à court terme.
Maintenir en toute sécurité la température des aliments avec une chaleur douce et non rayonnante.
- Température réglable de 21°C à 85°C.

- Chauffe de la température ambiante à 73,9°C en 15 minutes.

La technologie de refroidissement thermoélectrique est sûre pour le transport.
- Refroidit jusqu'à 0,28°C sans compresseur.
- Température réglable de 0,28°C à 21°C.

dbmark



Pro Cart Ultra - 20 bacs GN1/1 H100 - Froid/Neutre

Référence **C26-PCU2000CP4615**

Modèle PCU2000CP4615/R

Prix ht*
9191€

dbmark



Pro Cart Ultra - 20 bacs GN1/1 H100 - Chaud/Neutre

Référence **C26-PCU2000HP4615**

Modèle PCU2000HP4615/R

Prix ht*
7236€

dbmark



Bac A Couvercle Noir Pour Char

Référence **C26-QCSB110**

Modèle QCSB110/R

Prix ht*
99€

dbmark



Bac A Dechets Pour Chariot Ser

Référence **C26-QCTB110**

Modèle QCTB110/R

Prix ht*
112€

dbmark



Chariot De Service 4s

Le Service Cart Pro est la solution mobile polyvalente pour les services de restauration.

Un design moderne et une construction durable font de ce chariot élégant la solution idéale pour les applications en salle et en arrière-salle.

Les bacs à connexion rapide en option se fixent à chaque extrémité du chariot pour un rangement supplémentaire et une bonne organisation des articles.

Les bords arrondis moulés maintiennent les bacs sous les poignées.

Construction durable en polyéthylène d'une seule pièce.

- Les étagères sont dotées de rebords surélevés qui protègent la surface contre la chaleur.

- Facile à nettoyer.

Référence **C26-SC337S615**

Modèle SC337S615/R

Prix ht*
1143€

dbmark



Gd Chariot De Service Kd

Chariot polyvalent et durable Noir. Etagères en polypropylène avec rebords empêchant le contenu de tomber. Chaque étagère peut recevoir un casier à vaisselle (500x500 mm) ainsi que deux bacs à vaisselle de taille standard. Les montants en aluminium assurent la stabilité. Quatre roues pivotantes assurent un transport silencieux et une grande maniabilité. Charge admissible de 180 Kg.

Référence

C26-BC340KD110

Modèle

CHARIOT DE SERVICE/R

Prix ht*
227€



L'acier inoxydable promet une durabilité et une longévité impressionnantes
Un design robuste est très résistant aux bosses et bosses
Conçu pour piéger la chaleur et protéger les aliments des contaminants



pujadas®
A VOLLMER COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 2/1		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
650 x 530 x 20	P210201/R	P07-P210201	22€
650 x 530 x 40	P210401/R	P07-P210401	25€
650 x 530 x 65	P210651/R	P07-P210651	28€
650 x 530 x 100	P211001/R	P07-P211001	35€
650 x 530 x 150	P211501/R	P07-P211501	45€
650 x 530 x 200	P212001/R	P07-P212001	54€



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/1		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 325 x 20	P110201/K	P07-P110201	11€
530 x 325 x 40	P110401/K	P07-P110401	13€
530 x 325 x 55	P110551/R	P07-P110551	13€
530 x 325 x 65	P110651/R	P07-P110651	13€



pujadas®
A VOLLMER COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/1		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 325 x 100	P111001/R	P07-P111001	18€
530 x 325 x 150	P111501/R	P07-P111501	24€
530 x 325 x 200	P112001/R	P07-P112001	30€



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/2		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
325 x 265 x 20	P120201/R	P07-P120201	7€
325 x 265 x 40	P120401/K	P07-P120401	9€
325 x 265 x 65	P120651/R	P07-P120651	10€
325 x 265 x 100	P121001/R	P07-P121001	12€
325 x 265 x 150	P121501/K	P07-P121501	16€
325 x 265 x 200	P122001/R	P07-P122001	21€



L'acier inoxydable promet une durabilité et une longévité impressionnantes
Un design robuste est très résistant aux bosses et bosses
Conçu pour piéger la chaleur et protéger les aliments des contaminants



pujadas
A VOLLRATH COMPANY



pujadas
A VOLLRATH COMPANY



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME 2/4		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 162 x 40	P240401/R	P07-P240401	15€
530 x 162 x 65	P240651/R	P07-P240651	16€
530 x 162 x 100	P241001/R	P07-P241001	20€
530 x 162 x 150	P241501/R	P07-P241501	26€

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/3		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
325 x 176 x 20	P130201/R	P07-P130201	7€
325 x 176 x 40	P130401/R	P07-P130401	8€
325 x 176 x 65	P130651/R	P07-P130651	8€
325 x 176 x 100	P131001/R	P07-P131001	10€
325 x 176 x 150	P131501/R	P07-P131501	16€
325 x 176 x 200	P132001/R	P07-P132001	19€

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/4		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
265 x 162 x 20	P140201/K	P07-P140201	6€
265 x 162 x 65	P140651/K	P07-P140651	8€
265 x 162 x 100	P141001/R	P07-P141001	9€
265 x 162 x 150	P141501/R	P07-P141501	12€
265 x 162 x 200	P142001/R	P07-P142001	17€

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/6		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
176 x 162 x 65	P160651/R	P07-P160651	7€
176 x 162 x 100	P161001/A	P07-P161001	8€
176 x 162 x 150	P161501/R	P07-P161501	12€
176 x 162 x 200	P162001/R	P07-P162001	15€

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GASTRONORME INOX 1/9		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
176 x 108 x 65	P190651/R	P07-P190651	5€
176 x 108 x 100	P191001/A	P07-P191001	7€



L'acier inoxydable promet une durabilité et une longévité impressionnantes
Un design robuste est très résistant aux bosses et bosses
Conçu pour piéger la chaleur et protéger les aliments des contaminants



Dimensions L x P x H (mm)	EGOUTTOIR POUR BAC		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
590 x 470 x 15	P215000/R	P07-P215000	54€
460 x 260 x 15	P115000/R	P07-P115000	27€
300 x 270 x 15	P235000/R	P07-P235000	23€
270 x 200 x 15	P125000/R	P07-P125000	18€
270 x 100 x 15	P135000/K	P07-P135000	14€
200 x 100 x 15	P145000/R	P07-P145000	11€



pujadas
A VOLLMATH COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	BARRETTE DE COMPOSITION		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
53 x x 1 / 1	P11111/K	P07-P11111	5€
32.5 x x 1 / 2	P122222/A	P07-P122222	3€



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GN INOX PERFORE 2/I		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
650 x 530 x 20	P210202/R	P07-P210202	35€
650 x 530 x 40	P210402/R	P07-P210402	37€
650 x 530 x 65	P210652/R	P07-P210652	47€
650 x 530 x 100	P211002/R	P07-P211002	58€
650 x 530 x 150	P211502/R	P07-P211502	81€
650 x 530 x 200	P212002/R	P07-P212002	100€



pujadas
A VOLLMATH COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GN INOX PERFORE 1/I		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 325 x 20	P110202/R	P07-P110202	22€
530 x 325 x 40	P110402/R	P07-P110402	24€
530 x 325 x 55	P110552/R	P07-P110552	21€
530 x 325 x 65	P110652/R	P07-P110652	27€
530 x 325 x 100	P111002/R	P07-P111002	30€
530 x 325 x 150	P111502/R	P07-P111502	46€
530 x 325 x 200	P112002/R	P07-P112002	53€



Dimensions L x P x H (mm)	COUVERCLE PLAT SANS ANSE			
	MODÈLE	DÉSIGNATION	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 325 x 20	P110005/R	Couvercle Plat Sans Anse 1/1	P07-P110005	18€
230 x 265 x 10	P120005/R	Couvercle Plat Sans Anse 1/2	P07-P120005	13€



L'acier inoxydable promet une durabilité et une longévité impressionnantes
Un design robuste est très résistant aux bosses et bosses
Conçu pour piéger la chaleur et protéger les aliments des contaminants



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GN INOX PERFORE 2/3		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
353 x 325 x 20	P230202/R	P07-P230202	17€
353 x 325 x 40	P230402/R	P07-P230402	18€
353 x 325 x 65	P230652/R	P07-P230652	22€
353 x 325 x 100	P231002/R	P07-P231002	32€
353 x 325 x 150	P231502/R	P07-P231502	43€
353 x 325 x 200	P232002/R	P07-P232002	46€



pujadas
A VOLKARTH COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	BAC GN INOX PERFORE 1/2		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
325 x 265 x 65	P120652/R	P07-P120652	20€
325 x 265 x 100	P121002/R	P07-P121002	24€
325 x 265 x 150	P121502/R	P07-P121502	33€
325 x 265 x 200	P122002/R	P07-P122002	47€



Dimensions L x P x H (mm)	BAC GN INOX PERFORE 1/3		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
325 x 176 x 20	P130202/R	P07-P130202	14€
325 x 176 x 40	P130402/R	P07-P130402	16€
325 x 176 x 65	P130652/R	P07-P130652	17€
325 x 176 x 100	P131002/R	P07-P131002	27€
325 x 176 x 150	P131502/R	P07-P131502	30€
325 x 176 x 200	P132002/R	P07-P132002	37€



pujadas
A VOLKARTH COMPANY

Dimensions L x P x H (mm)	COUVERCLE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
530 x 325 x 20	P110004EO/R	P07-P110004EO	65€
325 x 265 x 20	P120004EO/R	P07-P120004EO	51€
530 x 325 x 20	P110000/R	P07-P110000	13€
353 x 325 x 20	P230000/A	P07-P230000	11€
325 x 265 x 20	P120000/R	P07-P120000	8€
325 x 176 x 20	P130000/R	P07-P130000	7€
265 x 162 x 20	P140000/A	P07-P140000	5€
176 x 162 x 20	P160000/R	P07-P160000	5€
176 x 108 x 20	P190000/A	P07-P190000	4€
530 x 325 x 20	P110004/R	P07-P110004	43€
325 x 265 x 20	P120004/R	P07-P120004	32€
325 x 176 x 20	P130004/R	P07-P130004	26€
265 x 162 x 20	P140004/R	P07-P140004	24€
176 x 162 x 20	P160004/R	P07-P160004	24€


**TOURNUS
EQUIPEMENT**


• Porte ouverture pleine • Espace 71 mm • Construction en inox • Joint démontable • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • Isolation en laine de roche • 4 roues diam.125 mm chape polyamide



Armoire mobile de maintien en température GN1/I

20 niveaux GN 1/I
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507381
Modèle	507381/A
Dim L x P x H (mm)	528 X 821 X 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW

Prix ht*
3600€

Armoire mobile de maintien en température GN1/I + Humidificateur

20 niveaux GN 1/I
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Référence	T02-507386
Modèle	507386/R
Dim L x P x H (mm)	528 X 821 X 1844
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,215kW

Prix ht*
4030€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**


• Construction acier inoxydable alimentaire • Isolation des parois et de la porte en laine de roche • Panneau de commande intégré à touches sensibles • Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis • Espace des glissières : 71 mm • Porte pleine inox à ouverture 270° avec joint compressible • 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière • Thermostat électronique pour un réglage de 30 à 85°C



Armoire mobile de maintien en température GN2/I

20 niveaux GN 2/I
Poignées de manutention
Chauffage par résistance blindée
Ventilateur centrifuge

Référence	T02-507481
Modèle	507481/A
Dim L x P x H (mm)	733 X 941 X 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW

Prix ht*
4250€

Armoire mobile de maintien en température GN2/I + Humidificateur

20 niveaux GN 2/I
Régulation électronique
Contrôle hygrométrie par 5 cycles

Référence	T02-507486
Modèle	507486/R
Dim L x P x H (mm)	733 X 941 X 1880
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,015kW

Prix ht*
4730€



Construction en inox, espace 71 mm • Isolation des porte et de la paroi en laine de roche • Intérieur rayonné avec glissières et fond emboutis • De 0 à +10°C • Porte inox ouverture 270° • Poignées de manutention • Touches sensibles • Réfrigération par évaporateur ventilé • Groupe disposé en partie inférieure



Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN1/1 Roll'Fresh
15 niveaux GN1/1
Roues Ø125 mm chape polyamide dont 2 à frein

Référence	T02-507286
Modèle	507286/R
Dim L x P x H (mm)	522 X 815 X 1750
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

Prix ht*
5150€

Armoire mobile réfrigérée de maintien en température GN2/1 Roll'Fresh

15 niveaux GN2/1
Roues Ø160 mm chape inox dont 2 à frein

Référence	T02-507296
Modèle	AF/R
Dim L x P x H (mm)	737 X 941 X 1786
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,3kW

Prix ht*
5720€



• Portes doublées avec butées d'arrêt • 3 étagères réglables • Piètement en polyamide avec vérins



Armoire haute à portes coulissantes

Référence	T02-503492
Modèle	503492/A
Dim L x P x H (mm)	1000 X 600 X 1800

Prix ht*
1575€

Armoire haute à portes coulissantes

Référence	T02-503493
Modèle	503493/A
Dim L x P x H (mm)	1200 X 600 X 1800

Prix ht*
1720€



Armoire pour produits d'entretien

1 porte, séparation verticale
3 demi-étagères réglables
Dessus horizontal
Portes doublées avec fermeture à clé
Piètement en polyamide
Hauteur 155 mm avec vérins à filetage non-apparent

Référence	T02-503481
Modèle	84045/A
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 1800

Prix ht*
960€



Chariot à plateaux à niveau constant -Chape poly

Capacité 140 plateaux
Roues à chape polyamide poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO808105F
Modèle	808105/A
Dim L x P x H (mm)	817 X 545 X 930

Prix ht*
640€



Chariot à plateaux à niveau constant -Chape inox

Capacité 140 plateaux
Roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838105F
Modèle	838105/A
Dim L x P x H (mm)	817 X 545 X 930

Prix ht*
755€



Chariot à verres -Chape poly



pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide réglage du niveau de présentation par ajout ou suppression de ressorts plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 butoirs en polyéthylène 4 roues chape polyamide diam. 125 mm

Référence	FR1-ITO808102F
Modèle	ITO808102F/A
Dim L x P x H (mm)	815 X 545 X 930

Prix ht*
635€



Chariot à verres -Chape inox

pour casiers à verres 500 x 500 mm capacité 6 paniers hauteur 115ou 10 hauteur 75 mm roues à chape inox poignée de guidage tube diam.25 mm avec embouts en polyamide plate-forme mobile en butée à partir de 90 kg 4 roues diam. 125 mm dont 2 à frein

Référence	FR1-ITO838102F
Modèle	ITO838102F/A
Dim L x P x H (mm)	815 X 545 X 930

Prix ht*
755€



2 piles d'assiettes avec couvercle

Chariot chauffant, 2 piles d'assiettes, avec couvercle roues à chape polyamide . construction en acier inox . angles intérieurs chanfreinés . poignée tube diam. 25 mm avec embouts . pour assiettes diam. 180 à 290 mm . 4 roues pivotantes diam. 125mm dont 2 à frein

Référence	T02-808172
Modèle	CG/A
Dim L x P x H (mm)	960 X 485 X 900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,5kW

Prix ht*
1085€



• Plateau épaisseur 12/10 • 4 roues pivotantes diamètre 100 mm à chape électrozingué charge maxi 80 kg • Dimensions utiles 510 x 510



Porte Casier GA

Tout Inox

Référence	T02-800101
Modèle	PC/G
Dim L x P x H (mm)	515 X 515 X 165

Prix ht*
170€



Porte Casier GA à dossier

Tout Inox

Référence	T02-800102
Modèle	PC/E
Dim L x P x H (mm)	600 X 515 X 850

Prix ht*
200€





- Construction soudée en acier inoxydable • Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisé • Arceaux : tube Ø 25 mm • 4 roues pivotantes Ø125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs • Bandage caoutchouc non marquant • Charge maxi : 50kg par niveau • Marque NF- Hygiène Alimentaire



Chariot de service 2 plateaux

800x530mm

Distance entre les plateaux 560 mm

Référence	FR1-ITO801542F
Modèle	CS/M
Dim L x P x H (mm)	800 X 530 X 960

Prix ht*
185€



Chariot de service 3 plateaux

800x530mm

Distance entre les plateaux 260 mm

Référence	FR1-ITO801543F
Modèle	CS/M
Dim L x P x H (mm)	800 X 530 X 960

Prix ht*
220€



Chariot porte assiette. Construction inox. Arceaux tube 25x25. Séparations réglables. 4 roues pivotantes, pare chocs



Chariot porte assiettes

Pour 200 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence	T02-800541
Modèle	800541/R
Dim L x P x H (mm)	1065 X 450 X 810

Prix ht*
315€

Distributeur à couverts

en acier inox capacité : 5 bacs GN 1/3 (bacs non fournis)

Référence	T02-800571
Modèle	800571/K
Dim L x P x H (mm)	990 X 346 X 300

Prix ht*
159€

Chariot porte assiettes

Pour 400 assiettes (jusqu'à Ø 290 mm)

Référence	T02-800551
Modèle	800551/R
Dim L x P x H (mm)	1065 X 740 X 810

Prix ht*
440€



Housse protection pour chariot porte assiettes capacité : 200 assiettes

Référence	T02-800102
Modèle	228196/I

Prix ht*
75€

Housse protection pour chariot porte assiettes capacité : 400 assiettes

Référence	T02-228198
Modèle	228198/I

Prix ht*
85€



FRANSTAL
Gold**Lave-mains MONOBLOC avec Dosseret - clapet Anti Retour - mitigeur EC/EF**

Monobloc inox 304, mélangeur EC/EF avec clapet anti-retour. Commande fémorale, col de cygne, commande genoux temporisé.
Evier / dosseret penté (Haut 32 cm), cuve ronde monté sur «jupe» rectangulaire.

Référence	FRI-IBRHYGILMC
Modèle	LM/M/N
Dim L x P x H (mm)	400 X 355 X 530

Prix ht*
239€

FRANSTAL
Gold**Lave-mains GA avec dosseret**

Avec dosseret cuve diam. 275 mm profondeur 115 mm
Commande au genou par palette avec temporisation de 6 secondes
Réglage de température ECEF à l'aide d'une molette
Raccordement sur 2 entrées filetées mâles 15x21
fixation avec vis diam. 4,5 mm et chevilles (fournies)
livré avec siphon

Référence	FRI-ITO806332F
Modèle	LM/A
Dim L x P x H (mm)	350 X 330 X 500

Prix ht*
155€

FRANSTAL
Gold**Lave-mains GC**

Avec dosseret hauteur 540 mm
Distributeur de savon liquide
Bac 345 x 245 x 120 mm
Bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur
Réglage de la température ECEF à l'aide d'une molette prémélangeur, muni de clapets antiretour
accessibles sous la palette de commande

Référence	FRI-ITO806383F
Modèle	ITO806383F/A
Dim L x P x H (mm)	440 X 335 X 540

Prix ht*
215€

FRANSTAL
Gold**Lave-mains TS2000 + Corbeille**

Fixation murale avec corbeille à papier en inox
Crochetable sous la cuve cuve diamètre 400 mm
Profondeur 100 mm
Commande fémorale par poussoir
Prémélangeur permettant réglage de la température
avec clapets antiretour
Distributeur de savon intégré, brosse à ongle avec chaînette +support, marque NF hygiène alimentaire

Référence	FRI-ITO806412F
Modèle	ITO806412F/A
Dim L x P x H (mm)	440 X 475 X 790

Prix ht*
450€

TOURNOUS
EQUIPEMENT**Porte sac avec couvercle**

Couvercle à pédale, pour sacs 100/130 l.
Structure en tube inox diam. 20 mm
Fixation du sac par sangle élastique
Couvercle en polypropylène
Poignée de transport
2 roues lisses Ø 150 mm

Référence	T02-804465
Modèle	PS/I
Dim L x P x H (mm)	450 X 535 X 900

Prix ht*
200€

TOURNOUS
EQUIPEMENT**Porte sac à pince**

Pour sacs de 100 litres
2 roues à chape acier électrozinguée diam. 80 mm
Structure en tube inoxydable diam. 20 mm
Pince constituée de 2 mâchoires inox avec revêtement caoutchouc
Ouverture à commande par pédale socle inox pour le support du sac

Référence	T02-804452
Modèle	PS/R
Dim L x P x H (mm)	450 X 535 X 810

Prix ht*
205€

Accessoire dosseret pour Lave-mains TS2000

Dosseret pour lave-mains TS 2000 en inox

Référence	FRI-ITO806571F
Modèle	ITO806571F/A
Dim L x P x H (mm)	440 X 20 X 540

Prix ht*
40€



Armoire Automatique Râtelier 20 couteaux inox 304 IPX4

Armoire de stérilisation, innovante et brevetée
Stérilisation systématique des couteaux
1 lampes UVC 15W E27 économique(8000h)
Capacité 20 couteaux
Support panier
Minuterie AUTOMATIQUE 120 minutes
Finition inox 304
Porte plexifumé transparent
Bactéricide en 1h30
Toit penté
Fermeture magnétique
Sécurité à l'ouverture de la porte

Référence	FR1-IBRKS20P304
Modèle	KS20P/N
Dim L x P x H (mm)	496 X 145 X 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015kW

Prix ht*
395€



ARMOIRE STERILISATION 20 CTX AIMANT INOX 304 IPX4

1 lampe UVC L15WE27U Germicideéconomique
capacité 12 à 20 ctx, support barre aimanté. minuterie
AUTOMATIQUE 120 minutes. finition inox 304,
porte plexifumé transparent, toit penté. fermeture
magnétique. sécurité à l'ouverture de la porte.

Référence	FR1-IBRKS20A304
Modèle	KS20A304/N
Dim L x P x H (mm)	496 X 145 X 607
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,015Kw

Prix ht*
417€



DESINSECTISEUR FLYINBOX FX10 INOX JOUE NOIR LAMPE 2X5W LED ANTI ECLAT

Un désinsectiseur respectueux de l'environnement
et sans produit chimique. Idéale pour les cafétaria,
la restauration rapide, collective et traditionnelle...
Attraction optimisée grâce aux joues translucides.

Référence	FR1-IBRFX10INAELED
Modèle	IBRFX10INAELED/N

Prix ht*
297€



Désinsectiseur Electrocutation Inox Tube et starter LED 2x7W pour 120m²

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire.
Référence Tube : LED7WT8

Référence	FR1-IBRCAPTURE14INLED
Modèle	IBRCAPTURE14INLED/N
Dim L x P x H (mm)	330 X 260 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

Prix ht*
439€

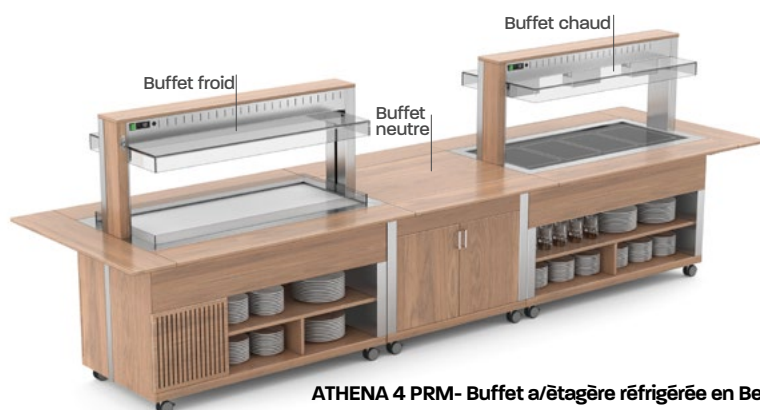


Désinsectiseur Mural Electrocutation Inox Tube et starter LED 1x9W pour 80m²

Réceptacle amovible, la grille se maintient ouverte
Emission à 360° finition inox ,ABS alimentaire.
Référence TUBE : LED7WT9

Référence	FR1-IBRAGR9IMAELED
Modèle	IBRAGR9IMAELED/N
Dim L x P x H (mm)	635 X 260 X 110
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,03kW

Prix ht*
341€



ATHENA 4 PRM- Buffet a/étagère réfrigérée en Betacryl® et cloche mobile, cap.4GN1/1

Buffet de comptoir réfrigéré avec structure en bois mélaminé. Capacité 4 GN 1/1. Pare-haleine en plexiglas avec système de déplacement électrique. Plan de travail BETACRYL avec un profil en plexiglas pour une meilleure performance à froid. Gaz R290. Thermostat numérique (+2°/+8°) et éclairage à LED. Deux roulettes en polyamide avec frein incluses.

Référence	R11-01000ATH4MPR
Modèle	ATHENA-PR/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 747 X 1515
Tension / Puissance Elec.	230V+T/4,94Kw

Prix ht*
5803€



ATHENA SAL N2- Module neutre a/2 portes

Buffet neutre pour compléter la ligne self-service avec structure en bois mélaminé . 2 portes. Chaque espace fermé par une porte possède une étagère réglable à l'intérieur.

Référence	R11-010MOATHN2
Modèle	ATHENA-N2/R
Dim L x P x H (mm)	1038 X 746 X 896

Prix ht*
1341€



Opt.6- Porte assiettes en bois sur côtés longs

Référence	R11-01000ATHPP4
Modèle	01000ATHPP4/R

Prix ht*
236€



Opt.E- Trou passe-cable

Référence	R11-01600BRKE
Modèle	01600BRKE/R

Prix ht*
57€

Opt.9- Porte assiettes en bois sur côté court

Référence	R11-0120ATOMPPLU
Modèle	0120ATOMPPLU/R

Prix ht*
131€



Opt.14- Étagère porte-assiettes comp. Inf.

Référence	R11-01000P/ATH4F
Modèle	01000P/ATH4F/R

Prix ht*
137€



Opt.6- Porte assiettes en bois sur côtés longs

Référence	R11-01000ATHSAL2
Modèle	01000ATHSAL2/R

Prix ht*
181€





ATHENA 4 PCHALO- Buffet a/étagère chauffant en verre trempé et lampes halogènes, cap.4GN1/1

Buffets chauffants avec structure en bois mélaminé -collé et pare-haleine en plexiglass supérieur fixe. Capacité 4 GN 1/1. Comptoir en verre noir trempé avec cadre en acier inoxydable. Chauffage à sec avec thermostat digital (pas d'induction). Câble d'alimentation équipé d'une prise Schuko Type F. Lampes halogènes avec interrupteur d'éclairage indépendant, lumière blanche.

Référence	R11-01000HALO4FPC
Modèle	ATHENA-PC/R
Dim L x P x H (mm)	1500 X 747 X 1515
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW

Prix ht*
4302€



Opt.14- Étagère porte-assiettes comp. Inf.

Référence	R11-01000P/ATH4C
Modèle	01000P/ATH-4C/R

Prix ht*
154€



HELIOS AIR P2CR- Lampe infrarouge suspendue

Structure suspendue avec infrarouge rouge à fixer au plafond pour un réchauffement parfait des aliments sans aucun encombrement sur la zone de travail. Équipée d'un câble rétractable qui garantit une flexibilité maximale dans le positionnement et le chauffage des aliments et d'un interrupteur indépendant

Référence	R11-034CRHELIAIR/RITP2
Modèle	HELIOS-AP2CR/R
Dim L x P x H (mm)	16 X 16 X 800/1700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,25kW

Prix ht*
378€



**Servitherm Single 12 Chaud**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4651017
Modèle	SINGLE 12 C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1434 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
3450€

**Servitherm Single 12 Froid**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4651046
Modèle	SINGLE 12 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1437 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW

Prix ht*
4500€

**Servitherm Single 14 Chaud**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4651019
Modèle	SINGLE 14 C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1597 X 810
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
3650€

**Servitherm Single 14 Froid**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4651049
Modèle	SINGLE 14 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	540 X 1597 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,34kW

Prix ht*
4750€

**Servitherm Double 12 Froid Avec Compresseur**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4652019
Modèle	DOUBLE 12 F/C/A
Dim L x P x H (mm)	740 X 1437 X 990
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,31kW

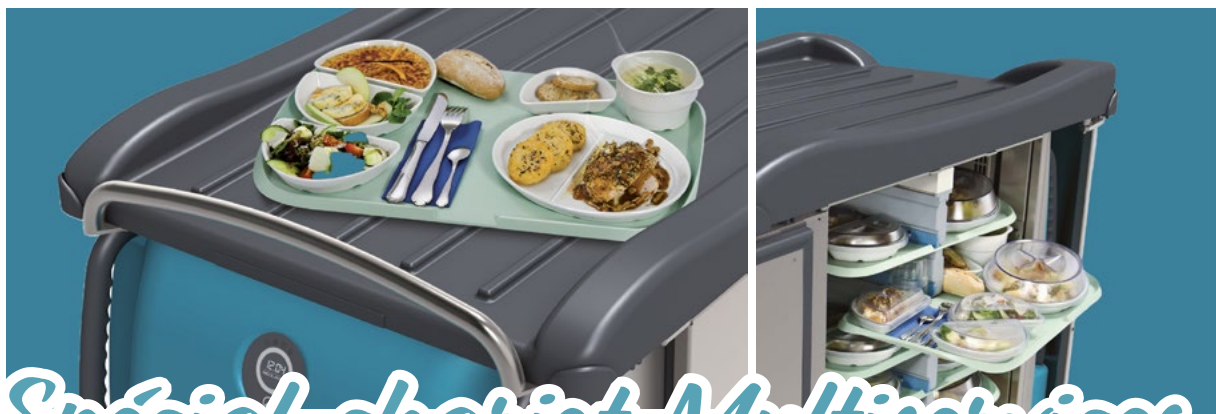
Prix ht*
8100€

**Servitherm Twin 10+10 Chaud/Froid**

Navette de transport isotherme entre cuisine et unités d'hospitalisation ou de restauration

Référence	S48-4651054
Modèle	TWIN 10+10 CF/C/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 1225 X 870
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,855kW

Prix ht*
7400€



Spécial chariot Multiservices



Multiserv Senior Mixte/Froid

Chariot à technologie embarquée pour maintien et remise en temp. de repas en multiportions

Référence	S48-4800006
Modèle	SENIOR MF/A
Dim L x P x H (mm)	985 X 1370 X 765
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/6,3kW

Prix ht*

13600€



Compactserv V2 Froid/Mixte Junior P/24 Pltx Gn

Chariot technologie embarquée pour maintien et R en T de plateaux liaison froide/surgelée

Référence	S48-4600024
Modèle	JUNIOR 24/A
Dim L x P x H (mm)	1413 X 775 X 1135
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,1kW

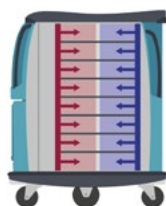
Prix ht*

19000€

Vue de face - coupe verticale

Maintien global en froid

Maintien froid avec
remise en température



Servizio V3.1 - 2 Colonne Junior Avec Decor Standard

Chariot pour la distribution des petits déjeuners

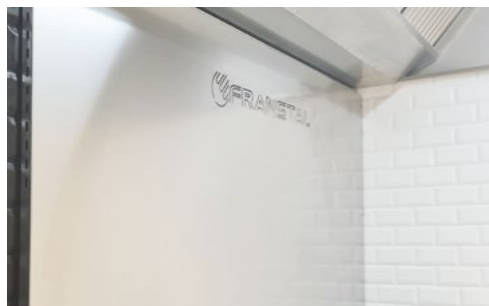
Référence	S48-4720011
Modèle	2 PUIJS JUNIOR/A
Dim L x P x H (mm)	1060 X 777 X 627
Tension / Puissance	/

Prix ht*

3800€

POUR UN PROJET SUR-MESURE

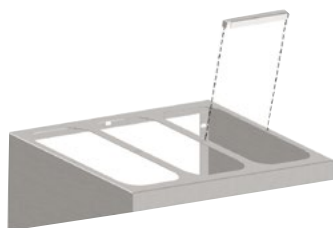
Consultez-nous !



Crédence pliée en Inox 304, ép. 1 mm poli brossé, compris: Perçages en partie basse pour fixation Plis latéraux Perçages oblongs pour ventilation Omégas de rigidité avec perçages pour aération Épaisseur 25 mm

Dimensions L x P x H (mm)	CRÉDENCE INOX VENTILÉE 1500X1150 MM		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1500 x 1150 x	IIPCISL15/A	FR1-IIPCISL15	595€
2000 x 1150 x	IIPCISL20/A	FR1-IIPCISL20	655€
2500 x 1150 x	IIPCISL25/A	FR1-IIPCISL25	699€

Dimensions L x P x H (mm)	CRÉDENCE INOX VENTILÉE 1000X1150MM		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 1150 x	IIPCISL10/A	FR1-IIPCISL10	445€
1500 x 1150 x	IIPCISL15/A	FR1-IIPCISL15	595€
2000 x 1150 x	IIPCISL20/A	FR1-IIPCISL20	655€
2500 x 1150 x	IIPCISL25/A	FR1-IIPCISL25	699€



**TOURNUS
EQUIPEMENT**

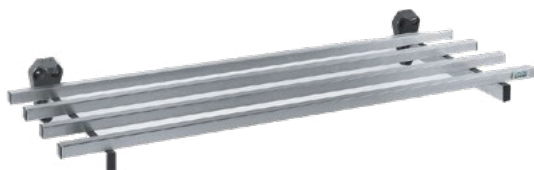
Support mural pour 3 bacs GN 1/3

Capacité 3 bacs GN1/3 ou 6 GN1/6
Livré avec barrettes de séparation
Fixation murale par vis - bacs non fournis

Référence	T02-503420
Modèle	CHR/K
Dim L x P x H (mm)	350 X 560 X 200

Prix ht*
130€

- Fixation sur consoles inox • Construction soudée inox
- Tubes 25 x 25 mm • Marque NF (Hygiène alimentaire)



Dimensions L x P x H (mm)	ÉTAGÈRE MURALE 4 BARRES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 400 x 150	EM/R	T02-805715	150€
1000 x 400 x 150	EM/R	T02-805720	160€
1600 x 400 x 150	EM/K	T02-805723	190€
1200 x 400 x 150	EM/R	T02-805721	170€
1400 x 400 x 150	EM/K	T02-805722	180€
1800 x 400 x 150	EM/R	T02-805724	190€
2000 x 400 x 150	EM/A	T02-805725	200€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

AISI
441

- Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale par 4 vis - charge répartie : 100 kg • Support monobloc à visser sous l'étagère • Bacs GN inox 1/3 • Profondeur 100 mm fournis



Dimensions L x P x H (mm)	ÉTAGÈRE À PLATEAU AVEC BACS GN			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 400 x 191	CHR/E	T02-503451	Capacité 4 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm	245€
1200 x 400 x 191	CHR/K	T02-503452	CAPACITÉ : 5 BACS ÉTAGÈRE À PLATEAU ÉPAISSEUR 12/10E MM	280€
1400 x 400 x 191	CHR/E	T02-503453	Capacité : 6 bacs étagère à plateau épaisseur 12/10e mm(	320€
1600 x 400 x 191	CHR/K	T02-503454	CAPACITÉ : 7 BACS ÉTAGÈRE À PLATEAU ÉPAISSEUR 12/10E MM	370€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

Étagère pour four à micro-ondes

Dosseret arrière en retrait de 40 mm
Fixation murale

Référence	T02-503425
Modèle	CHR/R
Dim L x P x H (mm)	600 X 500 X 191

Prix ht*
100€

**TOURNUS
EQUIPEMENT**

AISI
441

- Dosseret en retrait de 40 mm • Fixation murale sur console
- Charge répartie : 100 kg



Dimensions L x P x H (mm)	ÉTAGÈRE MURALE À PLATEAUX PLEINS		
	MODÈLE	MODÈLE	PRIX HT*
600 x 300 x 191	EMS/K	T02-503429	81€
800 x 300 x 191	EMS/K	T02-503430	90€
1000 x 400 x 191	EMS/R	T02-503441	100€
1200 x 400 x 191	EMS/K	T02-503442	110€
1400 x 400 x 191	EMS/K	T02-503443	120€
1600 x 400 x 191	EMS/K	T02-503444	140€



Madial



Construction inox AISI 304, dessus et structure épaisseur 12/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Portes coulissantes doublées
- Version Adossé : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage arrière de 100 mm

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS CENTRAL INOX 304		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 850	82017/K	M70-82017	865€
1200 x 700 x 850	82019/K	M70-82019	956€
1400 x 700 x 850	82021/K	M70-82021	1071€
1500 x 700 x 850	82022/K	M70-82022	1118€
1600 x 700 x 850	82023/K	M70-82023	1166€
1800 x 700 x 850	82025/K	M70-82025	1285€
2000 x 700 x 850	82027/K	M70-82027	1372€

Madial

Dessus et structure en inox AISI 304, épaisseur 15/10ème

- Dessus doublé mélaminé 19mm
- Version centrale : dessus avec bord avant et arrière rayonné R10mm
- Version adossé : dossier arrière fermé de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm
- Bord avant tombé de 60mm
- Portes coulissantes doublées
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions
- Vérins inox
- Hauteur : 870mm



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS CENTRAL INOX304 EP.15/10 ÈME, RAYONNÉ		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 870	987010/K	M70-987010	1406€
1200 x 700 x 870	987012/K	M70-987012	1586€
1400 x 700 x 870	987014/K	M70-987014	1731€
1600 x 700 x 870	987016/K	M70-987016	1899€
1800 x 700 x 870	987018/K	M70-987018	2088€
2000 x 700 x 870	987020/K	M70-987020	2243€



- Construction inox AISI 304, dessus et structure épaisseur 12/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19 mm
- Portes coulissantes doublées
- 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS ADOSSÉ INOX 304		
	RÉFÉRENCE	MODÈLE	PRIX HT*
1000 x 700 x 850	82065/K	M70-82065	904€
1200 x 700 x 850	82067/K	M70-82067	998€
1400 x 700 x 850	82069/K	M70-82069	1080€
1500 x 700 x 850	82070/K	M70-82070	1130€
1600 x 700 x 850	82071/K	M70-82071	1178€
1800 x 700 x 850	82073/K	M70-82073	1291€
2000 x 700 x 850	82075/K	M70-82075	1392€



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS ADOSSÉ INOX 304 EP.15/10 ÈME, RAYONNÉ		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 870	A987010/K	M70-A987010	1510€
1200 x 700 x 870	A987012/K	M70-A987012	1697€
1400 x 700 x 870	A987014/K	M70-A987014	1862€
1600 x 700 x 870	A987016/K	M70-A987016	2051€
1800 x 700 x 870	A987018/K	M70-A987018	2413€
2000 x 700 x 870	A987020/K	M70-A987020	2469€




- Construction inox AISI 304 épaisseur 12/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19 mm
 - Version adossé : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage arrière de 100 mm
 - Portes coulissantes doublées et isolées

- Portes coulissantes doublées et isolées
- Chauffage ventilé
- Thermostat digital : 0 – 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ÉTUVE CENTRAL INOX 304, PORTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	83011/K	M70-83011	1824€
1400 x 700 x 850	83013/K	M70-83013	1996€
1600 x 700 x 850	83015/K	M70-83015	2192€
1800 x 700 x 850	83017/K	M70-83017	2373€
2000 x 700 x 850	83019/K	M70-83019	2554€

Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ÉTUVE CENTRAL INOX 304, PORTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	83041/K	M70-83041	1860€
1400 x 700 x 850	83043/K	M70-83043	2034€
1600 x 700 x 850	83045/K	M70-83045	2229€
1800 x 700 x 850	83047/K	M70-83047	2410€
2000 x 700 x 850	83049/K	M70-83049	2593€

- Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10ème
- Dessus doublé mélaminé 19mm
 - Bord avant tombé 60mm
 - Dessus avec bord rayonné R10mm
 - Version adossé : dossier arrière fermé de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm, décalage arrière de 100mm
 - Portes coulissantes doublées et isolées
 - Puissance : 200V, 230V

- Chauffage ventilé
- Thermostat digital : 0 - 90°C
- Interrupteur marche/arrêt
- 1 étagère réglable perforée renforcée
- Hauteur 850mm



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ETUVE CENTRAL INOX 304 EP.15/10 ÈME,RAYONNÉ		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	22011/K	M70-22011	1914€
1400 x 700 x 850	22013/K	M70-22013	2097€
1600 x 700 x 850	22015/K	M70-22015	2302€
1800 x 700 x 850	22017/K	M70-22017	2492€
2000 x 700 x 850	22019/K	M70-22019	2683€



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE ETUVE ADOSSE INOX 304 EP.15/10 ÈME,RAYONNÉ		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	22041/K	M70-22041	1953€
1400 x 700 x 850	22043/K	M70-22043	2136€
1600 x 700 x 850	22045/K	M70-22045	2341€
1800 x 700 x 850	22047/K	M70-22047	2531€
2000 x 700 x 850	22049/K	M70-22049	2722€



TOURNUS
EQUIPEMENT

Meuble central portes coulissantes sur 2 faces bandeau avant rayonné dessus inox épais. 20/10e mm chauffage :
*résistances blindées *étuve par 1 ventilateur 1 étagère réglable charge 160 kg maxi thermostats de régulation (0° à 90°C) interrupteurs M/A + voyant portes doublées avec butées d'arrêt PENDANT PLUS DE 2 HEURES



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE CENTRAL À PORTES COULISSANTES SUR 2 FACES INTÉRIEUR ET DESSUS CHAUFFANT		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	MC/R	T02-804686	3350€
1600 x 700 x 900	MC/R	T02-804687	3525€
1800 x 700 x 900	MC/R	T02-804688	3690€
2000 x 700 x 900	MC/R	T02-804689	3895€

TOURNUS
EQUIPEMENT



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE À DOSSERET À PORTES COULISSANTES SUR 1 FACE, 700 X 1200 MM		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	MAD/R	T02-824675	3010€
1400 x 700 x 900	MAD/R	T02-824676	3280€
1600 x 700 x 900	MAD/R	T02-824677	3420€
1800 x 700 x 900	MAD/R	T02-824678	3615€
2000 x 700 x 900	MAD/R	T02-824679	3795€

Armoire murale avec bacs

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Armoire murale avec bacs • 1 étagère intermédiaire réglable • Portes doublées avec butée de fin de course • Fixation murale par 2 supports. Bacs GN1/3



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	ARMOIRE SUSPENDUE CHR + 5 BACS GN INOX		
		RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 400 x 600	503563/K	T02-503563	Glissières support 5 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	750€
1400 x 400 x 600	503564/K	T02-503564	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	875€
1600 x 400 x 600	503565/K	T02-503565	Glissières support 7 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	945€
1800 x 400 x 600	503567/K	T02-503567	Glissières support 9 bacs inox 1/3-100 portes coulissantes	1075€

Madial

• Construction inox AISI 304, structure épaisseur 12/10ème
• Portes coulissantes doublées
• 1 étagère réglable renforcée



Dimensions L x P x H (mm)	ARMOIRE SUSPENDUE INOX 304 PORTES COULISSANTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 600	84009/K	M70-84009	626€
1200 x 400 x 600	84011/K	M70-84011	665€
1400 x 400 x 600	84013/K	M70-84013	729€
1600 x 400 x 600	84015/K	M70-84015	811€
1800 x 400 x 600	84017/K	M70-84017	888€
2000 x 400 x 600	84019/K	M70-84019	1049€



- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème doublé mēlaminé 19 mm
- Piētement en tube de 40 x 40 mm avec entretoises et traverse basse (H-200 mm) sur vērins rēglables inox anti-dērapant
- Bac livrē avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400 x 400 x 250 mm avec angles arrondis, soudē sur table, prē-perçage Ø 32 mm pour robinet (non fourni)
- Dosseret arriēre de 100 x 20 mm, fermē aux extrēmītēs (piētement dēcalē de 60 mm)
- Bandeau pērīphērique, traverse arriēre



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE DU CHEF ADOSSÉE INOX 304 EP. 15/10 SOUDÉE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	60247/K	M70-60247	Bac à droite	832€
1200 x 700 x 850	60247G/K	M70-60247G	BAC À GAUCHE	832€
1400 x 700 x 850	60248/K	M70-60248	Bac à droite(	866€
1400 x 700 x 850	60248G/K	M70-60248G	BAC À GAUCHE	866€
1600 x 700 x 850	60249/K	M70-60249	Bac à droite(	897€
1600 x 700 x 850	60249G/K	M70-60249G	BAC À GAUCHE	897€

Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème doublé mēlaminé 19mm

- Bord avant tombé de 60mm
- Bords rayonnés à l'avant et l'arriēre R10mm (modēle central)
- Dosseret arriēre plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus (modēle adossē)
- Retrait arriēre de 60mm (modēle adossē)
- Étagēre basse rayonné à l'avant et à l'arriēre avec coin soudēs, omēga de renfort , montage sans outils, hauteur sous l'étagēre : 200mm, ép. 40mm
- Piētement en tube de 40x40mm
- Bac livrē avec surverse, bonde et siphon plastique
- Bac embouti 400x400x250mm avec angles arrondis, soudē sur table, prē-perçage Ø 32mm pour robinet (non fourni)



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE DU CHEF ADOSSÉE DÉMONTABLE INOX 304,		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	25246/K	M70-25246	1042€
1200 x 700 x 900	25247/K	M70-25247	1080€
1400 x 700 x 900	25248/K	M70-25248	1138€
1600 x 700 x 900	25249/K	M70-25249	1195€
1800 x 700 x 900	25250/K	M70-25250	1265€
2000 x 700 x 900	25251/K	M70-25251	1341€



- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilēs pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliēs entre eux par une traverse avec vērins inox
- Pour les tables adossēes, dosseret de 100 x 20 mm
- Tablette infērieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delā de L-1800 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE ENTRÉE LAVERIE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 780 x 850	80901/K	M70-80901	Accrochage à droite de la table	981€
1200 x 780 x 850	80905/K	M70-80905	Accrochage à gauche de la table	981€
1600 x 780 x 850	80903/K	M70-80903	Accrochage à droite de la table(	1144€
1600 x 780 x 850	80907/K	M70-80907	Accrochage à gauche de la table	1144€
2000 x 780 x 850	80940/K	M70-80940	Accrochage à droite de la table(	1415€
2000 x 780 x 850	80941/K	M70-80941	Accrochage à gauche de la table	1415€



- Dessus en inox AISI 304 ép.15/10ème avec des profilēs pour le guidage des paniers (glissement de 510 mm) avec des bords tombants de 30 mm et retours de 15 mm
- Pieds en tube 40 x 40 mm reliēs entre eux par une traverse avec vērins inox
- Tablette infērieure en option en inox AISI 304 avec des bords tombants de 40 mm et retours de 15 mm (en option)
- 2 pieds en standard, 4 pieds au delā de L-1800 mm

Dimensions L x P x H (mm)	TABLE SORTIE LAVERIE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
600 x 780 x 850	80915/K	M70-80915	Rēversible	319€
1200 x 780 x 850	80918/K	M70-80918	Rēversible	490€
800 x 780 x 850	80932/K	M70-80932	Rēversible(	786€
2000 x 780 x 850	80939/K	M70-80939	Rēversible	829€



TOURNUS
EQUIPEMENT

Dimensions L x P x H (mm)	PLAN DE TRAVAIL			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 800	TE/R	T02-414702	Sur roues	2320€

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE DU CHEF CHR, BAC À GAUCHE SANS ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503283	Sans robinetterie, avec perçage	590€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503284	Sans robinetterie, avec perçage	610€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503286	Sans robinetterie, avec perçage	650€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503293	Avec robinetterie mélangeuse	690€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503294	Avec robinetterie mélangeuse	710€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503296	Avec robinetterie mélangeuse	740€

• Table avec étagère inférieure fixe • Diam.33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE DU CHEF CHR, BAC À GAUCHE AVEC ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503303	Sans robinetterie, avec perçage	645€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503304	Sans robinetterie, avec perçage	675€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503306	Sans robinetterie, avec perçage	720€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503313	Avec robinetterie mélangeuse	755€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503314	Avec robinetterie mélangeuse	795€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503316	Avec robinetterie mélangeuse	835€



• Percement Diam. 33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE DU CHEF CHR, BAC À DROITE SANS ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 40	CHR/R	T02-503323	Sans robinetterie, avec perçage	600€
1400 x 700 x 40	CHR/R	T02-503324	Sans robinetterie, avec perçage	620€
1600 x 700 x 40	CHR/R	T02-503326	Sans robinetterie, avec perçage	650€
1200 x 700 x 40	CHR/R	T02-503333	Avec robinetterie mélangeuse	690€
1400 x 700 x 40	CHR/R	T02-503334	Avec robinetterie mélangeuse	710€
1600 x 700 x 40	CHR/R	T02-503336	Avec robinetterie mélangeuse	740€



• Bac à droite, avec étagère inférieure fixe • Diam.33mm • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Dosseret hauteur 100 mm • Bac embouti 400 x 400 x 250 mm • Piétement tube inox diam. 38 mm



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	TABLE DU CHEF CHR, BAC À DROITE AVEC ÉTAGÈRE		
		RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503343	Sans robinetterie, avec perçage	649€
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503344	Sans robinetterie, avec perçage	680€
1600 x 700 x 900	CHR/A	T02-503346	Sans robinetterie, avec perçage	725€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503353	Avec robinetterie mélangeuse	752€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503354	Avec robinetterie mélangeuse	793€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503356	Avec robinetterie mélangeuse	834€

OPTION POUR LES TABLES

Tiroir table CHR

avec bac GNI/1 polypropylène pour table CHR

Référence

T02-503521

Modèle

TOURNUS CHR/R

Prix ht*

155€


Madial

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Dessus inox avec angles soudés, doublé mélaminé hydrofuge double face en 19mm
- Bord avant tombé de 60mm
- Bords rayonnés à l'avant et à l'arrière R10mm (table centrale)
- Dossieret arrière plein de 100x20mm rayonné à la base et sur le dessus R10 mm (table adossée)
- Retrait arrière de 60mm (table adossée)
- Bandeau périphérique de 60mm
- Piètement en tube rond Ø 40mm avec vérins réglables de 0/+30mm, montage par emboîtement sans outils
- Hauteur : 900mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE DÉMONTABLE INOX 304 EP. 15/10 ÈME		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9311087/K	M70-9311087	479€
1500 x 700 x 900	9311157/K	M70-9311157	628€
1000 x 700 x 900	9311107/K	M70-9311107	532€
1200 x 700 x 900	9311127/K	M70-9311127	567€
1400 x 700 x 900	9311147/K	M70-9311147	608€
1600 x 700 x 900	9311167/K	M70-9311167	643€
1800 x 700 x 900	9311187/K	M70-9311187	679€
2000 x 700 x 900	9311207/K	M70-9311207	715€

Dimensions L x P x H (mm)	TABLE ADOSSÉE DÉMONTABLE INOX 304 EP. 15/10 ÈME		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 700 x 900	9321087/K	M70-9321087	529€
1000 x 700 x 900	9321107/K	M70-9321107	594€
1200 x 700 x 900	9321127/K	M70-9321127	626€
1400 x 700 x 900	9321147/K	M70-9321147	670€
1500 x 700 x 900	9321157/K	M70-9321157	685€
1600 x 700 x 900	9321167/K	M70-9321167	705€
1800 x 700 x 900	9321187/K	M70-9321187	742€
2000 x 700 x 900	9321207/K	M70-9321207	777€


Madial


Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE DÉMONTABLE INOX 304 EP. 15/10 ÈME		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1500 x 700 x 900	9312157/K	M70-9312157	685€
1000 x 700 x 900	9312107/K	M70-9312107	594€
1400 x 700 x 900	9312147/K	M70-9312147	670€
800 x 700 x 900	9312087/K	M70-9312087	553€
1600 x 700 x 900	9312167/K	M70-9312167	705€
2000 x 700 x 900	9312207/K	M70-9312207	777€
1200 x 700 x 900	9312127/K	M70-9312127	626€
1800 x 700 x 900	9312187/K	M70-9312187	742€

Dimensions L x P x H (mm)	TABLE ADOSSÉE DÉMONTABLE INOX 304 EP. 15/10 ÈME		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1600 x 700 x 900	9322167/K	M70-9322167	862€
1400 x 700 x 900	9322147/K	M70-9322147	814€
1000 x 700 x 900	9322107/K	M70-9322107	713€
1800 x 700 x 900	9322187/K	M70-9322187	913€
1200 x 700 x 900	9322127/K	M70-9322127	758€
1500 x 700 x 900	9322157/K	M70-9322157	834€
800 x 700 x 900	9322087/K	M70-9322087	623€
2000 x 700 x 900	9322207/K	M70-9322207	956€



- Plan de travail en inox épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge • Renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piètement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE			TABLE À DOSSERET	
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503202	340€	T02-503222	360€
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503203	360€	T02-503223	385€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503204	380€	T02-503224	405€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503206	410€	T02-503226	445€
1800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503207	430€	T02-503227	480€
2000 x 700 x 900	CHR/K	T02-503209	480€	T02-503229	520€



- Avec étagère inférieure fixe • Plan de travail en inox, épaisseur 12/10e mm • Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge et renforcé par un cadre en profilé • Bandeau hauteur 40 mm à bords droits • Piètement tube inox • Diam. 38 mm avec vérins, en retrait à l'arrière de 55 mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE AVEC ÉTAGÈRE			TABLE À DOSSERET AVEC ÉTAGÈRE	
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	CHR/A	T02-503242	380€	T02-503269	600€
1200 x 700 x 900	CHR/R	T02-503243	410€	T02-503262	410€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503244	450€	T02-503263	430€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503246	485€	T02-503264	450€
1800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503247	520€	T02-503266	505€
2000 x 700 x 900	CHR/R	T02-503249	550€	T02-503267	555€

OPTION POUR LES TABLES



Tiroir table CHR

avec bac GN1/1 polypropylène pour table CHR

Référence

T02-503521

Modèle

TOURNUS CHR/R

Prix ht*

155€



- Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piétement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE CHR 2 BACS			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	CHR/A	T02-503606	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	720€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503626	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Etagère inférieure fixe	810€
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503624	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	830€



- Bords droits, antiruisselement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon
- Piétement tube • Diam.38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Sans robinetterie



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE CHR 1 BAC SANS ÉGOUTTOIR			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503602	1 bac 600 x 500 x 320 mm	490€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503603	1 bac 600 x 500 x 320 mm	550€
800 x 700 x 900	CHR/R	T02-503622	1 bac 600 x 500 x 320 mm	545€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503629	1 bac 600 x 500 x 320 mm	665€
1400 x 700 x 900	CHR/R	T02-503623	1 bac 600 x 500 x 320 mm	635€

TOURNUS
EQUIPEMENT

• Bords droits, anti-ruissellement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces bonde surverse et siphon • Piètement tube • Diam. 38 mm en retrait à l'arrière de 80 mm, avec vérins • Avec perçage diamètre 33 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PLONGE CHR 2 BACS	PRIX HT*
			CARACTÉRISTIQUES	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503601	2 bacs 400 x 500 x 300 mm Egouttoir à droite	775€
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503607	2 bacs 600 x 500 x 320 mm Egouttoir à droite	790€



• Étagère inférieure fixe • Bords droits, anti-ruissellement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piètement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie

Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PLONGE + ÉTAGÈRE, 2 BACS AVEC ÉGOUTTOIR À DROITE	PRIX HT*
			CARACTÉRISTIQUES	
1600 x 700 x 900	CHR/R	T02-503621	2 bacs 400 x 500 x 300 mm	855€
1900 x 700 x 900	CHR/R	T02-503627	2 bacs 600 x 500 x 320 mm	915€

TOURNUS
EQUIPEMENT

Plonge lave vaisselle • Avec perçage diam. 33 mm • Bords droits, anti-ruissellement 3 faces • Dosseret hauteur 100 mm • Egouttoir nervuré penté habillage cache • Emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir • Bacs 3 faces avec bonde surverse et siphon • Piètement tube diamètre 38 mm • Sans robinetterie



Dimensions L x P x H (mm)	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PLONGE CHR1 BAC 500X500 MM AVEC ÉGOUTTOIR À GAUCHE	PRIX HT*
			CARACTÉRISTIQUES	
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503605	1 bac 500 x 500 x 300 mm Emplacement MAL pour égouttoir	560€
1200 x 700 x 900	CHR/A	T02-503625	1 bac 500 x 500 x 300 mm	599€
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503610	1 bac 500 x 500 x 300 mm, 1 égouttoir à droite avec emplacement MAL sans robinetterie, avec perçage diam. 33 mm bords droits anti-ruissellement 3 faces dosseret hauteur 100 mm habillage cache bacs 3 faces égouttoir nervuré penté emplacement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir avec bonde surverse et siphon piètement tube diamètre 38 mm	658€
1200 x 700 x 900	CHR/K	T02-503630	avec étagère inférieure fixe sans robinetterie, avec perçage diamètre 33 mm	705€



Madial

- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé Ø 32 mm et dossier arrière de 100 x 20 mm
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube carré 40 x 40 mm, décalé de 60 mm avec vérins inox réglables
- Jupage 3 faces de 300 mm



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE INOX 304 SOUDÉE, 1 BAC 500X500X300 MM			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
700 x 700 x 850	ET-2477010/K	M70-ET-2477010	Sans egouttoir avec etagere	696€
1200 x 700 x 850	ET-247121G1/K	M70-ET-247121G1	egouttoir a droite avec etagere	863€
1200 x 700 x 850	ET-247121D1/K	M70-ET-247121D1	Egouttoir a gauche avec etagere	863€
1400 x 700 x 850	ET-247141G1/K	M70-ET-247141G1	Egouttoir a droite avec etagere	933€
1400 x 700 x 850	ET-247141D1/K	M70-ET-247141D1	Egouttoir a gauche avec etagere	933€

Madial

- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé Ø 32 mm et dossier arrière de 100 x 20 mm
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube carré 40 x 40 mm, décalé de 60 mm avec vérins inox réglables
- Jupage 3 faces de 300 mm



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE INOX 304 SOUDÉE, 2 BACS 500X500X300 MM			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	ET-2471220/K	M70-ET-2471220	Sans egouttoir avec etagere	1052€
1400 x 700 x 850	ET-2471420/K	M70-ET-2471420	Sans egouttoir avec etagere	1101€
1600 x 700 x 850	ET-247162G1/K	M70-ET-247162G1	Egouttoir a droite avec etagere	1156€
1600 x 700 x 850	ET-247162D1/K	M70-ET-247162D1	Egouttoir a gauche avec etagere	1156€
1800 x 700 x 850	ET-247182G1/K	M70-ET-247182G1	Egouttoir a droite avec etagere	1215€
1800 x 700 x 850	ET-247182D1/K	M70-ET-247182D1	Egouttoir a gauche avec etagere	1215€

Madial

- Construction inox AISI 304
- Plateau avec 3 bords anti-ruissellement pré-percé Ø 32 mm et dossier arrière de 100 x 20 mm en inox AISI 304 fermé aux extrémités (sur tous les modèles)
- Bacs avec angles rayonnés, égouttoir nervuré
- Piètement en tube de 40 x 40 mm avec vérins inox réglables
- Jupage sur 3 faces, décalage de 60 mm
- Encastrement pour lave-vaisselle sous l'égouttoir, dim. utiles 600 x 700 x 810 mm



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE INOX 304 SOUDÉE, ENCASTREMENT LV,			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 850	300100/K	M70-300100	1 bac 500x500x300 mm, egouttoir a droite	818€
1200 x 700 x 850	300101/K	M70-300101	1 bac 500x500x300 mm, egouttoir a gauche	818€
1200 x 700 x 850	300108/K	M70-300108	500x500x300 mm, egouttoir a droite avec etagere	904€
1200 x 700 x 850	300109/K	M70-300109	500x500x300 mm, egouttoir a gauche avec etagere	904€



Madial

- Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10ème
- Pré-percé Ø 32 mm
- Bord avant tombé de 60 mm
- Dosseret arrière fermé de 100 x 20 mm rayonné à la base et sur le dessus R10mm
- Piètement en tube rond Ø 40 mm avec vérins réglables de 0/+30 mm, montage par emboîtement sans outils
- Jupage sur 3 faces de 300 mm
- Plan de travail doublé mélaminé épaisseur 19 mm
- Retrait arrière de 60 mm
- Étagère basse rayonnée à l'avant et à l'arrière avec coins soudés, oméga de renfort, montage sans outils
- Hauteur sous l'étagère : 200 mm du sol, épaisseur 40 mm
- Livrées avec tube surverse, bonde et siphon plastique
- Livrées sans robinetterie
- Hauteur 900 mm



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE DÉMONTABLE INOX 304, EP.15/10ÈME, RAYONNÉE SANS ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	977101G1/K	M70-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	992€
1200 x 700 x 900	977121G1/K	M70-977121G1	1 BAC 600X500X300 égouttoir à droite	1021€
1400 x 700 x 900	977141G1/K	M70-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite	1062€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE DÉMONTABLE INOX 304, EP.15/10ÈME, RAYONNÉE SANS ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	9771220/K	M70-9771220	2bacs 500x500x300 sans égouttoir	1339€
1400 x 700 x 900	9771420/K	M70-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir	1393€
1600 x 700 x 900	977162G1/K	M70-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite	1401€
1800 x 700 x 900	977182G1/K	M70-977182G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite	1510€
2000 x 700 x 900	977202G1/K	M70-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite	1547€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE DÉMONTABLE INOX 304, EP.15/10ÈME, RAYONNÉE AVEC ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	ET-977101G1/K	M70-ET-977101G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1116€
1200 x 700 x 900	ET-977121G1/K	M70-ET-977121G1	600x500x300	1166€
1400 x 700 x 900	ET-977141G1/K	M70-ET-977141G1	1 bac 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1223€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE DÉMONTABLE INOX 304, EP.15/10ÈME, RAYONNÉE AVEC ÉTAGÈRE			
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	CARACTÉRISTIQUES	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	ET-9771220/K	M70-ET-9771220	2 bacs 500x500x300 sans égouttoir avec étagère	1446€
1400 x 700 x 900	ET-9771420/K	M70-ET-9771420	2 bacs 600x500x300 sans égouttoir avec étagère	1460€
1600 x 700 x 900	ET-977162G1/K	M70-ET-977162G1	2 bacs 500x500x300 égouttoir à droite et étagère	1530€
1800 x 700 x 900	ET-977182G1/K	M70-ET-977182G1	2 bacs 500x400x300 égouttoir à droite et étagère	1683€
2000 x 700 x 900	ET-977202G1/K	M70-ET-977202G1	2 bacs 600x500x300 égouttoir à droite et étagère	1885€



Standard EasyLine. Fabriqué en acier inoxydable, à monter. Dosseret profilé 100x15mm. Hauteur de cuve maxi 300mm. Décalage du plan de travail par rapport à la base: devant 30mm, derrière 80mm, côtés 15mm. Trou pour robinetterie de 33mm de diamètre, au milieu. Pieds carrés 40x40mm, réglables de -5 à +25mm.

Dimensions L x P x H (mm)	ÉTAGÈRE MURALE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 300 x 170	RAYONNAGE/ETAGÈRE/K	SH8-951733060	65€
800 x 300 x 170	RAYONNAGE/ETAGÈRE/K	SH8-951733080	70€
1000 x 300 x 170	RAYONNAGE/ETAGÈRE/K	SH8-951733100	75€
1200 x 300 x 170	RAYONNAGE/ETAGÈRE/K	SH8-951733120	81€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 700 x 850	PLONGE/R	SH8-951337060	300€
800 x 700 x 850	PLONGE/R	SH8-951337080	330€
1000 x 700 x 850	PLONGE/R	SH8-951337100	400€
1200 x 700 x 850	PLONGE/R	SH8-951337120	445€



Standard EasyLine. Fabriqué en acier inoxydable, à monter. Dosseret profilé 100x15mm. Plan de travail de 40mm d'épaisseur plan de travail est renforcé par profilés métalliques. Décalage du plan de travail par rapport à la base: devant 30mm, derrière 80mm, côtés 15mm. Trou pour robinetterie de 33mm de diamètre. Construction d'étagères renforcée. Pieds carrés 40x40mm, réglables de -5 à +25mm.



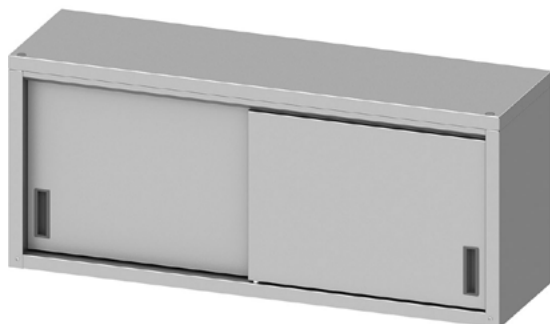
Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE			
	MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 700 x 850	PLONGE/A	Sans égouttoir	SH8-954457060	320€
1000 x 700 x 850	PLONGE/R	Bac à droite, égouttoir à gauche	SH8-954467100	370€
1200 x 700 x 850	PLONGE/R	Bac à droite, égouttoir à gauche	SH8-954467120	385€
1000 x 700 x 850	PLONGE/R	Bac à gauche, égouttoir à droite	SH8-954477100	370€
1200 x 700 x 850	PLONGE/R	Bac à gauche, égouttoir à droite	SH8-954477120	385€
1000 x 700 x 850	PLONGE/R	2 bacs	SH8-954587100	465€
1200 x 700 x 850	PLONGE/A	2 bacs	SH8-954587120	490€

Standard EasyLine. Fabriqué en acier inoxydable, à monter. Dosseret profilé 100x15mm. Plan de travail de 40mm d'épaisseur plan de travail est renforcé par profilés métalliques. Décalage du plan de travail par rapport à la base: devant 30mm, derrière 80mm, côté 15mm et 615mm. Dimensions du bac 400x400x250mm. Trou pour robinetterie de 33mm de diamètre, au milieu. Construction d'étagères renforcée. Pieds carrés 40x40mm, réglables de -5 à +25mm.



Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE			
	MODÈLE	CARACTÉRISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	PLONGE/R	Bac à droite, égouttoir à gauche	SH8-954897120	410€
1200 x 700 x 900	PLONGE/R	Bac à gauche, égouttoir à droite	SH8-954907120	410€





Standard EasyLine. fabriqué en acier inoxydable. à monter. poignées des portes en ABS. étagère du milieu amovible.

Dimensions L x P x H (mm)	ARMOIRE MURALE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
800 x 300 x 600	MEUBLE DE RANGEMENT/A	SH8-951723080	230€
1000 x 300 x 600	MEUBLE DE RANGEMENT/A	SH8-951723100	245€
1200 x 300 x 600	MEUBLE DE RANGEMENT/R	SH8-951723120	265€

Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
600 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950107060	190€
800 x 600 x 850	TABLE/K	SH8-950106080	199€
1000 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950087100	215€
1200 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950086120	215€
1000 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950106100	230€
1200 x 600 x 850	TABLE/K	SH8-950106120	255€

Standard EasyLine. fabriqué en acier inoxydable. à monter. dossier profilé 100x15mm. plan de travail de 40mm d'épaisseur renforcé d'un panneau stratifié. décalage du plan de travail par rapport à la base: devant 30mm, derrière 80mm, côtés 15mm. pieds carrés 40x40mm, réglables de -5 à +25mm.



Standard EasyLine. fabriqué en acier inoxydable. à monter. dossier profilé 100x15mm. plan de travail de 40mm d'épaisseur renforcé d'un panneau stratifié. construction d'étagères renforcée. décalage du plan de travail par rapport à la base: devant et derrière 30mm, côtés 15mm. pieds carrés 40x40mm, réglables de -5 à +25mm.



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE ADOSSÉE À MONTER		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE SANS ÉTAGÈRE	PRIX HT*
600 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950027060	200€
800 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950027080	220€
1000 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950027100	240€
1200 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950026120	255€
RÉFÉRENCE AVEC ÉTAGÈRE			
600 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950047060	225€
800 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950047080	245€
1000 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950047100	260€
1200 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950046120	280€

Dimensions L x P x H (mm)	TABLE CENTRALE SANS ÉTAGÈRE À MONTER				
	MODÈLE	RÉFÉRENCE SANS ÉTAGÈRE	PRIX HT*	RÉFÉRENCE AVEC ÉTAGÈRE	PRIX HT*
600 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950087060	160€	SH8-950107060	190€
800 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950087080	175€	SH8-950106080	199€
1000 x 700 x 850	TABLE/E	SH8-950087100	215€	SH8-950106100	230€
1200 x 700 x 850	TABLE/K	SH8-950086120	215€	SH8-950106120	255€


REALINOX

Réalisation inox AISI 304 Etagère intermédiaire réglable renforcée 5 pieds inox réglables Ø60 mm 2 Portes coulissantes doublées Hauteur 900 mm Parois doublées



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE BAS 2 PORTES COULISSANTES 1200X700 HT 900 / DESSUS CENTRAL				
	MODÈLE	RÉFÉRENCE CENTRAL	PRIX HT*	RÉFÉRENCE ADOSSÉ	PRIX HT*
1200 x 700 x 900	MR080020/K	R23-MR080020	1339€	R23-MR090020	1392€
1400 x 700 x 900	MR080021/K	R23-MR080021	1421€	R23-MR090021	1466€
1600 x 700 x 900	MR080022/K	R23-MR080022	1485€	R23-MR090022	1539€
1800 x 700 x 900	MR080023/K	R23-MR080023	1544€	R23-MR090023	1597€
2000 x 700 x 900	MR080024/K	R23-MR080024	1649€	R23-MR090024	1708€

Réalisation en inox 304L 2 Portes coulissantes doublées avec poignée intégrée 1 Etagère intermédiaire réglable Kit de fixation mural



Dimensions L x P x H (mm)	MEUBLE MURAL SUSPENDU		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 400 x 650	MR240005/K	R23-MR240005	769€
1200 x 400 x 650	MR240006/K	R23-MR240006	817€
1400 x 400 x 650	MR240007/K	R23-MR240007	896€
1600 x 400 x 650	MR240009/K	R23-MR240009	977€
1800 x 400 x 650	MR240010/K	R23-MR240010	1054€
200 x 400 x 650	MR240011/K	R23-MR240011	1114€

Réalisation inox AISI 304 Armoire entièrement doublée 2 Portes coulissantes avec poignées intégrées 4 étagères dont 3 réglables et renforcées 4 pieds inox réglables Ø60 mm Toit incliné
Réalisation en inox 304L 2 Portes coulissantes doublées avec poignée intégrée 1 Etagère intermédiaire réglable Kit de fixation mural



Dimensions L x P x H (mm)	ARMOIRE HAUTE PORTE COULISSANTES		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 600 x 2000	MR250010/K	R23-MR250010	2021€
1200 x 600 x 2000	MR250012/K	R23-MR250012	2175€
1400 x 600 x 2000	MR250014/K	R23-MR250014	2330€
1600 x 600 x 2000	MR250016/K	R23-MR250016	2486€
1800 x 600 x 2000	MR250018/K	R23-MR250018	2638€
2000 x 600 x 2000	MR250020/K	R23-MR250020	2779€



Réalisation inox AISI 304 Bac inox embouti ht 300 mm Dosseret arrière ht 100x20mm Bandeaux cache-bacs ht 300 mm 3côtés Réserve à l'arrière de 80 mm pour passage évacuation Piètement inox tube 40x40 mm, équipé de vérins de réglage Ensemble entièrement soudé Livré avec siphon, bonde et tube surverse

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE			
	MODÈLE	CARACTERISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
700 x 700 x 900	P0010010/K	1 bac 5x5x3 Sans égouttoir	R23-P0010010	649€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE 1 BAC 5X5X3				PLONGE 1 BAC 5X5X3			
	MODÈLE	CARACTERISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	CARACTERISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 900	P0010070/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010070	710€	P0010026/K	Egouttoir à droite	R23-P0010026	710€
1200 x 700 x 900	P0010078/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010078	739€	P0010034/K	Egouttoir à droite	R23-P0010034	739€
1400 x 700 x 900	P0010092/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010092	783€	P0010048/K	Egouttoir à droite	R23-P0010048	783€

Dimensions L x P x H (mm)	PLONGE 2 BACS 5X4X3				PLONGE 2 BACS 5X4X3			
	MODÈLE	CARACTERISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*	MODÈLE	CARACTERISTIQUES	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1400 x 700 x 900	P0010162/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010162	958€	P0010136/K	Egouttoir à droite	R23-P0010136	958€
1600 x 700 x 900	P0010168/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010168	1004€	P0010142/K	Egouttoir à droite	R23-P0010142	1004€
1800 x 700 x 900	P0010174/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010174	1087€	P0010148/K	Egouttoir à droite	R23-P0010148	1087€
2000 x 700 x 900	P0010180/K	Egouttoir à gauche	R23-P0010180	1153€	P0010154/K	Egouttoir à droite	R23-P0010154	1153€

Réalisation en inox 304L Dessus central ép. 15/10 mm + oméga inox Piètement en tube 40x40 4 vérins hydraulique pour réglage de la hauteur Equipé de vérins de réglage ht30mm Version manuel course 300 mm Hauteur variable de 700 à 1000mm



Dimensions L x P x H (mm)	TABLE HAUTEUR VARIABLE		
	MODÈLE	RÉFÉRENCE	PRIX HT*
1000 x 700 x 700	T0671001/A	R23-T0671001	2253€
1200 x 700 x 700	T0671002/R	R23-T0671002	2373€
1400 x 700 x 700	T0671003/R	R23-T0671003	2482€
1600 x 700 x 700	T0671004/K	R23-T0671004	2604€
1800 x 700 x 700	T0671005/E	R23-T0671005	2808€
2000 x 700 x 700	T0671006/T	R23-T0671006	3046€



Construction en inox AISI 304 L
Dessus joues latérales et dossier monobloc en épaisseur 20/10ème Habillage en façade et/ou porte en ALU laqué
Rampe à plateaux amovibles
Trou vide déchets perçage Ø 205 mm avec joint vide ordure noir
Étagère basse surbaissée en inox
Possibilité d'intégration de système de pesée (balance industrielle)
Conditionnement en caisse palette
Entretien facile
Rampe à plateaux amovibles
Modèle déclinable pour enfant et PMR
Mobilier sur roues Ø 75 mm dont 2 à freins
Livré avec : 1 panneau d'affichage par trou vide déchets (TVO) - 1 bac poubelle 87 L par (TVO) - 1 bac poubelle 60 L par (TVO) sur les modèles enfants et PMR



MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 2 TVO ADULTE

Référence	FR1-IIPGMT2
Modèle	IIPGMT2/R
Dim L x P x H (mm)	706 X 650 X 900
	Prix ht* 2950€



MOBILIER DE TRI AVEC HABILLAGE AVANT, 3 TVO ADULTE

Référence	FR1-IIPGMT3
Modèle	IIPGMT3/R
Dim L x P x H (mm)	1026 X 650 X 900
	Prix ht* 3250€



MOBILIER DE TRI 1 PESÉE, 2 PORTES, 2 TVO ADULTE

Référence	FR1-IIPGMT2P
Modèle	IIPGMT2P/R
Dim L x P x H (mm)	706 X 650 X 720
	Prix ht* 3650€



MOBILIER DE TRI 1 PESÉE, 3 PORTES, 3 TVO ADULTE

Référence	FR1-IIPGMT3P
Modèle	IIPGMT3P/A
Dim L x P x H (mm)	1026 X 650 X 720
	Prix ht* 3995€



echtermann®
for professionals

Douchette de prélavage automatique monotrou

Douchette automatique articulée et rotative sur 360° Pommeau de douchette équipé d'une rotule multidirectionnelle Poignée de douchette thermo-isolante Cartouche céramique à double positions (Eco + Standard) Flexible en inox renforcé et gainé

Référence	E37-018109-I
Modèle	TOP CLEAN INOX 316L/R
Dim H (mm)	1380

Prix ht*
1007€



echtermann®
for professionals

Douchette de prélavage automatique monotrou avec col de cygne

Douchette automatique articulée et rotative sur 360° Pommeau de douchette équipé d'une rotule multidirectionnelle Poignée de douchette thermo-isolante Cartouche céramique à double positions (Eco + Standard) Flexible en inox renforcé et gainé

Référence	E37-018110-I
Modèle	TOP CLEAN INOX 316L/R
Dim L x P x H (mm)	1380

Prix ht*
1125€



Dites OUI à l'INOX !

- Résiste à la corrosion
- Facilité de nettoyage
- Aucune toxicité
- Répond aux principes HACCP*
- 100% recyclable



EPCI

Accompagne les entreprises dans la prévention des TMS**.

Choisissez la douchette de prélavage **TOP CLEAN**, génératrice de bien-être et de performance !

- Le bras articulé est conçu pour limiter la force de traction
- Le mécanisme accompagne le pommeau vers sa position initiale lors de l'utilisation
- La rotule multi-directionnelle réduit l'effort au niveau du poignet
- Le pommeau sans commande d'ouverture prévient le syndrome du canal carpien

*Système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments

**Troubles Musculo-Squelettiques



Douchette + col de cygne sur table monotrou
Mélangeur 1/4 tour / plonge diam percage 32 mm

Référence	M70-5553AZ
Modèle	5553AZ/K
Dim L x P x H (mm)	1270

Prix ht*
284€



Douchette + col de cygne sur table bi trou
Mélangeur 1/4 tour / plonge diam percage 25 mm

Référence	M70-5552AZ
Modèle	5552AZ/K
Dim H (mm)	1270

Prix ht*
324€



Douchette simple murale

Référence	M70-5556AZ
Modèle	5556AZ/K
Dim H (mm)	1270

Prix ht*
233€



Douchette + col de cygne murale
Mélangeur mural 1/4 de tour

Référence	M70-5557AZ
Modèle	5557AZ/K
Dim H (mm)	1270

Prix ht*
287€



Douchette simple sur table monotrou
Flexible renforce, diam percage 32 mm

Référence	M70-5551AZ
Modèle	5551AZ/K
Dim H (mm)	1270

Prix ht*
228€



Douchette simple sur table bi trou
Mélangeur 1/4 tour a poser / plonge

Référence	M70-5554AZ
Modèle	5554AZ/K
Dim L x P x H (mm)	1270

Prix ht*
273€



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

Col de cygne 300mm, diamètre percage 32 mm

Référence	M70-5553EC1
Modèle	5553EC1/K
Dim H (mm)	1250

Prix ht*
250€



Douchette mono trou, mélangeur 1/4 de tour / plonge

Diam percage 32 mm

Référence	M70-5551EC1
Modèle	5551EC1/K
Dim H (mm)	1250

Prix ht*
209€



Douchette automatique sans col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de percage 32mm
Clapets antiretour

Référence	M70-5551MA
Modèle	5551MA/K
Dim H (mm)	1150

Prix ht*
484€



Douchette automatique avec col de cygne

Flexible renforcée
Poignée montée
Débit 17L/min
Ø de percage 32mm
Clapets antiretour

Référence	M70-5553MA
Modèle	5553MA/K
Dim H (mm)	1150

Prix ht*
546€



Mini douchette mono trou 1/4 de tour
Mélangeur sur plonge, diam. perçage 32 mm

Référence	M70-5550AZ
Modèle	5550AZ/K
Dim L x P x H (mm)	670

Prix ht*
298€



Douchette + col sur table monotrou avec commande au coude

Référence	M70-5553CC
Modèle	5553CC/K
Dim L x P x H (mm)	1200

Prix ht*
361€



Mini douchette mono trou 1/4 de tour avec commande au coude

Référence	M70-5550CC
Modèle	5550CC/K
Dim H (mm)	1200

Prix ht*
346€



Robinet col sur table monotrou L300
Bec de 300 mm . diam perçage 32 mm

Référence	M70-5540
Modèle	5540/K
Dim H (mm)	300

Prix ht*
82€



Bi trou mural L300
Bec de 300 mm, diam perçage 25mm

Référence	M70-5546
Modèle	5546/K
Dim L x P x H (mm)	300

Prix ht*
85€



Robinet col sur table bi trou
Bec de 300 mm . diam perçage 25 mm

Référence	M70-5538
Modèle	5538/K
Dim H (mm)	300

Prix ht*
141€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537
Modèle	5537/K

Prix ht*
88€



Robinet mitigeur avec commande au coude
Bec 250 mm, diam. perçage 35 mm

Référence	M70-5537R
Modèle	5537R/K
Dim H (mm)	250

Prix ht*
155€



ROBINET ELECTRONIQUE SECTEUR

Référence	M70-5548E.vv
Modèle	83015/K
Dim L x P x H (mm)	1600 X 700 X 850

Prix ht*
253€



Ensemble Douchette STYL + Col de cygne 20x250 Mélangeur monotrou

Mélangeur monotrou G3/4»x50 flex. F1/2», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-3S.2404.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T
Dim L x H (mm)	250 70

Prix ht*
329€



Ensemble Douchette STYL + Col de cygne 20x250 Mélangeur bitrou sur table

Mélangeur bitrou sur table G1/2»x50, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-3S.3102.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T
Dim L x H (mm)	250 X 70

Prix ht*
347€



Mélangeur bitrou mural avec racc. excentriques G1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-2S.4101.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T

Prix ht*
260€



Ensemble Douchette STYL + Col de cygne 20x250 Mélangeur bitrou mural

Mélangeur bitrou mural avec racc. excentriques G1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-3S.4101.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T
Dim L x H (mm)	250 X 70

Prix ht*
347€



Ensemble Douchette STYL Mélangeur monotrou

Mélangeur monotrou G3/4»x50 flex. F1/2», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-2S.2404.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T

Prix ht*
242€



Ensemble Douchette STYL Mélangeur bitrou sur table

Mélangeur bitrou sur table G1/2»x50, manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P499 Noir

Référence	K02-2S.3102.19N.KC9
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T

Prix ht*
260€



Ensemble Douchette KL + Bec 18x250 Mélangeur monotrou

Mélangeur monotrou G3/4» flex. F3/8», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence	K02-3K.2456.C5.KC9
Modèle	KL/T

Prix ht*
261€



Ensemble Douchette KL Mélangeur monotrou

Mélangeur monotrou G3/4» flex. F3/8», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence	K02-2M.2456.BH.KC9
Modèle	KL/T

Prix ht*
200€



Ensemble Douchette KL à hauteur réduite H. 60cm + Bec 18x250

Mélangeur monotrou G3/4» flex. F3/8», manettes K9e (1/4 de tour), Douchette P516 Noir

Référence	K02-3H.2456.C5.KC9
Modèle	KL/T

Prix ht*
257€



Ensemble Douchette STYL avec mitigeur monocommande

Mitigeur monocommande G3/4»x50 Flex F1/2» col de cygne 20x250, levier clinique gris, Douchette P499 Noir

Référence	K02-2S.2915.19N.92/C5B
Modèle	STYL ENS. DOUCH/T
Dim L (mm)	250

Prix ht*
330€





KLARCO

Ensemble Douchette SHRINK à hauteur réduite H. 60cm avec mitigeur monocommande

Mitigeur monocommande G3/4»x50 Flex G1/2» col de cygne 20x250, levier clinique noir, Douchette P529 Noir

Référence	K02-260N.R080N
Modèle	SHRINK/T

Prix ht*
352€



KLARCO

Mélangeur monotrou KL

flexibles F1/2, manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 18x300

Référence	K02-1C.2451.58.KC9
Modèle	KL/T

Prix ht*
82€

KLARCO

Mélangeur bitrou mural STYL avec racc. eccentriques G1/2

manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 20x300x150

Référence	K02-1S.4100.07.KC9
Modèle	STYL/T
Dim L x P x H (mm)	300 X X 150

Prix ht*
161€

**Mélangeur bitrou sur table STYL G1/2"x50**

Manettes K9e (1/4 de tour), Bec à J 20x300x150

Référence	K02-1S.3100.07.KC9
Modèle	STYL/T
Dim L x P x H (mm)	300 X X 150

Prix ht*
150€

Mitigeur STYL avec bec 20x250

Levier clinique gris, flexibles F 1/2»

Référence	K02-1S.2992.57.92
Modèle	STYL/T

Prix ht*
106€



PRESTO

Mini colonne - mélangeur sur plage avec douchette et bec lg 250 mm

La colonne monotrou, au format «mini», est idéale pour les petits espaces tout en assurant un usage intensif. Ladouchette limite les risques de brûlure et dispose d'un crochet anti-TMS. Fabriquée en laiton chromé, elle résiste aux chocs thermiques et comprend un flexible antibactérien en PU. Livrée avec tous les accessoires nécessaires pour un entretien facile.

Référence	PA1-70830
Modèle	PRESTO CHEF/K
Dim L x P x H (mm)	90 X 700 X 300

Prix ht*
414€



PRESTO

Mélangeur sur plage monotrou - manettes ergonomiques, bec dessus

Le mélangeur monotrou est conçu pour la grande cuisine, combinant robustesse et facilité d'utilisation. Son bec orientable permet le passage de grands contenants. En laiton chromé résistant aux chocs thermiques, il inclut des flexibles et des filtres. Option réhausse disponible pour encore plus de praticité.

Référence	PA1-70802
Modèle	PRESTO CHEF/K
Dim L x P x H (mm)	90 X 400 X 250

Prix ht*
190€



PRESTO

Colonne mélangeur sur plage avec douchette et bec lg 250 mm

La colonne monotrou, dotée d'une douchette et d'un bec deremplissage, est idéale pour la grande cuisine. La douchette ergonomique limite les risques de brûlure et dispose d'un crochet anti-TMS. En laiton chromé, elle résiste aux températures élevées et est équipée d'un flexible antibactérien en PU. L'entretien est facilité grâce aux composants remplaçables et au design étudié.

Référence	PA1-70820
Modèle	PRESTO CHEF/K
Dim L x P x H (mm)	90 X 700 X 300

Prix ht*
451€





LAVERIE AVEC CAPOT

INSTALLATION COMPLÈTE DE VÔTRE LAVERIE



Table d'entrée à droite



Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti 400x400 à droite. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence	FR1-ISU110826
Modèle	ISU110826/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 760 X 900

Prix ht*
985€

Table de sortie

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm. Capacité 2 casiers.

Référence	FR1-ISU110226
Modèle	ISU110226/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 600 X 900

Prix ht*
560€

Table d'entrée à gauche

Réalisation tout inox AISI 304. Ceinture inox sous plateau hauteur 120 mm. Bac inox embouti 400x400 à gauche. Piètement inox tube rond 38 mm. Chemin de glissement largeur 510 mm.

Référence	FR1-ISU110846
Modèle	ISU110846/A
Dim L x P x H (mm)	1100 X 760 X 900

Prix ht*
985€



Lave-vaisselle à capot

Frontale Electronique Mpower + Adoucisseur+Vidange+D. Detergent +Filtre Cuve, haut.utile 35cm. Lavage GN1/1 (cas.spécial). Cycle Autonettoyage+ Autodiagnostic + Thermomètres. Bras lavage+rinçage en composite; cuve+supports emboutis; doubleparoi partielle; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T° rinçage garantie; doseurs électriques;cycles 90-120-180-540"; 1 casier assiettes, 1 casier

Référence	FR1-LARAH800ESI PRSDDDPX
Modèle	LARAH800ESI PRSDDDPX/K
Dim L x P x H (mm)	760 X 793 X 1494
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/12,5kW

Prix ht*
4417€

FRANSTAL
GoldEau
froide**Adoucisseur Franstal 4 litres eau froide volumétrique**

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FRI-LWASOFT4
Modèle	SOFT 4/K
Dim L x P x H (mm)	203 X 403 X 493
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
590€**Adoucisseur Franstal 10 litres eau froide volumétrique**

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FRI-LWASOFT11
Modèle	SOFT 11/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 480 X 532
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
772€**Adoucisseur Franstal 20 litres eau froide volumétrique**

Les + produit » Protège parfaitement les machines contre l'entartrage » Adoucisseur simple au design compact » Entièrement automatique et facile à utiliser » Plus de puissance et moins de consommation de sel grâce à une régénération proportionnelle » Préprogrammé et assemblé en usine pour une mise en place et une mise en service simples » Système de commande

Référence	FRI-LWASOFT21
Modèle	SOFT 21/K
Dim L x P x H (mm)	270 X 480 X 804
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1kW

Prix ht*
1015€**Kit de raccordement OSMOSEUR**

Le kit de raccordement comprend flexibles, réductions et raccords rapides nécessaires à l'installation des osmoseurs bestaqua HQ et LT, ainsi que la cartouche charbon actif de préfiltration besttaste S.

Référence	B23-M0824046
Modèle	M0824046/E

Prix ht*
239€FRANSTAL
GoldEau
chaude**Adoucisseur soft 50 eau chaude vanne chronométrique**

Pour laveuses à capot et avancement automatique.
Débit : 4,5 m³/h
Volume résine : 10L T° max de l'eau : 65°C
Autonomie bac à sel (Nbre régénération) : 28

Référence	FRI-LWASOFT50ECC
Modèle	SOFT50CC/A
Dim L x P x H (mm)	330 X 550 X 650
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,04kW

Prix ht*
901€**Osmoseur Franstal RO 120 + préfiltres + kit raccordement**

Pack comprenant Osmoseur + kit de raccordement + préfiltre. Les + produit » Pompe vibrante à membrane pour une pression constante » Précision des capteurs » Contrôle et suivi via l'application sur smartphone » Boîtier en aluminium de haute qualité » Système de membrane BWT bestaqua » Encombrement réduit pour un osmoseur Caractéristiques techniques Performance du perméat l/h 120

Référence	FRI-LWAFRANSTALRO120
Modèle	PACK OSMOSEUR RO 120/K
Dim L x P x H (mm)	153 X 505 X 271

Prix ht*
2012€CHANGE
WORLD
BWT
water + more**Préfiltre COMPLET OSMOSEUR**

Préfiltration particules 20µm et charbon actif, avec réductions et vanne de purge pour osmoseur BWT

Référence	B23-M0100034
Modèle	M0100034/T

Prix ht*
172€**Osmoseur BESTAQUA ROC 14**

Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.
Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 120
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-M0821039
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	153 X 271 X 505
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,2kW

Prix ht*
1950€**Osmoseur BESTAQUA ROC 16**

Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants.
Pompe pour une pression constante
Précision des capteurs
Contrôle et suivi via l'application sur smartphone
Boîtier en aluminium de haute qualité
Système de membrane BWT bestaqua
Fonctionnement sans eau adoucie jusqu'à 36°TH
Performance du perméat l/h 180
Pression de l'entrée d'eau bar 1,5-4

Référence	B23-125255111
Modèle	BESTAQUA/E
Dim L x P x H (mm)	230 X 395 X 670
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,26kW

Prix ht*
2715€



Cartouches pour fours mixtes



Kit Complet Pack installation FLEX

Comprend la tête BWT besthead FLEX, raccord FLEX-T, débitmètre avec afficheur LCD, 2 flexibles inox 3/8, test de dureté carbonate et totale et réductions

Référence	B23-125505655
Modèle	125505655/E

Prix ht*
230€

Cartouche BESTMAX 2XL

Traitement anticalcaire par décarbonatation
Filtration goûts et odeurs
Filtration particules en suspension 20µm
Traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Cartouche à usage unique, pas de consigne
Utilisation verticale ou horizontale
Conforme à la norme ACS

Référence	B23-M0812116
Modèle	M0812116/E
Dim L x P (mm)	185 X 574

Prix ht*
251€

Cartouche de remplacement Franstal 2XL

Protection contre le calcaire en 5 niveaux :
rétention chlore, particules, goûts et odeurs.
Autonomie 9m3 sur four mixte, 12m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAFRANSTAL2XL
Modèle	LWAFRANSTAL2XL/A
Dim L x P x H (mm)	520

Prix ht*
219€



Kit Complet Franstal 2XL

Accessoires (tête de raccordement avec clapets anti retour, 2 flexibles inox, débitmètre, test de dureté, vanne de purge, réductions)
Protection contre le calcaire en 5 niveaux de filtration : rétention chlore, particules, goûts et odeurs
Vanne d'arrêt intégrée, réglage bypass
Autonomie 9m3 sur four mixte, 12 m3 sur machine à café pour dureté moyenne 10° KH

Référence	FR1-LWAKIT2XL
Modèle	LWAKIT2XL/A
Dim L x P x H (mm)	574

Prix ht*
436€



Kit PURITY C500

Traitement d'eau anticalcaire pour les boissons chaudes.
Ce kit comprend une cartouche purity C500 + tête purity c 070 % G3/8 + 1 flexible d'entrée avec vanne d'arrêt + test KH.
Meilleure extraction du café et crème persistante
Capacité de 6800 litres d'eau pour une dureté carbonate (KH) à 10° DH et avec réglage bypass à 40%

Référence	B66-1009584
Modèle	KP/E
Dim L x H (mm)	144 X 557

Prix ht*
265€



Kit première installation PURITY C1100 Steam spécial four

Traitement d'eau anticalcaire pour la cuisson
Durée de vie du four augmentée
Pas de branchement électrique
Pas de surconsommation d'eau
Pas de rechargement en sel ni rejet de sodium
Des plats avec plus de saveurs et couleurs
Respect des normes sanitaires
Utilisation horizontale ou verticale
kit complet accessoires (1 référence / 1 carton)

Référence	B66-1027756
Modèle	K/E
Dim H (mm)	0 0 557

Prix ht*
480€



- Commandes mécaniques avec cycle 120 sec. (30 paniers/h) • Fabrication inox AISI 304 avec porte en double paroi et cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage avec injecteurs facilement démontables • Doseur produit rinçage réglable incorporé • Thermostop • Livré avec 2 paniers verres + 1 godet couverts + 1 support soucoupes

**Lave-verres**

Panier 350 x 350 mm
Hauteur passage : 195 mm

Référence	K50-AQUA35
Modèle	AQUA35/A
Dim L x P x H (mm)	400 X 495 X 585
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,6kW

Prix ht*
999€

**Option Pompe de vidange AQUA 35 installé**

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA35
Modèle	PS/R

Prix ht*
169€



- Bras de lavage et rinçage en composite • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • cycles 90-120-180-540" / 40-30-20-7 casiers/h • dotation 2 casiers verres • 1 support soucoupes, 1 godet

**Lave-verres**

LAVE-VERRES ELECTRONIQUE
Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Référence	FRI-LARAF35.25ESI
Modèle	LARAF35.25ESI/K
Dim L x P x H (mm)	440 X 497 X 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW

Prix ht*
1255€

Lave-verres

LAVE-VERRES ELECTRONIQUE
Capacité : 30 casiers/h
Bras supérieur et inférieur en composite
Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis

Référence	FRI-LARAF40.30ESILSDDTF
Modèle	LARAF40.30ESILSDDTF/K
Dim L x P x H (mm)	455 X 550 X 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1862€



- Bras de lavage et rinçage en composite • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • cycles 90-120-180-540" / 40-30-20-7 casiers/h • Dotation 2 casiers verres + 1 support soucoupes + 1 godet

- Bras de lavage et rinçage en composite • Cuve à fond imprimé et penté vers la vidange • Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic + Thermomètres • Carrosserie double paroi partielle • Thermostop T° rinçage garantie • Doseur électrique rinçage réglable • Cycles 90-120-180-540" / 40-30-20-7 casiers/h • dotation 2 casiers verres + 1 support soucoupes + 1 godet

**Lave-verres avec pompe de vidange**

LAVE-VERRES ELECTRONIQUE - POMPE DE VIDANGE
Panier 350 x 350 mm
Hauteur utile 25cm
Porte isolée par double paroi
Débit 30 casiers/h

Référence	A29-AF35.25ESI-DDDP
Modèle	AF35.25ESI-DDDP/T
Dim L x P x H (mm)	440 X 497 X 640
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,9kW

Prix ht*
1490€

Lave-verres avec pompe de vidange

LAVE-VERRES ELECTRONIQUE - POMPE DE VIDANGE
Capacité : 30 casiers/h
Bras supérieur et inférieur en composite
Panier 400 x 400 mm
Hauteur utile 30cm
Porte isolée par double paroi
Supports panier emboutis

Référence	A29-AF40.30ESI-LSDDDP TF
Modèle	AF40.30ESI-LSDDDP TF/I
Dim L x P x H (mm)	455 X 550 X 700
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3kW

Prix ht*
1989€



KROMO
YOUR SMART WASH

- Construction inox aisi 304 avec porte double paroi • Cuve avec angles arrondis • Bras tournants de lavage et rinçage • Triple filtrage de protection pompe • Hauteur passage: verres 320mm - assiettes 345mm • Panier 500x500mm • Doseur produit de rinçage réglable
- 1 panier assiettes + 1 panier verres + 1 godet couverts • Thermostop



Lave-vaisselle frontal

Commandes mécaniques avec cycles de lavage 120» + 180»secondes

Référence	K50-AQUA50
Modèle	AQUA50/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 600 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2kW

Prix ht*
1999€



Option Pompe de vidange AQUA 50 installé

A utiliser seulement pour lave-verres et frontales sous-table

Référence	K50-PS-AQUA50
Modèle	PS/R
Tension / Puissance	/5,2kW

Prix ht*
169€



Lave-vaisselle frontal

Panneau de commandes avec écran LED. 4 cycles 60/90/120/180 sec, soft-start, auto-nettyage.

Référence	K50-AQUA50T
Modèle	AQUA50T/R
Dim L x P x H (mm)	590 X 600 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,2kW

Prix ht*
2129€

Socle AQUA 50

Support inox pour laveuse frontale
Panier 500x500mm

Référence	K50-SOCLE50
Modèle	SOCLE50/R

Prix ht*
269€



Pour lave-verres

Système PURITY 1200 Clean Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour lave-vaisselle
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 12000L
Démminéralisation partielle
Pour une vaisselle éclatante

Référence	B66-104758
Modèle	SPCEP/E
Dim L x P x H (mm)	550

Prix ht*
1020€



Pour lave-vaisselle

Système PURITY 1200 Clean Extra Premium.

Traitement d'eau anticalcaire pour les lave-verres
Utilisation Horizontale ou Verticale
Capacité moyenne : 5000 L
Démminéralisation totale
Pas de traces sur les verres
Pas d'essuyage manuel

Référence	B66-104759
Modèle	SPCEP/E
Dim L x P x H (mm)	550

Prix ht*
1100€



Lave-vaisselle à commande électronique

Laveuse Frontale Electronique + Filtre Cuve, Haut.Utile 35cm. Lavage GN1/1 (avec casier spécial). Bras lavage et rinçage en composite; cuve à fond imprimé et penté vers la vidange; supports panier emboutis; carrosserie double paroi partielle; Thermostop T° rinçage garantie; doseur rinçage électrique; cycles 90-120-180-540" - débit 40-30-20-6 casiers/h; dotation: 1 casier assiettes, 1 casier verres, 1 godet couverts.

Référence	FRI-LARAF5035ESIMTF
Modèle	LARAF5035ESIMTF/K
Dim L x P x H (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	230V+T/3,25kW

Prix ht*
2076€



Lave-vaisselle à commande électronique

Frontale Electronique Mpower +PRS rinçage indépendant +Vidange Smart sans trop-plein+DOS.DETERGENT + FILTRE CUVE, h.utile 35cm. Lavage GN1/1 (casier spécial). Autonettoyage+Autodiagnostic+Thermomètres. Bras lavage+rinçage en composite; cuve+ supports emboutis; double paroi partielle; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop rinçage garantie; doseurs électriques; cycles 90-120-180-540"; 1 casier assiettes, 1 verres, 1 godet couverts.

Référence	FRI-LARAF5035ESIPRSSDD
Modèle	LARAF5035ESIPRSSDD/K
Dim L x P x H (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/6,55kW

Prix ht*
2835€



Lave-vaisselle à commande électronique

Frontale Electronique Mpower +Adoucisseur+Vidange+D. Detergent +Filtre Cuve, haut.utile 35cm. Lavage GN1/1 (cas.spécial). Cycle Autonettoyage+ Autodiagnostic + Thermomètres. Bras lavage+rinçage en composite; cuve+supports emboutis; double paroi partielle; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T° rinçage garantie; doseurs électriques; cycles 90-120-180-540"; 1 casier assiettes, 1 casier

Référence	FRI-LARAF5035ESISDDDP
Modèle	LARAF5035ESISDDDP/K
Dim L x P x H (mm)	572 X 633 X 814
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/5kW

Prix ht*
2673€



Lave-vaisselle à commande électronique

LAVE VAISSELLE FRONTALE ELECTRONIQUE TRIPHASEE Panier 600 x 500 mm. Capacité : 40-30-20-6 casiers/h.

Référence	A29-AS60.40EPI-PRSSD
Modèle	AS60.40EPI-PRSSD/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 703 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/6,68kW

Prix ht*
2943€



KROMO
YOUR SMART WASH

- Construction inox AISI 304 • Cuve emboutie et angles arrondis • Bras lavage/rinçage indépendants • Filtre cuve dédoublé + filtres pompe • Démarrage à fermeture capot • Installation droite ou en angle • Hauteur utile 410mm • Doseur produit rinçage réglable incorporé • 2 paniers assiettes + 1 verres + 2 godets • Thermostop



Lave-vaisselle à capot

Commandes mécaniques avec thermomètres
2 cycles 50-120» secondes

Référence	K50-HOOD110
Modèle	HOOD110/K
Dim L x P x H (mm)	720 X 735 X 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW

Prix ht*
3599€



Option Pompe de vidange HOOD110 installé

Référence	K50-PS-HOOD110
Modèle	PV/M

Prix ht*
169€



Lave-vaisselle à capot

Panneau LED avec visualisation des températures
4 cycles 50/80/120/180sec, soft-start, auto-nettoyage

Référence	K50-HOOD110T
Modèle	HOOD110T/R
Dim L x P x H (mm)	720 X 735 X 1445/1880
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/10,2kW

Prix ht*
3699€



HONVED

Lave-vaisselle à capot

Structure et cuve en inox Aisi 304 avec angles arrondis.
2 cycles de 90 et 120 secondes.
Filtre de cuve.
Doseur de produit lavage et de rinçage.
2 bras de lavage et rinçage en composite.
Dotation: 2 casiers 12/18 assiettes 500x500. 1 panier universel 500x500. 1 godet à couverts.

Référence	E01-139546
Modèle	HSP600/R
Dim L x P x H (mm)	625 X 740 X 1460
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9,75kW

Prix ht*
2920€



Lave-vaisselle à capot

Capot Electronique Doubleparoiheavy Duty +Vidange+Detergent+Prs rinçage indépendant du réseau+MPOWER commutable 10,3kW.h. utile 42cm.Lavage 60x40cm (chargement frontal)+GN1/1 casier spécial. Autonettoyage+Autodiagnostic+Thermomètres. Bras lavage triple+rinçage inox;cuve emboutie latérale+filtre inox;Fonction GREEN économie énergie;Thermostop T° rinçage garantie;dos.électriques; cycles 60-120-180-540"; 2 Casiers

Référence	FR1-LARAHI240EPIPRSDPHD
Modèle	LARAHI240EPI PRSDPHD/K
Dim L x P x H (mm)	760 X 793 X 1494
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable/14,8kW

Prix ht*
5655€

LAVE - VAISSELLE

À AVANCEMENT AUTOMATIQUE



Intérieur compact



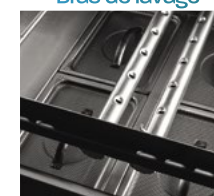
Économiseur lavage et rinçage



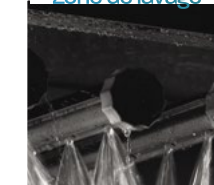
Bras de rinçage



Bras de lavage



Zone de lavage



Le lave-vaisselle à avancement automatique compact LKRRK1010E a un encombrement limité et de hautes performances. Le sens d'entrée réversible, le panneau de commande simple et intuitif et tous les autres accessoires optionnels, font de LKRRK1010E la solution idéale

Points forts

Économiseurs lavage /rinçage inclus

Sens entrée droite ou gauche

Panneau électronique

Dimensions compactes





FRANSTAL
Gold

Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 665 x 550mm
Triple filtrage en inox.
Porte double parois demi abattante.
Bras de lavage et rinçage en inox.
Pompe lavage.
Hauteur utile 805 mm.
Doseur produit de rinçage + surpresseur + système energy saving + autonettoyage + thermostat.
Livré avec : 1 panier inox 665x550mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles + 1 grille

Référence	FR1-LKRKP151EL
Modèle	LKRKP151EL/E
Dim L x P x H (mm)	650 X 750 X 1690/2060
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/8kW

Prix ht*
6065€



FRANSTAL
Gold

Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 700 x 700mm
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 304.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Pompes : 2x1,75kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, Hauteur utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 700x700mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles

Référence	FR1-LKRKP202ELPLUS
Modèle	LKRKP202ELPLUS/K
Dim L x P x H (mm)	840 X 885 X 1800/2035
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/12,5kW

Prix ht*
9714€



FRANSTAL
Gold

Lave-batterie

Construction inox aisi 304.
Cuve emboutie avec angles arrondis.
Panier 850 x 725mm
Triple filtrage en inox.
Surchauffeur en inox 304.
Porte demi abattante.
Double parois et bras en inox.
Triple filtrage en inox.
Pompes: 2x2,18kw avec activation l'une après l'autre.
Panneau électronique TFT touche.
4 cycles programmables, vidange automatisée, h.utile 645 mm.
Doseur de rinçage, pompe de rinçage + autonettoyage + energy saving.
Livré avec 1 panier inox 850x725mm + 1 support plateaux + 1 porte ustensiles

Référence	FR1-LKRKP302ELPLUS
Modèle	LKRKP302ELPLUS/E
Dim L x P x H (mm)	990 X 885 X 1800/2035
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/13,4kW

Prix ht*
11588€



Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



Lave-linge capacité 6,5kg

Volume tambour 60 l, vidange par pompe

Référence	E01-139719
Modèle	WMC6743PB.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 X 591 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/3Kw

Prix ht*
2339€

Lave-linge capacité 9kg

Volume tambour 80 l, vidange par pompe

Référence	E01-135657
Modèle	WMC8944PB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 X 706 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/4,4Kw

Prix ht*
2515€



Lave-linge professionnel avec pompe de vidange
Carrosserie : Top, façade et côtés GRIS MAT



Lave-linge capacité 7kg- Gris mat + pompe HYG+

Essorage (tr/mn) :1500
Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 4/jour

Référence	E01-139609
Modèle	WS660-G/K
Dim L x P x H (mm)	600 X 660 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/3,8kW

Prix ht*
2788€

Lave-linge capacité 8kg- Gris mat + pompe HYG+

Essorage (tr/mn) :1600
Vidange : Pompe Facteur G : 614
Nbre de cycles préconisés : 8/jour

Référence	E01-139611
Modèle	WS970-G/K
Dim L x P x H (mm)	630 X 700 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4,6kW

Prix ht*
3813€



Monnayeur

Kit monnayeur jetons pour lave-linge

Référence	E01-139738
Modèle	KIT/MJET/WS660-970/I

Prix ht*
682€

Pour les jetons, nous consulter.



SCHULTHESS

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue

Vidange : vanne

Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température

Nbre de cycles préconisés : 12/jour

Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 7kg

Essorage (tr/mn) :1200

Facteur G : 416

Référence	E01-139721
Modèle	W65/K
Dim L x P x H (mm)	696 X 820 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

 Prix ht*
6070€
Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 11kg

Essorage (tr/mn) :1200

Facteur G : 416

Référence	E01-139725
Modèle	W100/R
Dim L x P x H (mm)	696 X 915 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

 Prix ht*
8039€
Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 18kg

Essorage (tr/mn) :1100

Facteur G : 419

Référence	E01-135577
Modèle	W160/R
Dim L x P x H (mm)	790 X 935 X 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/17,6kW

 Prix ht*
12092€
Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 9kg

Essorage (tr/mn) :1200

Facteur G : 416

Référence	E01-139723
Modèle	W80/R
Dim L x P x H (mm)	696 X 820 X 1210
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/9kW

 Prix ht*
6774€
Lave-linge industriel électrique à cuve suspendue 14kg

Essorage (tr/mn) :1100

Facteur G : 419

Référence	E01-135576
Modèle	W130/R
Dim L x P x H (mm)	790 X 935 X 1360
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,5kW

 Prix ht*
10420€

SCHULTHESS

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmeur Expert

Séchoir électrique 16kg, tambour inox, programmeur Expert Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température Volume tambour (l) : 325 Porte réversible : Oui Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135579
Modèle	D325/R
Dim L x P x H (mm)	790 X 1200 X 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/20,6Kw

 Prix ht*
6484€

SCHULTHESS

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmeur Expert

Séchoir électrique 10kg, tambour inox, programmeur Expert Carrosserie : Acier galvanisé traité anti trace, époxy mat haute température Volume tambour (l) : 200 Porte réversible : Oui Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-135578
Modèle	D200/R
Dim L x P x H (mm)	790 X 900 X 1350
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/14,4kW

 Prix ht*
5136€



Orione
by ASKO

Salons de coiffure, espaces de travail, crèches et écoles, établissements de soins de santé et de beauté, restaurants, auberges, entreprises de nettoyage, campings, salles de sport..., la gamme ASKO est pensée pour répondre aux besoins spécifiques de chaque secteur professionnel. Dans un encombrement minimal, ses appareils sont construits durablement et se dotent de programmes de désinfection. De 60 cm de largeur, ils peuvent être installés côte à côte pour laisser des espaces de rangement au-dessus, ou superposés en colonne.



**Sèche-linge capacité 6,5kg,
avec condenseur**
Volume tambour 117 l

Référence	E01-135660
Modèle	TDC1772CB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 X 654 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5kW

Prix ht*
1655€

**Sèche-linge capacité 8kg,
à évacuation**

Carrosserie : titanium. Volume tambour 145 l.
Porte réversible : oui. Sonde humidité résiduelle : oui.

Référence	E01-135662
Modèle	TDC1485VB.T/R
Dim L x P x H (mm)	595 X 769 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/5Kw

Prix ht*
1652€

**Sèche-linge capacité 6,5kg,
avec pompe à chaleur**

Volume tambour 117 l

Référence	E01-135661
Modèle	TDC1771H.T/K
Dim L x P x H (mm)	595 X 654 X 850
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,9Kw

Prix ht*
2142€

SCHULTHESS

**Sèche-linge capacité 8kg - gris mat top inox avec
condenseur**

Sèche-linge professionnel 8 kg, condenseur
Carrosserie : Façade, Top et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Vidange : Pompe
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-139614
Modèle	DS970CO-G/R
Dim L x P x H (mm)	630 X 840 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,1kW

Prix ht*
2943€



**Sèche-linge capacité 8kg - gris mat top inox avec
évacuation**

Sèche-linge professionnel 8 kg, évacuation
Carrosserie : Façade, Top et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-139613
Modèle	DS970EV-G/R
Dim L x P x H (mm)	630 X 800 X 900
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/5,9kW

Prix ht*
2396€

SCHULTHESS

Sèche-linge professionnel 7 kg, à condensation

Sèche-linge professionnel 7 kg Carrosserie : Façade, Top
et côtés Gris MAT
Volume tambour (l) : 153
Vidange : Pompe
Porte réversible : Oui
Sonde humidité résiduelle : oui

Référence	E01-139610
Modèle	DS660-G/R
Dim L x P x H (mm)	595 X 630 X 850
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T commutable 230V+T/2,5kW

Prix ht*
2055€



RÉDUIRE ET VALORISER VOS DÉCHETS ORGANIQUES JUSQU'À 90% EN SEULEMENT 24 H

GRÂCE À DES BIODIGESTEURS CONNECTÉS !



Experts de la gestion des biodéchets, nous vous accompagnons dans le déploiement et la mise en place de **biodigesteurs connectés robustes et simples d'utilisation**. Notre solution contribue à l'économie circulaire et permet de mesurer l'impact environnemental et économique de vos actions en conformité avec la loi AGECL

SCHÉMA DE FONCTIONNEMENT



Déchets animaux et végétaux, contenants et serviettes biodégradables

DONNÉES DISPONIBLES

- Poids machine (biodéchets ajoutés et amendement vidé)
- Consommation électrique
- Système d'alertes
- Etat de la machine en temps réel et bien plus !



Matière organique résiduelle (M.O.R)
Amendement organique hygiénisé



Compostage et retour au sol des nutriments

Sur site avec les déchets verts ou via prise en charge par un professionnel agréé.



Biogaz, électricité via méthanisation

Via prise en charge par un professionnel agréé

Appareil compact et efficace, conçu pour la digestion biologique de tous les déchets organiques. Idéal pour les environnements nécessitant une gestion durable des biodéchets, ce biodigester réduit considérablement le volume des déchets tout en offrant une solution hygiénique et sans nuisances.



Eco-biodigester 5 kg/jour (2 t/an)

- Capacité de digestion : 4-6 KG / jour
- Digestion biologique de tous déchets organiques • 2 t/an soit 4-6 kg/jour • Réduction volume de 80 à 90% en 24H • Très faible encombrement

Référence	L26-GG02
Modèle	GG02/R
Dim L x P x H (mm)	457 X 457 X 762
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,24 kW

Prix ht*
2439€

Dispositif de grande capacité conçu pour les environnements générant des volumes élevés de déchets organiques. Capable de traiter jusqu'à 30 tonnes de biodéchets par an (85-100 kg/jour), cet appareil garantit une gestion efficace et durable des déchets, tout en minimisant l'espace requis et en optimisant les processus de réduction de volume.



Eco-biodigester 82 kg/jour (30 t/an)

- Capacité de digestion : 75 KG / jour
- Digestion biologique de tous déchets organiques • 30 t/an soit 85 à 100 kg/jour • Réduction volume de 80 à 90% en 24H • Faible encombrement

Référence	L26-GG30
Modèle	GG30/R
Dim L x P x H (mm)	1960 X 825 X 1250
Tension / Puissance Elec.	TRI400V+N+T/4 kW

Prix ht*
49479€

Biodigester hautement performant, spécialement conçu pour traiter de grandes quantités de déchets organiques de manière efficace et durable. Avec une capacité de traitement allant jusqu'à 10 tonnes par an (25 à 30 kg/jour) cet appareil est idéal pour les environnements à forte production de biodéchets, tels que les grandes cuisines et les industries agroalimentaires. Sa conception compacte et ses fonctionnalités avancées garantissent une réduction rapide et hygiénique des déchets, tout en minimisant l'empreinte environnementale.



Eco-biodigester 27 kg/jour (10 t/an)

- Capacité de digestion : 25 KG / jour
- Digestion biologique de tous déchets organiques • 10 t/an soit 25 à 30 kg/jour • Réduction volume de 80 à 90% en 24H • Faible encombrement

Référence	L26-GG10
Modèle	GG10/R
Dim L x P x H (mm)	1160 X 620 X 1005
Tension / Puissance Elec.	230V+T/2,1 kW

Prix ht*
28114€



FRANSTAL

La centrale de pulvérisation PROWASH est un système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Avec son système Venturi, elle assure un mélange optimal et un réglage de dilution de 0,5 à 11 %. Sans électricité ni air comprimé, elle se raccorde directement à l'eau. Son tuyau de 15 m vous offre une grande flexibilité pour atteindre tous vos espaces de travail.

Centrale de désinfection 1 produit

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène

1 Produit

Référence	FRI-HSECEPTI50APAB000000
Modèle	CEPTI50APAB000000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 295 X 445

Prix ht*
286€



FRANSTAL

PROWASH 1 produit Enrouleur 15 M EVO Flasques Plastique

Enrouleur EVO 15 mètres flasques plastique
Capot polypropylène

1 Produit

Référence	FRI-HSECEPTI50APAB000000
Modèle	CEPTI50APAB000000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 295 X 445

Prix ht*
684€

Accessoires centrale de désinfection 1 produit

Support pivotant enrouleurs EVO et EAH 15 mètres

Référence	FRI-HSELB07SUPEP
Modèle	LB07SUPEP/K

Prix ht*
71€



FRANSTAL

La centrale de pulvérisation PROWASH est un système de nettoyage ergonomique, par pulvérisation d'une solution détergente et/ou désinfectante sur les sols et surfaces. Avec son système Venturi, elle assure un mélange optimal et un réglage de dilution de 0,5 à 11 %. Sans électricité ni air comprimé, elle se raccorde directement à l'eau. Son tuyau de 15 m vous offre une grande flexibilité pour atteindre tous vos espaces de travail.

Centrale de désinfection 2 produits

Tuyau alimentaire Ø 12 x 20 mm de 15 mètres
Capot polypropylène

2 Produits

Référence	FRI-HSECEP2150APAB000000
Modèle	CEP2150APAB000000/K
Dim L x P x H (mm)	400 X 295 X 445

Prix ht*
340€

Pour toute commande
de produits lessiviels,
veuillez nous consulter

FRANSTAL

Détartrant circuits eau
et vapeur liquide 5 L

LACTANE 4 D

Nettoyant détartrant désinfectant parfumé concentré ECOCERT

Nettoyant, désinfectant, détartrant concentré à base d'acide lactique. Utilisable quotidiennement. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife.

NETTAL 2 D 2

Détergent désinfectant

Dégraissant désinfectant multi-usage pour le milieu alimentaire. Normes EN 1276 - EN 1650.

PRO LAVE CHLORE

Détergent désinfectant chloré

Alcalin chloré non moussant pour nettoyage et désinfection en industrie agro-alimentaire. . Norme EN 1276 - EN 1650 - EN 13697.

CLEAN SURFACE

Détergent désinfectant prêt à l'emploi

Détergent désinfectant bactéricide, fongicide et virucide. Pour toutes surfaces.

Utilisable en hygiène agroalimentaire/ sanitaire et collectivité. Normes : EN 1040, EN 1276, EN 13697, EN 14476.

LACTANE SPRAY

Détartrant désinfectant parfumé prêt à l'emploi ECOCERT

Désinfecte et détartré en une seule étape pour un entretien courant des sanitaires, laisse une odeur agréable. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife - Conforme EN 1276 - EN 13697.



Liquide Lave-linge 5 L

Détartrant circuits eau
et vapeur liquide 5 L

LACTANE 4 D

Nettoyant détartrant désinfectant parfumé concentré ECOCERT

Nettoyant, désinfectant, détartrant concentré à base d'acide lactique. Utilisable quotidiennement. Eco détergent certifié par Ecocert Greenlife.



Arione
ASKO

Table de repassage autonome

Plateau universel aspirant/chauffant
Fer électrovaporisant avec semelle téflon
Chaudière inox 5,8 litres
Puissance chaudière 1,7 kW
Réserve externe 20 litres
Remplissage automatique à partir de la réserve
En accessoires : jeannette, bras d'éclairage + néon
LED, suspension fer

Référence	E01-123342
Modèle	388A/K
Dim L x P x H (mm)	1700 X 550 X 1900
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,7kW

Prix ht*
3220€



Table de repassage semi professionnelle

Table aspirante/chauffante/soufflante
Hauteur du plateau 88 cm
Modèle repliable

Référence	E01-121887
Modèle	TIPIS/R
Dim L x P x H (mm)	1200 X 540 X 910
Tension / Puissance Elec.	230V+T/0,60kW

Prix ht*
553€

Arione
ASKO

Générateur de vapeur

Chaudière en inox
Remplissage manuel
Résistance fixée au corps de chauffe (démontable)
Fer à repasser 800W avec thermostat
Interrupteur marche/arrêt pour la chaudière et pour le fer à repasser
Témoin de fin d'eau dans la chaudière
Autonomie de repassage en moyenne 2 h/ jour
Livré avec entonnoir

Référence	E01-121878
Modèle	MINI3/R
Dim L x P x H (mm)	260 X 360 X 280
Tension / Puissance Elec.	230V+T/1,3kW

Prix ht*
294€



Chariot support

Chariot support TROL compatible avec la table à repasser TIPI S pour Mini 3/4

Référence	E01-121885
Modèle	TROL/R

Prix ht*
81€

Arione
ASKO

Suspension fer

Suspension fer pour table

Référence	E01-124687
Modèle	TXRSUPEF/T

Prix ht*
91€

Bras + Jeannette manche aspirante/ chauffante

Bras + jeannette manche aspirante/chauffante pour tables

Référence	E01-121898
Modèle	TXRSFI/RA5/I

Prix ht*
390€

Bras d'éclairage + néon LED

Bras éclairage + Néon led pour tables

Référence	E01-124689
Modèle	TXRLIT4EF/T

Prix ht*
509€



Chariot à fond mobile

Chariot pour charge 40-50 kg avec graduation pour pesée du linge - 336l

Référence	E01-129169
Modèle	6800N026/T
Dim L x P x H (mm)	1080 X 630 X 800

Prix ht*
1229€

la force DU réseau

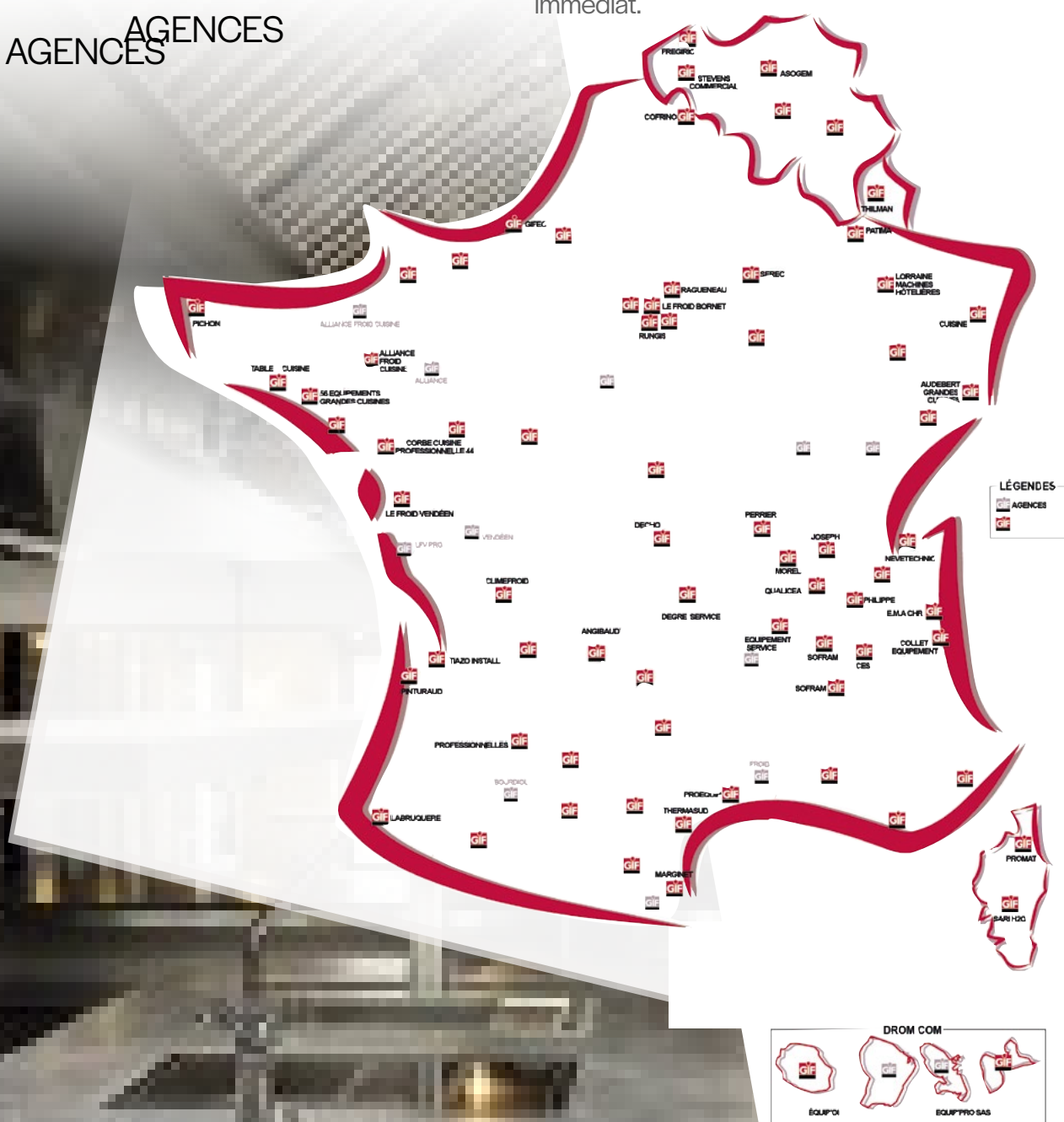


1100 TECHNICIENS &
COMMERCIAUX
SUR LE TERRAIN

73 ENTREPRISES SPÉCIALISTES
de l'équipement pour les collectivités,
13 AGENCES

Un SAV performant

Une organisation à toute épreuve : notre système ERP nous permet un suivi rigoureux de votre parc matériel et une traçabilité des interventions par équipement. 750 véhicules SAV GIF circulent avec à leur bord un stock de pièces détachées de première nécessité, pour un dépannage immédiat.





MIN Rungis
2, rue du Caducée
94516 RUNGIS Cedex
Tél. : 01 41 800 882
Email : contact@groupegif.com
www.groupegif.com

