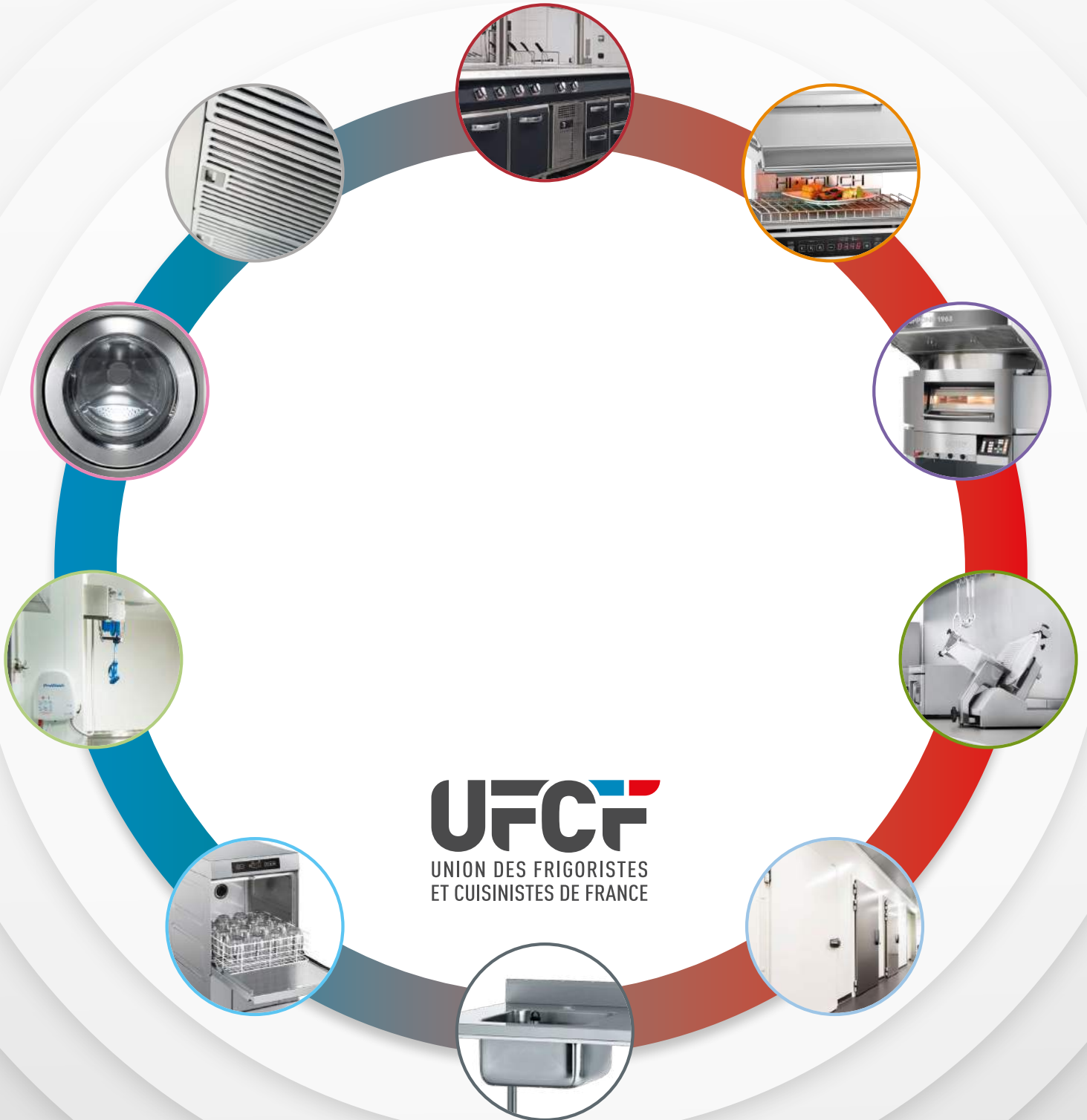


L'ESSENTIEL

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE LA CUISINE ET DU FROID PROFESSIONNEL

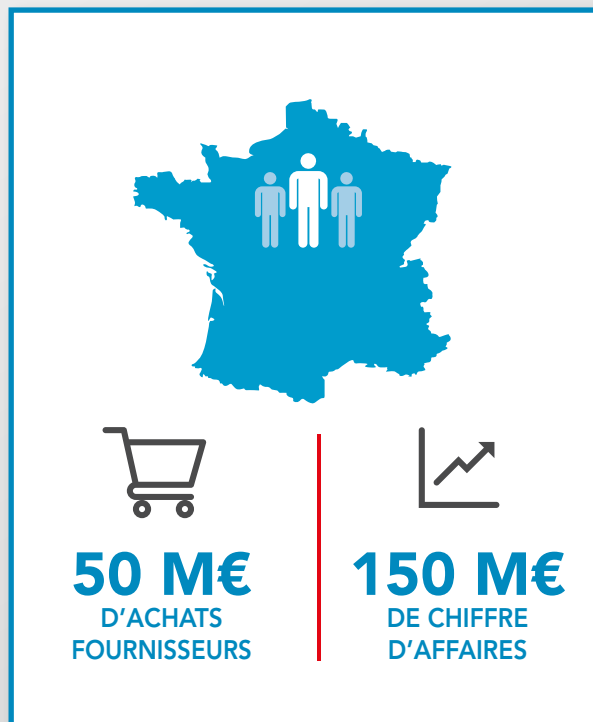
2023



UFCF
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE



L'UFCF est un Groupement d'Intérêt Économique national, constitué d'entreprises spécialisées dans la Conception l'Installation et la Maintenance de Grandes Cuisines pour les collectivités, la restauration et les CHR.



IL Y A + DE 20 ANS

En 1999, des professionnels frigoristes et cuisinistes ont pris conscience qu'il était indispensable de se regrouper pour exister sur un marché très atomisé et concurrentiel.

L'approche de la profession était partagée, la volonté d'échanger des idées, des valeurs, de rationaliser les tâches communes, omniprésente.

Il s'agissait de rompre l'isolement des chefs d'entreprise et de créer un laboratoire d'idées afin de mettre des moyens en commun.

VISION et OBJECTIFS

La mission première de l'UFCF est de **consolider l'image** des agences cuisinistes et frigoristes, et de leur permettre d'acquérir une notoriété significative dans leur sphère d'activité.

Il s'agit, au travers de ces objectifs, d'aider à accroître l'activité économique de chacun de ses membres.

Ce réseau de compétences propose ses savoir-faire et **expertises** depuis plus de vingt ans.

SOMMAIRE

02

CUISSON



11

SNACK



21

PIZZERIA



24

PRÉPARATION



34

FROID



45

INOX



54

LAVERIE



63

HYGIÈNE



66

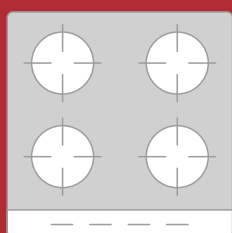
BUANDERIE



69

VENTILATION





CUISSON

LES FOURNEAUX - SÉRIE 650

Les Fourneaux



AMBASSADE
DE BOURGOGNE



AMBASSADE

Habillage et façade inox, Pieds inox avec vérins réglables en hauteur
Dotation: 1 grille fil et 1 tôle à pâtisserie, Hauteur de 150 à 175 mm.

Réf. CG741

Prix à partir de 2 083 € HT_A

Table: 1 brûleur 4 kW - 1 brûleur de 1,5 kW - 2 brûleurs 3 kW
Four: Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW
Dim : L 700 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 15,5 kW

Réf. CG1051GA

Prix à partir de 2 503 € HT_A

Table: 1 brûleur 4 kW - 2 brûleurs 3 kW - 1 brûleur 1,5 kW - 1 brûleur 5 kW central
Four: Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW
Dim : L 1000 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 20,5 kW

Réf. CG1051B

Prix à partir de 2 764 € HT_A

Table: 2 brûleurs latéraux de 3 kW - 1 brûleur de 4 kW - 1 brûleur de 1,5 kW - 1 brûleur central de 5 kW
Four: 2 Brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun
Dim : L 1000 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 23,5 Kw

Réf. CE841E

Prix à partir de 2 344 € HT_A

Table: 1 plaque de 1,5 kW - 2 plaques de 2 kW - 1 plaque de 2,6 Kw
Four: Sôle + voute 3,6 kW - Grill 2,85 kW
Dim : L 800 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 11,7kW - Tension : 400 V / 3N



Module Friteuse électrique AMBASSADE

Cuve inox emboutie à zone froide - Vanne de vidange - Régulation électromécanique 60/180°C avec thermostat de sécurité - sur placard

Réf. CME 418 FRI **Prix à partir de** 1 504 € HT^A
Vol : 8 L 14,5/17 Kg/h
Livrée avec 1 grand panier
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 8 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. CME 628 FRI **Prix à partir de** 2 512 € HT^A
Vol : 2 x 8 L 29/33 Kg/h
Livrée avec 2 grands paniers
Dim : L 600 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 2 x 8 kW - Tension : 400 V / 3N



Réserve à frites électrique AMBASSADE

Réf. CME 410 RF **Prix à partir de** 1 252 € HT^A
Chauffe assuré par élément rayonnant infrarouge de 0,75 kW, Baie libre, Vanne de vidange
Livrée sans échelle
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 0,75 kW - Tension : 230 V / 1N



Module Grill Fonte lisse à gaz AMBASSADE

Réf. CMG 410 GL **Prix à partir de** 1 411 € HT^A
Plaque en fonte lisse émaillée sur baie libre. Surface de cuisson : 350 x 490 mm, Goulotte de récupération des jus intégrée avec tiroir de récupération. Allumage électrique
Sécurité par thermocouple
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm
Puissance : 6 kW - Tension : 230 V / 1N

LA GAMME PERFORMANCE



Fourneau 2 feux vifs sur placard

BERTO'S
Construction inox AISI 304, brûleurs en fonte de 108 mm, réglables jusqu'à 7 kW et de 130 mm, sécurité par thermocouple et flamme pilote protégée.

Réf. G7F2MP **Prix à partir de** 1 235 € HT^A
MACROS 700
1 brûleur de 6 kW - 1 brûleur de 3,5 kW
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 9,5 kW

Réf. G9F2M **Prix à partir de** 1 429 € HT^A
MAXIMA 900
1 brûleur de 12 kW - 1 brûleur de 7 kW
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 19 kW



Fourneau 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1

BERTO'S
Construction inox, brûleurs en fonte, thermocouple de sécurité. Four gaz statique en inox, 4 niveaux GN 2/1, flamme autostabilisée, thermostat réglable de 160°C à 280°C, allumage piezzo électrique.

Réf. G7F4MP+FG **Prix à partir de** 1 820 € HT^A
MACROS 700
3 brûleurs 6 kW - 1 brûleur 3,5 kW
1 four GN 2/1 de 7,8 kW
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 29,3 kW

Réf. G9F4+FG **Prix à partir de** 3 443 € HT^A
MAXIMA 900
1 brûleur de 3,5 kW - 1 brûleur de 7 kW - 2 brûleur de 12 kW
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 42,3 kW

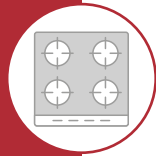


Grille Charcoal sur placard ouvert

BERTO'S
Construction inox, brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches, thermocouple de sécurité, allumage piezzo électrique. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte amovible. Deux zones de chauffe à commandes séparées. Tiroir de récolte des cendres et des graisses. Pierres de lave fournies.

Réf. PLG80M/G **Prix à partir de** 2 272 € HT^A
MACROS 700
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 13,8 kW

Réf. G9PL80M/G **Prix à partir de** 2 955 € HT^A
MAXIMA 900
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 18 kW



LA GAMME PERFORMANCE



BERTO'S
the best catering equipment

Grillade Gaz lisse/nervuré sur placard ouvert

BERTO'S

Construction inox, brûleurs tubulaires, thermocouple de sécurité. Allumage piezzo électrique. Température maximum de plus de 300°C. Plaque de cuisson en acier satiné de forte épaisseur. Deux zones de chauffe séparées une plaque 1/2 lisse et une 1/2 nervurée. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation des graisses dans un tiroir de récupération.

Réf. **G7FM8M-2** Prix à partir de **2 013 € HT**

MACROS 700
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 13,8 kW

Réf. **G9FM8M-2** Prix à partir de **2 981 € HT**

MAXIMA 900
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 20 kW



BERTO'S
the best catering equipment

Plaque coup de feu gaz sur placard ouvert

BERTO'S

Construction inox, plaque en fonte de grandes dimensions à forte épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec sécurité par thermocouple et voyant pilote. Allumage piezzo-électrique

Réf. **G7TPM** Prix à partir de **1 852 € HT**

MACROS 700
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 10 kW

Réf. **G9TPM** Prix à partir de **2 507 € HT**

MAXIMA 900
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 13 kW



BERTO'S
the best catering equipment

Friteuse électrique sur placard fermé

BERTO'S

Construction inox, chauffage par résistances en acier inoxydable incoloy. Contrôle de la température par thermostat de 80 à 190 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

Réf. **E7F10-4M** Prix à partir de **1 522 € HT**

MACROS 700
Cuve de 10 L moulée et arrondie
1 panier L275xP200xH110 mm Capacité: 25 Kg/h
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. **E9F18-4M** Prix à partir de **2 308 € HT**

MAXIMA 900
Cuve de 18 L arrondie avec grande zone froide.
1 panier L 265 x P 345 x H 150 mm
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 18 kW - Tension : 400 V / 3N



BERTO'S
the best catering equipment

Friteuse double électrique sur placard fermé

BERTO'S

Construction Acier inox AISI 304, résistance Incoloy pour montée en température rapide. 2 cuves moulées à commandes indépendantes, thermostat réglable jusqu'à 190°C.

Réf. **E7F10-8M** Prix à partir de **2 605 € HT**

MACRO 700
Cuve de 2 x 10 L arrondie avec une grande zone froide
2 panier L 200 x P 275 x H 100 mm
Production 30 kg/h.
Dim : L 800 x 714 x H 900 mm
Puissance : 2 x 6 kW - Tension : 400 V

Réf. **E9F22-8M** Prix à partir de **4 010 € HT**

MAXIMA 900
Cuve de 2 x 22 L arrondie et avec une grande zone froide
2 paniers L 260 x P 400 x H 150 mm
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 2 x 18 kW Tension : 400 V / 3N



BERTO'S
the best catering equipment

Cuiseur à pâtes sur placard fermé

BERTO'S

Construction inox AISI 304, Cuve inox AISI 316, chauffage électrique par résistances, robinet d'évacuation positionné à l'intérieur du placard

Réf. **CPE40** Prix à partir de **1 782 € HT**

MACRO 700
Capacité de la cuve : 30 L
Livré sans panier
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 8 kW - Tension : 400 V

Réf. **E9CP40** Prix à partir de **2 547 € HT**

MAXIMA 900
Capacité de la cuve : 40 L
Livré sans panier
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm
Puissance : 12 kW - Tension : 400 V

Option paniers 1/3

BERTO'S

Réf. **C3** Prix à partir de **202 € HT**

MACRO 700

Option paniers 1/6

BERTO'S

Réf. **9CP4** Prix à partir de **248 € HT**

MAXIMA 900



ANGELO PO

Fourneau Gaz 4 feux vifs sur four gaz statique 2/1

ANGELO PO

Réf. 1S1FA0G Prix à partir de 2 921 € HT

Construction inox, dessus 4 feux vifs, brûleurs et grilles en fonte extractibles 3 brûleurs de 6kW - 1 brûleur de 4 kW.
Soubassement four gaz statique de 6 kW GN2/1, avec veilleuse, température de cuisson de 160°C à 280°C, thermocouple et allumage par piezzo électrique.
Dim : L 700 x P 700 x H 900 mm
Puissance : 28 kW



ANGELO PO

Élément top 4 feux vifs

ANGELO PO

Réf. 1S0FA0 Prix à partir de 1 511 € HT

Construction inox, grilles feux vifs en fonte émaillée.
3 brûleurs de 6kW - 1 brûleur de 4 kW amovibles contrôlés par robinet.
Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm
Puissance : 22 kW



ANGELO PO

Friteuse électrique

ANGELO PO

Réf. 0S1FR1E Prix à partir de 2 173 € HT

Construction inox commandes mécaniques, contrôle de la température par thermostat 100-190°C. Résistances basculantes.
1 cuve emboutie de 15 L
Capacité : 18,2 kg/h
Livrée avec 1 panier et 1 couvercle
Dim : L 400 x P 720 x H 900 mm
Puissance : 10,5 kW

Élément Top Grillade Plaque bimétal lisse



ANGELO PO

ANGELO PO

Réf. 1S0FT7G Prix à partir de 2 669 € HT

Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, deux rampes indépendantes de brûleurs de 7 Kw chacun contrôlée par robinet thermostatique à action modulante. Température de travail de 130 à 320°C.
Dim : L 800 x P 720 x H 250 mm
Puissance : 14 kW

Réf. 1S0FT7E Prix à partir de 3 406 € HT

Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304. SYSTEME EVEN-PRO. En dotation: bouchon plaque. Chauffe par deux rampes de résistances électriques en acier inox AISI 309 sous plaque, thermostat sécurité. Température de travail (min-max): 70-260°C.
Dim : L 800 x P 720 x H 250 mm
Puissance : 10,2 kW

Soubassement ouvert + portes battantes



ANGELO PO

ANGELO PO

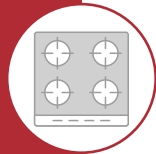
Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 12/10 mm. Structure autoportante avec plan, façade, côtés et bandeau de commandes en acier inox 18-10. Pour tous les éléments Top de la gamme Gamma.

Réf. 0SITG Prix à partir de 367 € HT
Dim : L 350 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBNB Prix à partir de 188 € HT
Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm

Réf. 1SITG Prix à partir de 487 € HT
Dim : L 700 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBNS Prix à partir de 188 € HT
Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm



PLAQUES MULTICUISSON / MARMITES



Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S2

Prix à partir de 5 407 € HT

2 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune, surface de cuisson 375 x 650 mm.
Dim : L 800 x P 500 x H 900 mm
Puissance : 2 x 3,5 kW - Tension : 400 V



Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S4

Prix à partir de 8 390 € HT

4 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune, surface de cuisson 650 x 650 mm
Dim : L 800 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 4 x 3,5 kW - Tension : 400 V



Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf. Ardox S2 TABLE TOP 5 407 € HT

Plaque de cuisson à poser 2 zones de cuisson de 375 mm x 375 mm chacune
Surface de cuisson totale 650 x 375 mm
Dim : L 800 x P 500 x H 190 mm
Puissance 7 Kw - Tension : 400 V / 3N

GAMME PREMIUM SÉRIE 800



Élément 4 feux vifs gaz sur four gaz

CHARVET

Réf. G4FN

Prix à partir de 5 221 € HT

GAMME PRO 800
Dessus : 4 feux vifs 2 x 10 kW et 2 x 6,5 kW à l'arrière, grilles en fonte. 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé. 2 grilles de réduction en fil inox. Soubassement : Four statique gaz GN2/1 de 11 kW, brûleur multi-rampes acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité et thermostat de réglage 50-300°C.
Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 44 kW - Tension : 230 V



Plancha chrome gaz sur baie libre

CHARVET

Réf. BG1PLCHRRUIS

Prix à partir de 5 847 € HT

GAMME PRO 800
Dessus : 1 plaque plancha acier XC48 chromé 690x490mm, ép. 20mm, robinet thermostatique régulant les températures entre 100 et 350°C
Soubassement : Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties.
Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 15,5 kW gaz + 0,02 kW
Tension : 230 V



Plaque coup de feu électrique 4 zones four

CHARVET

Réf. E4PCF4ZONES

Prix à partir de 7 388 € HT

GAMME PRO 800
Dessus : 1 plaque acier 700x500mm, ép. 20mm, 4 foyers électriques blindés de 3kW chacun, sécurités assurées par thermostats 500°C.
Soubassement : Four statique électrique GN2/1 et thermostat de régulation 50°C à 300°C.
Moufle inox AISI304, isolé, sole acier ép. 4mm.
Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 17 kW - Tension : 400 V

Friteuse électrique



Réf. E2FR0708

Prix à partir de 3 810 € HT

GAMME PRO 800
Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, robinets de vidange dans placard en soubassement.
Capacité : 2 x 7 L
Dotation : 2 panier de 1,2 Kg
Soubassement baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible équipé de glissières pour positionnement du bac récupération capacité de 17L.
Capacité de production : 36 Kg/h (frites 6x6 précuites surgelées).
Dim : L 425 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 16 kW - Tension : 400 V

CHARVET

Plancha Chrome électrique sur baie libre



Réf. BE1PLANCHACHR

Prix à partir de 5 247 € HT

GAMME PRO 800
Plancha chrome 400 x 450 mm sur baie ouverte
Chassis porteur en acier inox AISI 304 (15-30/10), pieds tubes H 200 mm
Thermostat de 50°-350°C
Dim : L 600 x P 800 x H 900 mm
Puissance : 5,25 kW - Tension : 400 V

CHARVET



VarioCookingCenter
iVario



RATIONAL

iVario, centre de cuisson multifonction pour pocher, sauter et frire. 2 cuves indépendantes, température réglable de 30°C à 250°C. iVario Control avec 7 groupes de process. Mode manuel : Pocher 30°C - température d'ébullition, rissoler 30°C à 250°C, frire 30°C à 180°C. Mode iVarioBoost: système breveté de chauffe dynamique en réseau pour une répartition totalement homogène et précise de la chaleur. Mode programmation: pour composer ses propres programmes et sauvegarder les process.

- | | | |
|---|-------------------------|---------------------------------|
| Réf. iVario 2-XS | Prix à partir de | 10 231 € HT
<small>A</small> |
| 2 cuves basculantes de 13 dm ²
Capacité : 2 x 17 L
Dim : L 1100 x P 756 x H 482 mm
Puissance : 14 kW - Tension : 400 V | | |
| Réf. iVario 2-S | Prix à partir de | 15 116 € HT
<small>A</small> |
| 2 cuves basculantes de 19 dm ²
Capacité : 2 x 25 L
Dim : L 1100 x P 938 x H 482 mm
Puissance : 21 kW - Tension : 400 V | | |
| Réf. iVario L | Prix à partir de | 17 245 € HT
<small>A</small> |
| 1 cuve basculante de 39 dm ²
Puissance avec VitroCeran : 31 kW
Capacité : 100 L
Dim : L 1030 x P 894 x H 1078 mm
Puissance : 27 kW - Tension : 400 V | | |
| Réf. iVario XL | Prix à partir de | 22 702 € HT
<small>A</small> |
| 1 cuve basculante de 60 dm ²
Puissance avec VitroCeran : 47 kW
Capacité : 150 L
Dim : L 1365 x P 894 x H 1078 mm
Puissance : 41 kW - Tension : 400 V | | |

LES FOURS MIXTES

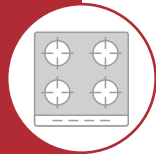
Four mixte électrique
iCombi



RATIONAL

Nouvelle Gamme iCombi Pro
Système de Cuisson intelligent pouvant fonctionner en réseau.
3 modes de cuisson en four mixte : Vapeur de 30°C à 130°C - Air pulsé de 30°C à 300°C - Combinaison vapeur et Air pulsé de 30°C à 300°C.
Nouveaux assistants intégrés : iDensityControl - iProductionManager - iCookingSuite - iCareSystem

- | | | |
|--|-------------------------|---------------------------------|
| Réf. ICOMBI PRO 6-2/3 | Prix à partir de | 7 327 € HT
<small>A</small> |
| 6 x GN 2/3
Dim : L 655 x P 621 x H 567 mm
Puissance : 5,7 Kw - Tension : 400 V | | |
| Réf. ICOMBI PRO 6-1/1 | Prix à partir de | 9 163 € HT
<small>A</small> |
| 6 x GN 1/1
Dim : L 850 x P 842 x H 754 mm
Puissance : 10,8 kW - Tension : 400 V | | |
| Réf. ICOMBI PRO 10-1/1 | Prix à partir de | 12 887 € HT
<small>A</small> |
| 10 x GN 1/1
Dim : L 850 x P 842 x H 1 014 mm
Puissance : 18,9 kW - Tension : 400 V | | |
| Réf. I COMBI PRO 20-1/1 | Prix à partir de | 21 794 € HT
<small>A</small> |
| 20 x GN 1/1
Dim : L 877 x P 913 x H 1 807 mm
Puissance : 37,2 kW - Tension : 400 V | | |



CUISSON ACCÉLÉRÉE ET FOUR COMPACT

Four mixte professionnel intelligent conçus pour gérer différents types de cuisson. Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 haute résistance. Température de 32°C à 260°C, plus de 1000 programmes



Four Mixte Chef Top Compact+

Réf. **XECC-0523-EPRM** Prix à partir de **4 344 € HT**

5 niveaux GN 2/3
Dim : L 535 x P 672 x H 649 mm
Puissance : 5 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XECC-0513-EPRM** Prix à partir de **4 835 € HT**

5 niveaux GN 1/1
Dim : L 535 x P 872 x H 649 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XECC-1013-EPRM** Prix à partir de **8 775 € HT**

10 niveaux GN 1/1
Dim : L 535 x P 872 x H 984 mm
Puissance : 18,5 kW - Tension : 380-415 V



Four Mixte Chef Top Counter Top+

Réf. **XEVC-0511-EPRM** Prix à partir de **4 547 € HT**

5 niveaux GN 1/1
Dim : L 750 x P 783 x H 675 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XEVC-0711-EPRM** Prix à partir de **6 455 € HT**

7 niveaux GN 1/1
Dim : L 750 x P 783 x H 843 mm
Puissance : 11,7 kW - Tension : 380-415V TRI

UNOX



LAINOX

Four à cuisson accélérée Standard Mono

LAINOX

Réf. **ORACGS** Prix à partir de **6 603 € HT**

3 modes de cuisson : Chaleur pulsée 3 kW - Convection de 30°C à 300°C - Micro-ondes 1 kW
Fonction décongélation
Dim : L 465 x P 610 x H 630 mm
Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V

Réf. **ORACGB** Prix à partir de **6 816 € HT**

3 modes de cuisson : Chaleur pulsée 3 kW - Convection de 30°C à 300°C - Micro-ondes 2 kW
Fonction décongélation
Dim : L 465 x P 610 x H 630 mm
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V

LES FOURS NOVATEC



Four mixte électrique

NOVATEC

Construction Inox AISI 304, Version standard, commandes digitales 6 programmes mémorisés, 3 modes de cuisson: Air Pulsé de 30°C à 300°C et dosage d'humidité de 0 à 100% - Mixte de 10°C à 250°C et dosage vapeur de 10 à 90 % - Vapeur de 30°C à 125°C, injection manuelle de la vapeur, cycle de lavage assisté semi-automatique.

Réf. **NOVABX61E** Prix à partir de **4 171 € HT**

6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 906 x H 785 mm
Puissance : 13 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. **NOVABX101E** Prix à partir de **5 886 € HT**

10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 906 x H 1 030 mm
Puissance : 17,3 kW - Tension : 400 V / 3N



Four mixte électrique

NOVATEC

Construction Inox AISI 304 ext. et AISI 316l int. Four mixte avec panneau de commandes digitales et programme de cuisson. Programme de fumage de Delta T et de basse température, contrôle automatique de l'humidité durant la cuisson, système de lavage à double effet hygiénisant.

Réf. **NOVAFX61E2** Prix à partir de **5 076 € HT**

6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 901 x H 785 mm
Puissance : 12 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. **NOVAFX101E2** Prix à partir de **7 536 € HT**

10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 901 x H 1 030 mm
Puissance : 17,3 kW - Tension : 400 V / 3N



Four mixte électrique

NOVATEC

Four mixte multifonction à gestion électronique évoluée. Ecran tactile, Système Eco Eau + pour la gestion et l'économie de l'eau. Différents Process de cuisson. Cuissons spéciales type Basse Température, Delta T, Régénération, Banqueting, Maintien en Température, Pasteurisation, Sous Vide et Séchage

Réf. **NOVAAT61EW** Prix à partir de **7 850 € HT**

6 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 895 x H 836 mm
Puissance : 12 kW - Tension : 400 V / 3N

Réf. **NOVAAT101EW** Prix à partir de **10 754 € HT**

10 x GN 1/1
Dim : L 920 x P 895 x H 1 071 mm
Puissance : 17 kW - Tension : 400 V / 3N



Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 505 RT **Prix à partir de 1 746 € HT**

5 niveaux 380 x 400 mm au pas de 68 mm
Capacité : 5 à 34 repas
Option Support de Four : 390 € HT
Dim : L 500 x P 650 x H 650 mm
Puissance : 2,5 kW - Tension : 230 V



Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 707 RT **Prix à partir de 3 159 € HT**

7 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
Capacité : 21 à 80 repas - Programme Frites intégré
Option Support de Four: 520 € HT
Dim : L 750 x P 700 x H 860 mm
Puissance : 7,5 kW - Tension : 230 V



Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 710 RT **Prix à partir de 3 889 € HT**

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
Capacité : 30 à 120 repas - Programme Frites intégré
Support de four inox inclus
Dim : L 750 x P 750 x H 1770 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 400 V



Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 720 RT **Prix à partir de 5 757 € HT**

20 niveaux GN 1/1 ou 10 niveaux GN 2/1 au pas de 70 mm
Capacité : 240 repas - Programme Frites intégré
Support de Four Inox
Dim : L 890 x P 1030 x H 1770 mm
Puissance : 18 kW - Tension : 400 V

Bacs gastro Inox

Construction inox AISI 304, structure empilable, bords lisses facile à nettoyer, résistants aux températures de -40°C à +300°C
Utilisation: four à convection, réfrigérateur, bain-marie, chafing-dishes

Réf. BA11055
Modèle GN 1/1 - plein - prof. 55 mm
Prix à partir de 23 € HT

Réf. BF11055
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 55 mm
Prix à partir de 27 € HT

Réf. BA11100
Modèle GN 1/1 - plein - prof 100 mm
Prix à partir de 28 € HT

Réf. BFL11100
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 100 mm
Prix à partir de 34 € HT

LES ACCESSOIRES

Grilles Inox

Réf. GRGAS20022
1 traverse 7 mm - 12 fils 4 mm GN 1/1
Prix à partir de 11 € HT

Réf. GRGAS20043
2 traverses 5 mm - 20 fils 2 mm
Prix à partir de 7 € HT

Réf. GRGAS20019
2 traverses 6 mm - 20 fils 3 mm
Prix à partir de 13 € HT

Réf. GRGAS20020
3 traverses 7 mm - 20 fils 3 mm
Prix à partir de 12 € HT

Réf. GRGAS20014
2 traverses 7 mm - 20 fils 4 mm GN 2/1
Prix à partir de 15 € HT

Réf. GRGAS20021
3 traverses 5 mm - 29 fils 2 mm
Prix à partir de 10 € HT

Four de Remise en Température

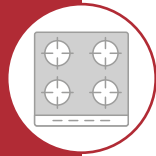


UNOX

Four innovant qui préserve les repas pendant plusieurs jour à la température à laquelle ils seront servis. Les aliments sont produits et gardés au chaud sans avoir besoin d'être congelés et régénérés. Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance, double vitrage, éclairage LED intégré, support de plaque anti basculement. Fonction de cuissons standard, avancées et automatiques, app et service web.

Réf. EVEREO 900 **Prix à partir de 5 403 € HT**
10 niveaux GN 1/1
Dim: L 535 x P 883 x H 915 mm
Puissance : 2,9 kW - Tension : 220 V
Option piètement haut (Dim: L 518 x P 779 x H 744 mm): 255 €

Réf. EVEREO 600 **Prix à partir de 5 404 € HT**
10 niveaux GN 1/1
Dim: L 750 x P 628 x H 915 mm
Puissance: 2,9 kW - Tension: 220 V
Option piètement haut: L 750 x P 653 x H 753 mm): 405 € HT



LA CUISSON CHARCUTERIE



Cuiseur marmite charcuterie gaz

DEL RUE
Réf. C90RRC **Prix à partir de** 4 463 € HT

GAMME 800 «CHEF»
 Cuve ronde en fonte d'aluminium Ø 515 x H 485 mm
 Capacité de 90 L
 Vidange et régulation en option
 Dim : L 800 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 12,7 kW

Réf. C140RPC **Prix à partir de** 5 308 € HT

GAMME 900 «CHEF»
 Cuve ronde en fonte d'aluminium avec vidange Ø 600 x H 520 mm
 Capacité de 140 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade de série, régulation en option
 Dim : L 900 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 16 kW



Cuiseur marmite charcuterie gaz

DEL RUE
Réf. C125CPC **Prix à partir de** 5 624 € HT

GAMME 800 «CHEF»
 Cuve carrée en fonte d'aluminium avec vidange L 535 x P 535 x H 495 mm
 Capacité de 125 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série
 Dim : L 800 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 16 kW

Réf. C170CPC **Prix à partir de** 5 993 € HT

GAMME 900 «CHEF»
 Cuve carrée en fonte d'aluminium avec vidange L 615 x P 615 x H 515 mm
 Capacité de 170 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série
 Dim : L 900 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 18,5 kW

Réf. C200PC **Prix à partir de** 6 529 € HT

GAMME 900 «CHEF»
 Cuve carrée en fonte d'aluminium avec vidange L 615 x P 615 x H 580 mm
 Capacité de 200 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série
 Dim : L 900 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 18,5 kW



Cuiseur marmite charcuterie gaz

DEL RUE
Réf. B90RRC **Prix à partir de** 4 374 € HT

PASSAGE ETROIT «CUIISO-BLOC»
 Cuve ronde en fonte d'aluminium Ø 515 x H 485 mm
 Capacité de 90 L
 Vidange en option
 Dim : L 680 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 16 kW

Réf. B100RPC **Prix à partir de** 4 612 € HT

PASSAGE ETROIT «CUIISO-BLOC»
 Cuve ronde en fonte d'aluminium avec vidange Ø 525 x H 490 mm
 Capacité de 100 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade de série
 Dim : L 680 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 16 kW



Chariot de remise température

DEL RUE
Réf. CP12V **Prix à partir de** 3 582 € HT

GAMME ALIZE TURBO
 Intérieur en acier inoxydable isolation renforcée
 Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants led marche, ventilation, thermomètre 0-250°C
 Dim : L 625 x P 950 x H 1280 mm
 Puissance : 3,3 kW - Tension : 230 V



Fourneau 4 feux vifs sur four électrique

DEL RUE
Réf. 98E6NV **Prix à partir de** 7 121 € HT

Fourneau 2 feux arrières 7,5 kW (1 feu VOLCAN de 1 à 6 kW) + 2 feux avant 5,5 kW (1 feu VOLCAN de 1 à 6 kW)
 Soubassement 1 four électrique ventilé 6 Kw
 Dim : L 800 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 31 kW



Cuiseur marmite charcuterie gaz

DEL RUE
Réf. A200AI **Prix à partir de** 8 093 € HT

GAMME ATLAS
 Cuve carrée en acier inoxydable avec vidange L 625 x P 620 x H 510 mm
 Capacité de 200 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série
 Dim : L 905 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 18,5 kW

Réf. A200LA **Prix à partir de** 7 662 € HT

GAMME ATLAS
 Cuve carrée en aluminium laminé avec vidange L 625 x P 620 x H 510 mm
 Capacité de 200 L
 Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série
 Dim : L 905 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 18,5 kW



Table fourneaux 4 feux vifs

DEL RUE
Réf. 98F4 **Prix à partir de** 3 640 € HT

Table 4 feux vifs de 7,5 kW - Soubassement piètement avec étagère basse - Construction en acier inoxydable AISI 304 - brûleur avec veilleuse et sécurité par thermocouple, dossier 500 mm
 Dim : L 800 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 30 kW



Fourneau 4 feux vifs sur four gaz

DEL RUE
Réf. 98 E5 **Prix à partir de** 5 295 € HT

Fourneau 2 feux arrières 7,5 kW + 2 feux avant 5,5 kW
 Soubassement 1 four gaz GN 2/1 11 kW
 Dim : L 800 x P 925 x H 900 mm
 Puissance : 37 kW



SNACK

CAFETERIE



Bartscher

Machine à café
BARTSCHER

Réf. **CONTESSA 1002** Prix à partir de **212 € HT**
A

Construction en acier inoxydable et plastique, filtre à panier, cafetière isolée, Contenance 2L temps de percolation de 8 min
Dotation: 1 thermos
Dim : L 215 x P 400 x H 520 mm
Puissance : 1400 W - Tension : 230 V



Bartscher

Distributeur automatique de café
BARTSCHER

Réf. **KV1 COMFORT** Prix à partir de **2 378 € HT**
H

Choix de 6 boissons différentes réglables individuellement, commande électronique, affichage digital, moulin à café conique, pression par piston de 19 bars.
Capacité: 80 tasses par jour
Réservoir: 1,8 L - Moulin: 1000 gr
Dim : L 305 x P 330 x H 580 mm
Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V



Bartscher

Percolateur à café
BARTSCHER

Réf. **PRO II 100** Prix à partir de **158 € HT**
A

Système en acier inoxydable, fonction préparation et maintien au chaud, filtre en acier inoxydable utilisation avec ou sans filtres papier (ronds), racloir de nettoyage
Contenance: 13,2 L
Temps de préparation: 55 min
Rendement max: 90-100 tasses
Dim : L 350 x P 375 x H 540 mm
Puissance : 1 450 W - Tension : 230 V



Bartscher

Chocolatière
BARTSCHER

Réf. **900004** Prix à partir de **630 € HT**
A

Réglage de la température en continu
Plage de température : 0 °C à 85 °C Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux, agitateur en acier inoxydable, pale mélangeuse en plastique, robinet de vidange amovible, bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage, chauffage par le principe du bain-marie.
Capacité: 9,5L
Dim : L 280 x P 410 x H 580 mm
Puissance : 1 kW - Tension : 230 V



CAFETERIE



ANIMO

Machine à café container

ANIMO

Réf. CB1X10 L/R

Prix à partir de 2 421 € HT

Menu opérateur et de service tactile intuitif, minuterie programmable, compteur quotidien et total
Capacité horaire env. 60 L - 480 tasses
Réserve 10 L env. 80 tasses (existe en 5 et 20 L)
Dim : L 549 x P 470 x H 790 mm
Puissance : 6,2 kW - Tension : 400 V



ANIMO

Percolateur à café 12L

ANIMO

Réf. PERCOSTAR

Prix à partir de 215 € HT

Remplissage manuel, indicateur de niveau avec robinet anti-gouttes, facile à nettoyer, filtre intégré, acier inox poli, protection contre le fonctionnement à vide.
Capacité : 12 L - 96 tasses
Capacité horaire env. 15L - 120 tasses (Existe en 3, 6 et 15 L)
Dim : 230 x H 480 mm
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V



ANIMO

Machine à café automatique

ANIMO

Réf. OPTIBEAN 4

Prix à partir de 4 662 € HT

Nouveau système de groupe à expresso, moulin à café avec broyeur céramique, sélection de recettes.
Ecran tactile 7" TouchScreen
Nombreuses combinaisons possibles
1 réservoir à grains, 3 bacs, 2 mélangeurs
Capacité horaire 120 tasses de 120 ml / 14 L
Dim : L 455 x P 565 x H 862 mm
Puissance : 2,275 kW - Tension : 220-240V



ANIMO

Machine à verseuses M LINE

Réf. M100

Prix à partir de

409 € HT

Détecteur de présence de la verseuse, système anti-goutte du porte porte-filtre, signal sonore de fin de production, plaques de maintien en T° autorégulées, remplissage manuel.
Capacité horaire env. 18 L - 144 tasses
Dotation : 2 verseuses 1,8 L
Dim : L 205 x P 380 x H 460/625 mm
Puissance : 2,25 kW - Tension : 220-240V



ANIMO

Machine à thermos MT LINE

Réf. MT100

Prix à partir de

400 € HT

Machine pour thermos à pompe, remplissage manuel
Compatible avec thermos à pompe 2,1 L
Capacité horaire env. 18 L - 144 tasses
Dim : L 205 x P 380 x H 595 mm
Puissance : 2,1 kW - Tension : 200-240V

BAR



Bartscher

Blender Pro 2,5L

Réf. 150159

Prix à partir de

217 € HT

Blender à capot puissant, conçu pour préparer des smoothies, cocktails, soupes et desserts. Vitesse continue, fonction pulse, capot amovible, pousoir.
Capacité: 2,5 L Vitesse: 2500 tr/min
Dim : L 225 x P 225 x H 555 mm
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V

Blender PRO TOUCH 2,5L

Réf. 150193

Prix à partir de

348 € HT

Puissant et silencieux : la puissance de 28 000 tours par minute peut être programmée et utilisée individuellement en fonction des besoins. Que ce soit pour réaliser des soupes, des boissons, des milk-shakes, des desserts ou de la glace pilée. La housse de protection transparente permet une utilisation sur le comptoir. 3 programmes réglables - Acier inoxydable, à 6 ailettes
Vitesse: 28 000 trs / min
Contenance: 2,15 L
Dim : L 240 x P 300 x H 565 mm
Puissance : 1,68 kW - Tension : 230 V



BARTSCHER



Extracteur de jus automatique

ROBOT COUPE

Réf. J80 ULTRA Prix à partir de 1 151 € HT

Bloc moteur silencieux et cuve inox, bec verseur anti-éclaboussures, ramasse gouttes, évacuation des déchets dans un bac, panier inox amovible sans outils, goulotte automatique
Vitesse constante: 3000 tr/min
Hauteur utile sous bec verseur: 162 mm
Dim : L 235 x P 538 x H 506 mm
Puissance : 700 W - Tension : 230 V



Blender de bar MX

CODIGEL

Réf. MX1200XTXEE Prix à partir de 1 129 € HT

Blender haut débit avec variateur de vitesse (de 1500 à 20 000 tours / min) avec bol de 2L en copolyester Idéal pour les smoothies, les boissons, les soupes, les sauces / vinaigrettes, les desserts, etc.
Dim :
Puissance : 1500 W
Tension : 230 V



Broyeur à glace

BARTSCHER

Réf. 4ICE+ Prix à partir de 78 € HT

Bac collecteur amovible, entonnoir de remplissage Ø 140 mm en haut amovible, orifice de remplissage 40x60mm, 4 pieds avec ventouses, interrupteur M/A
Dim : L 172 x P 290 x H 460 mm
Puissance : 80 W - Tension : 230 V

GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD



SOFRACA

Grill simple

Réf. PGM1 Prix à partir de 864 € HT

Construction tout inox AISI 430 (supérieur et inférieur), plaques de fonte coulée, récupérateur de cuve amovible, 1 thermostat 300°, 1 voyant de contrôle, minuterie.
Surface utile : 360 x 240 mm - Débit : 120 pcs/h
Dim : L 395 x P 432 x H 302 mm
Puissance : 3 kW - Tension : 230 V

Grill double

Réf. PPM2 Prix à partir de 1 119 € HT

Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur), plaques de fonte coulé, récupérateur de cuve amovible, 2 thermostats 300°, 2 voyants de contrôle, 2 minuteries.
Surface utile : 2 x 260 x 240 mm
Dim : L 590 x P 432 x H 302 mm
Puissance : 4 kW - Tension : 230 V

Plaque à snaker

Réf. PHF1L Prix à partir de 665 € HT

Spécial Hamburger plaques lisses en fonte épaisse, récupérateur de graisse, protection anti éclaboussure, 1 thermostat température de chauffe jusqu'à 300°C.
Surface utile : 360 x 240 mm - Débit: 64 pcs/h
Dim : L 395 x P 369 x H 216 mm
Puissance : 1 800 W - Tension : 230 V

Plancha vitrocéramique

Réf. 23132S Prix à partir de 768 € HT

Spécial Hamburger, construction tout inox, récupérateur des graisses, voyant de contrôle, entretien et nettoyage facile
Surface utile : 320 x 478 mm
Capacité: 10 à 12 pièces - Débit: 175 à 200 pcs/h
Dim : L 410 x P 720 x H 120 mm
Puissance : 2,5 kW - Tension : 230 V



GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD



Bartscher

Grill contact Panini-MDI

BARTSCHER

Réf.
A150974Prix à partir de
339 € HT
A

Plaque de grillade nervurée avec une conductibilité optimale de la chaleur, structure robuste utilisation facile et intuitive avec affichage numérique, minuterie et signal sonore. T° de 50°C à 300°C, fonte émaillée
Dim : L 410 x P 400 x H 200 mm
Puissance : 2,2 kW - Tension : 230 V



Bartscher

Plancha

BARTSCHER

Réf.
GPD980Prix à partir de
1 073 € HT
A

Plancha extra large, cuisson parfaite, surface lisse et rainurée.
Plaque acier 980 x 480 mm (1/3 rainurée, 2/3 lisse). T° de 50°C à 300°C
Dim : L 980 x P 535 x H 290 mm
Puissance : 9 kW - Tension : 400 V



Bartscher

Salamandre Grill

BARTSCHER

Réf.
6640Prix à partir de
765 € HT
A

Salamandre combinée pour griller et gratinée.
Plaque acier spécial lisse 700 x 330 mm, T° de 50°C à 300°C, 2 zones chauffantes
Chauffage rayonnant à 190°C, 6 durées programmables, minuterie de 30 sec à 100 min.
Acier inoxydable, grille 560 x 400 mm
Dim: L 718 x P 560 x H 460 mm
Puissance: 6,64 kW - Tension: 400 V



spidocook™

Spidoglass

SPIDOCOOK

Réf.
SPIDSP010PPrix à partir de
579 € HT
H

Grill vitrocéramique simple noir lisse
Taille du plan : 250x250 mm
Dotation : 1 racleur
Dim : L 331 x H 176 x P 458
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V



spidocook™

Spidoglass

SPIDOCOOK

Réf.
SPIDSP020PPrix à partir de
942 € HT
H

Grill vitrocéramique double noir lisse
Taille du plan : 2 x 250x250 mm
Dotation : 1 racleur
Dim : L 619 x H 176 x P 458
Puissance : 2 kW - Tension : 230 V



spidocook™

Spidoflat

SPIDOCOOK

Réf.
SP200Prix à partir de
506 € HT
H

Plancha FryTop simple en vitrocéramique
Taille du plan : 1280 x 440 mm
Dim : L 398 x P 654 x H 129 mm
Puissance : 2,5 kW - Tension : 230 V

Réchaud vitrocéramique

Plaque de cuisson compacte, surpuissante, bâti en inox satiné, technologie vitrocéramique, commutateur 4 positions, voyant de mise sous tension et de contrôle



SOFRACA®

SOFRACA

Réf. 27102S

1 feu Ø 250 mm
Dim : L 415 x P 440 x H 90 mm
Puissance : 2500 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 920 € HT
A

Réf. 27102D

1 feu Ø 300 mm
Surface utile: 300x300mm
Détecteur de présence, la résistance se déclenche au contact de la casserole
Dim : L 415 x P 440 x H 90 mm
Puissance : 3000 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 1 173 € HT
A



Plaque induction à poser
ADVENTYS

Réf. **GLN2500** Prix à partir de **512 € HT**

Carter en inox 2,5 mm et glace vitrocéramique, Commandes à touches sensibles, température réglable par tranches de 5°C, minuterie 99 min, Touche Boost.

Conception et Fabrication Française
Dim : L 310 x P 385 x H 110 mm
Puissance : 2500 W - Tension : 230 V

Réf. **BRIC 3600** Prix à partir de **1 519 € HT**

Produit Best-Seller de la marque. Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique Affichage de la température de 30 à 140°C. Application pâtisserie : réglages de la température au degré près.

Fonction maintien en température. Commandes Touches sensibles. Conception et Fabrication Française.

Dim : L 526 x P 392 x H 96 mm
Puissance : 3600 W - Tension : 230 V



Wok à induction
ADVENTYS

Réf. **BWIC3600** Prix à partir de **1 864 € HT**

Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégré, rayon de courbure du verre de 210mm et Ø310mm. Inducteurs Ø280mm, commandes par clavier à touches sensibles, programmables et mémorisables, fonction minuterie d'une durée de 99 min avec signal sonore et visuel. Conçu et fabriqué en France
Dim : L 392 x P 526 x H 177 mm
Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V



Plaque induction double foyer
ADVENTYS

Conception Française. Carter en inox de 2,5mm d'épaisseur et glace vitrocéramique
Par claviers à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits, 27 niveaux de puissance, Température réglable de 30 à 250 °C.

Réf. **GLN2 3500 S** Prix à partir de **946 € HT**

Dim : L 385 x P 590 x H 105 mm
Puissance : 3500 W - Tension : 230 V

Réf. **GLN2 3500 F** Prix à partir de **946 € HT**

Dim : L 665 x P 310 x H 112 mm
Puissance : 3500 W - Tension : 230 V



Plancha à induction
ADVENTYS

Réf. **GLP6000** Prix à partir de **4 431 € HT**

Modèle posable, 2 zones Carter en inox de 2,5mm d'épaisseur et glace vitrocéramique.
Par clavier 3 touches et afficheur 4 digits permettant l'affichage et le réglage de la température de 30 à 250°C.
Conçu et fabriqué en France
Dim : L 470 x P 695 x H 275 mm
Puissance : 6000 W - Tension : 230 V



Plaque à induction
BARTSCHER

Réf. **IK 35TCS** Prix à partir de **280 € HT**

Surface en vitrocéramique Schott Ceran®, boîtier en acier inoxydable, panneau de contrôle tactile avec affichage numérique, Minuterie 10 niveaux de puissance, T° de 60 °C à 240 °C, interrupteur M/A

Dim : L 340 x P 445 x H 117 mm
Puissance : 3 500 W - Tension : 230 V



Plaque chauffante
SOFRACA

Réf. **30072** Prix à partir de **619 € HT**

Plaque en fonte d'aluminium ép.4mm dessus lisse pour nettoyage facile, résistance sur toute la surface collée pour une bonne diffusion de la chaleur, Thermostat de 30 à 100°C
Dim : L 400 x P 700 x H 35 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V



Plaque chauffante vitrocéramique
SOFRACA

Réf. **30032** Prix à partir de **1 435 € HT**

Construction tout inox, panneau de contrôle 4 boutons tactiles, thermostat pré-réglé, système de chauffe par résistances ultrafines.
Surface utile : 600 x 400 mm pour poser des bacs GN 1/1
Dim : L 605 x P 500 x H 35 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V



FRITEUSE



Friteuse

BARTSCHER

Réf. IMBISS I
 Prix à partir de 289 € HT^A

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable, 1 cuve emboutie avec vanne de vidange, thermostat de sécurité, approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
 Volume: 8 L

Dotation: 1 panier + couvercle
 Dim : L 290 x P 630 x H 410 mm
 Puissance : 3,25 kW - Tension : 230 V



Friteuse

BARTSCHER

Réf. SNACK III
 Prix à partir de 169 € HT^A

Modèle de table
 Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable 1 cuve, thermostat de sécurité, approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
 Volume: 8 litres

Dotation: 1 panier + couvercle
 Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.
 Dim : L 265 x P 620 x H 340 mm
 Puissance : 3,25 kW - Tension : 230 V



Friteuse à poser

SOFRACA

Réf. 92994
 Prix à partir de 1 320 € HT^A

2 cuves emboutie avec paniers, grille de protection, 2 robinets de vidange, 2 thermostats pour régler la T° séparément, 2 boutons On/Off. Zone de refroidissement emboutie, accès facile au résistance pour un nettoyage facile.

Cuve : 2 x 9 L
 Panier : 2 x 185x245x110 mm
 Dim (mm) : L 600 x P 540 x H 310
 Puissance : 2 x 6 kW
 Tension : 400 V



Friteuse sur coffre

SOFRACA

Réf. 92114C
 Prix à partir de 1 101 € HT^A

1 cuve emboutie avec panier, grille de protection, 1 robinet de vidange, 1 thermostat pour régler la T°, 1 bouton On/Off avec voyant lumineux. Zone de refroidissement emboutie, accès facile au résistance pour un nettoyage facile.

Cuve : 12 L
 Panier : 230 x 280 x 120 mm
 Dim : L 400 x P 700 x H 850 mm
 Puissance : 9 kW - Tension : 400 V

MATÉRIEL FORAIN



Crêpière

BARTSCHER

La plaque performante de la crêpière est en fonte et assure une bonne conduction de la chaleur et la robustesse de l'appareil.

Réf. 1CP400
 Prix à partir de 391 € HT^A

L'interrupteur de marche/arrêt permet une utilisation adaptée aux besoins et indépendante de la plaque.

Diamètre : 400 mm - Dotation : 1 râseau
 Dim : L 450 x P 510 x H 245 mm
 Puissance : 3 kW - Tension : 230 V

Réf. 2CP400
 Prix à partir de 680 € HT^A

2 plaques à crêpes commutables et réglables séparément. 2 interrupteur de M/A nécessitant 2 prises séparées

Ø de chaque plaque : 400 mm - Dotation : 1 râseau
 Dim : L 860 x P 510 x H 245 mm
 Puissance : 6 kW - Tension : 2 x 230 V



Gauffrier

BARTSCHER

Réf. 1BW160-101
 Prix à partir de 493 € HT^A

Gauffrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette
 Plage de température : 50 °C à 300 °C
 Interrupteur de M/A, Forme gaufre de Bruxelles.
 Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm
 Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm
 Puissance : 2,2 kW - Tension : 230 V

Réf. 2BW160-101
 Prix à partir de 911 € HT^A

Gauffrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette
 Plage de température : 50 °C à 300 °C
 2 interrupteurs de M/A séparés
 Forme gaufre de Bruxelles.
 Taille des gaufres : 2 x 160 x 100 mm, H 32 mm
 Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm
 Puissance : 4,4 kW - Tension : 2 x 230 V



Appareil hot-dogs, 4 toasts

BARTSCHER

Réf. A120408
 Prix à partir de 314 € HT^A

Acier inoxydable, avec 4 plots chauffés, Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm, Température réglable de 40 °C à 100 °C
 Dim : 500 x P 285 x H 390 mm
 Puissance : 0,96 kW - Tension : 230 V



Toaster double

Réf. A151600

Prix à partir de 229 € HT^A

Boîtier en acier inoxydable, Résistances en quartz Minuterie de 15 minutes, 2 grilles, Pince à toasts incluse
Dim : L 400 x P 370 x H 405 mm
Puissance : 3000 W - Tension : 230 V

BARTSCHER



Salamandre

Réf. HI-LIGHT LIFT

Prix à partir de 3 262 € HT^A

Modèle Premium, construction en acier inoxydable, fonction de mise en marche automatique, 3 résistances électriques réglables en hauteur, fonction de maintien au chaud, Zones de chauffe réglables séparément, minuterie manuelle, économie d'énergie
Dotation: 1 grille 572x358 mm + 1 console de fixation au mur
Dim : L 585 x P 600 x H 515 mm
Puissance : 4,5 kW - Tension : 400 V



BARTSCHER



Salamandre fermée vitrocéramique

Réf. 24042V

Prix à partir de 927 € HT^A

Ouverture de 175 mm de hauteur, 8 étages pour le réglage de la grille, minuterie de 0 à 10 min + 1 position infini, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, possibilité de placer des bacs GN 2/3, grille à poser sur le plan de travail.
Surface utile : 460x290 mm
Dim (mm) : L 560 x P 500 x H 400
Puissance : 3,3 kW
Tension : 230 V

SOFRACA

Toaster double multifonction

Réf. SUPER CLUB

Prix à partir de 415 € HT^A

Construction inox AISI 304, toaster et salamandre, allumage instantané, pas de préchauffage, 3 rampe de 2 tube quartz, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie, 2 grilles acier chromé; 2 étages
Surface utile : 2 x 340 x 230 mm - Débit: 120 pcs/h
Capacité de 8 à 12 pièces
Dim : L 410 x P 275 x H 400 mm
Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V



SOFRACA



Toaster multifonction

Réf. SENIOR

Prix à partir de 948 € HT^A

Construction inox AISI 430, toaster et salamandre de grosse puissance, la plaque supérieure permet le maintien au chaud des plats, 3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacune, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie
Surface utile : 2 x 490 x 300 mm - Débit: 500 pcs/h
Capacité de 20 à 24 pièces
Dim : L 570 x P 360 x H 390 mm
Puissance : 5,4 kW - Tension : 230 V

SOFRACA



REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Micro-ondes

BARTSCHER

Réf.
610182

Prix à partir de
476 € HT

Boîtier et four en acier inoxydable, 1 magnétron
6 nvx de puissance, Minuterie mécanique de
60 min, Fonction décongélation, affichage
numérique, éclairage intérieur.

Volume : 25 L
Dim : L 520 x P 442 x H 312 mm
Puissance : 1500 W - Tension : 230 V



Micro-ondes

CODIGEL

Réf.
P1100C

Prix à partir de
487 € HT

Intérieur et extérieur Inox, Commande minuterie
pré-programmée + bouton marche/arrêt, Sole
fixe en céramique

Durée de cycle : 45 secondes - Sonnerie de fin
de cycle
Dimensions intérieures : 335x364x212 mm
Capacité : 25 L
Dim : L 520 x P 456 x H 312 mm
Puissance : 1100 W - Tension : 230 V



Four à convection

BARTSCHER

Réf.
AT90

Prix à partir de
509 € HT

Habillage en acier inoxydable, enceinte de
cuisson émaillée, Air ventilé T° de 0 °C à 300 °C
Minuterie de 0 - 120 min, porte à double vitrage,
éclairage intérieur avec 2 moteurs

4 nvx au pas de 70mm
Dotation: 4 plaques
Dim : L 595 x P 615 x H 580 mm
Puissance : 2700 W - Tension : 230 V

Four à cuisson accélérée



Réf.
SNACKJET 200

Prix à partir de
5 281 € HT

Four à haute vitesse idéal pour la restauration
rapide et pour d'autres secteurs de la restauration.
La combinaison d'un four à convection avec un
micro-ondes permet de cuire pratiquement tous les
snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux
et juteux. Avec 1024 programmes et 15 phases de
cuisson, il permet de préparer les aliments les plus
variés en un temps record et de manière très simple.

Dim : L 305 x P 325 x H 180 mm
Puissance : 3,3 kW - Tension : 230 V

BARTSCHER



Four à convection

BARTSCHER

Réf. 18180D Prix à partir de 638 € HT

Habillage en acier inoxydable, enceinte de
cuisson céramique. Minuterie numérique 60
min, 10 niveaux de puissance, 30 programmes
réglables.

Contenance : 18 L (330x310x175mm)
Dim: L 420 x P 540 x H 338 mm
Puissance: 2,8 kW - Tension: 230 V

PETITE CUISSON



Cuiseur à pâtes

SOFRACA

Réf.
21202+PAN04

Prix à partir de
1 085 € HT

Spécial portions, Cuve en Inox 316 de 15L pour
8 paniers 1/8, résistance blindée placée dans
la cuve. T° jusqu'à 110°C, voyant lumineux en
façade

Dim : L 350 x P 500 x H 300 mm
Puissance : 3600 W - Tension : 230 V



Cuiseur à riz

BARTSCHER

Réf.
A150513

Prix à partir de
209 € HT

Poignées ultra-grandes, tapis en silicone pour
éviter les brûlures, fonction maintien au chaud
Quantité de riz : 25 - 40 portions
Dotation : 1 gobelet mesureur - 1 cuillère à riz - 1
cuillère mélangeuse - 1 Tapis en silicone
Contenance : 8 litre(s)
Dim : L 385 x P 480 x H 345 mm
Puissance 1,95 kW - Tension : 230 V



Cuiseur à œufs

BARTSCHER

Réf.
EH6

Prix à partir de
229 € HT

L'œuf de petit déjeuner parfait, Le degré de
cuisson peut être choisi individuellement - Facile
et clair 6 supports à œufs en différentes couleurs
Dim : L 365 x P 220 x H 290 mm
Puissance : 2,6 kW - Tension : 230 V



Pont chauffant

BARTSCHER

Réf. IHR800 Prix à partir de 229 € HT

Infra-rouge, appareil à poser sur pied ou à suspendre au plafond
Dim : L 920 x P 225 x H 65 mm
Puissance : 800 W - Tension : 230 V



Lampe chauffante infra rouge

BARTSCHER

Réf. IWL250D Prix à partir de 107 € HT

Système pendulaire, montage au plafond, câble en spirale, 1 ampoule infra-rouge Philips Incandescent verre transparent, interrupteur M/A. Plusieurs coloris disponibles
Dim : L 230 x P 230 x H 250 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



Rampe chauffante infra rouge

SOFRACA

Réf. 33072S Prix à partir de 431 € HT

Carter en inox, et résistance blindée, interrupteur M/A en acier chromée, double isolation
Longueur 920 mm version sans régulateur
Dim : L 930 x P 155 x H 65 mm
Puissance : 800 W - Tension : 230 V



Bain-Marie

SOFRACA

Réf. 21142 Prix à partir de 506 € HT

Construction inox AISI 430, thermostat de 0°C à 90°C, robinet de vidange en façade, voyant de contrôle, thermostat de sécurité
Capacité de cuve: GN 1/1
Dim : L 320 x P 580 x H 274 mm
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V



Chafing Dish GN 1/1

BARTSCHER

Réf. 2200 E Prix à partir de 153 € HT

Construction en acier inoxydable, récipient pour l'eau en matière synthétique noire, bac GN 1/1 prof. 100 mm, contenance 13,5 L, 8 nvx thermostatiques, T° de 10°C à 85°C, couvercle amovible avec crochets inclus.
Dim : L 636 x P 357 x H 287 mm
Puissance : 2,2 kW - Tension : 230 V



Bain-Marie

BARTSCHER

Réf. 200207 Prix à partir de 212 € HT

Construction en acier inoxydable, cuve format GN 1/1 profondeur 200 mm, 1 robinet de sortie d'eau.
Dim (mm) : L 355 x P 550 x H 295
Puissance : 1,2 kW
Tension : 230 V



Soupière de luxe

BARTSCHER

Réf. 100058 Prix à partir de 127 € HT

Couvercle en acier inoxydable rotatif et relevable, avec fente pour la cuillère, poignée isolée contre la chaleur.
Contenance : 9L
Dim : L 345 x P 345 x H 360 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V



Toaster à convoyeur mini

BARTSCHER

Réf. 100273 Prix à partir de 400 € HT

Toaster à convoyeur au format XS, Largeur : 23,5 cm
Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément
Fonctions : chaleur voûte / sole, chaleur voûte, chaleur sole.
Jusqu'à 90 tranches de pain toast par heure
Dim : L 235 x P 655 x H 395 mm
Puissance : 1000W - Tension : 230 V



Armoire Chauffe Assiettes

BARTSCHER

Réf. 103063 Prix à partir de 408 € HT

Construction en acier inoxydable 1 porte avec 1 étagère ajustable
Thermostat réglable 0°C à 85°C
Capacité : 55-60 assiettes Ø 320 mm
Dim : L 450 x P 490 x H 855 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V



LA MANUTENTION



CAMBRO

Conteneur neutre GN 1/1
CAMBRORéf. UPC400
Prix à partir de 583 € HT^A

Rotomoulé pour une durabilité maximale
Glissières moulées pour une structure continue
Ouverture et une fermeture rapides et sûres
Isolation sans CFC qui optimise la sécurité alimentaire pendant plus de 4 heures
Pas besoin d'électricité, s'adapte en tous lieux.
Un système de ventilation émergeant pour le contrôle de l'humidité et de la pression
Contenance: jusqu'à 6 bacs GN 1/1, adapté aux bacs GN 1/2 et GN 1/3
S'empile facilement pour maximiser l'espace en restaurant ou en cuisine
Dim : L 425 x P 620 x H 570 mm



CAMBRO

Conteneur Chauffant GN 1/1
CAMBRORéf. UPCH4002
Prix à partir de 1 330 € HT^A

Ultra Pan Carrier Chauffant
Les aliments restent chauds en toute salubrité aussi longtemps qu'il le faut et reviennent à des températures sûres en 3 minutes. Reste froid au toucher, même branché.
Consomme moins d'énergie que 3 ampoules standard de 100 watts.
Prévu pour des bacs à aliments d'une profondeur de 10,1-10,1 cm
Dim : L 335 x P 533 x H 486 mm
Tension : 220 V



CAMBRO

Socle rouleur Chariot
CAMDOLLYRéf. CD400
Prix à partir de 380 € HT^A

Chariot pour restauration mobile, pour transporter en toute sécurité des distributeurs de boissons et conteneurs de transport.
Conception en plastique ultra durable, rotmoulé, qui ne fissure pas, ne rouille pas et ne se corrode pas.
Capacité de charge de 136 kg (modèle sans poignées)
2 roulettes fixes et 2 pivotantes, dont une avec frein
Dim : L 530 x P 700 x H 230 mm



CAMBRO

Conteneur à glissières
CAM GOBOX
CAMBRORéf. EPP4060F6R110
Prix à partir de 247 € HT^A

Le conteneur de transport à chargement frontal multifonction avec 6 glissières, ce qui permet de le remplir avec des caisses 60 x 40 cm de différentes profondeurs.
Plage de température du produit de -40°C à 88°C
Dim : L 770 x P 540 x H 687 mm



CAMBRO

Conteneur sans glissières
CAM BOX
CAMBRORéf. EPP4060FNR110
Prix à partir de 230 € HT^A

Le conteneur de transport à chargement frontal multifonction sans glissière, ce qui permet de le remplir avec des caisses 60 x 40 cm de différentes profondeurs.
Plage de température du produit de -40°C à 88°C
Dim : L 770 x P 540 x H 687 mm



CAMBRO

Socle Rouleur
CAMBRORéf. CD3253EPP
Prix à partir de 82 € HT^A

Camdolly adapté à toutes les unités Cam GoBox (4 Roulettes pivotantes, 2 avec frein).

**Plaque eutectique froide**
CAMCHILLERSRéf. CP3253
Prix à partir de 62 € HT^A

Plaque d'optimisation de durée de conservation au froid des aliments.
Camchiller format GN 1/1 adapté à toutes les unités de transport Cam GoBox.
Dim : L 325 x P 30 x H 30 mm



Gilac

Bac rectangulaire
GILAC

Bac plastique alimentaire 600x400 mm, pour le stockage en T° positive ou négative et le transport de matières premières. Aucune zone de rétention, couvercle en option.

Réf. G119821
Prix à partir de 21 € HT^A
Bac Blanc 35 L
Dim : L 600 x P 400 x H 217 mmRéf. G119921
Prix à partir de 27 € HT^A
Bac Blanc 55 L
Dim : L 600 x P 400 x H 315 mm

Gilac

Bac alimentaire HACCP
GILAC

Bac plastique alimentaire HACCP 600x400 mm, pour les gros volumes de stockage; le couvercle supporte des charges élevées, bac polyvalent empilable sans couvercle

Réf. G119809
Prix à partir de 45 € HT^A
Modèle rouge 35 L avec couvercle
Dim : L 600 x P 400 x H 230 mmRéf. G119910
Prix à partir de 59 € HT^A
Modèle bleu 55 L avec couvercle
Dim : L 600 x P 400 x H 330 mm

Gilac

Socle rouleur
4 roues pivotantes
GILACRéf. G170141
Prix à partir de 54 € HT^A

Chape acier Noir
Excellente stabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à bille. Résistance de charge 250 kg
Compatible avec tous les bacs et caisses 600x400 et 400x300 mm GILAC
Dim : L 613 x P 414 x H 172 mm



PIZZERIA

TRAITEMENT DE LA PÂTE



PIZZAFORM

CUPPONE

Construction en acier inoxydable, contrôle électronique du temps de contact des plaques, contrôle mécanique de l'épaisseur du disque de pâte, production jusqu'à 400 pizzas/heures (Support non fourni)

Réf.
PZF/35T

Prix à partir de
5 103 € HT^A

Pizzas Ø 35 cm
Dim : L 500 x P 610 x H 770 mm
Puissance : 6,6 kW - Tension : 400 V



Machine à former

SERVEMATIC

Réf.
P40

Prix à partir de
1 189 € HT^A

Laminoir spécial Pizza, forme les fonds de pizzas à froid sans altérer le goût et la qualité de la pâte, épaisseur de la pâte jusqu'à 4 mm
Pédale électrique en option
Ø pizza: 26/40 mm pour pâte de 210 à 700 gr
Dim : L 585 x P 435 x H 790 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



Bouleuse

CUPPONE

Réf.
RND280

Prix à partir de
4 210 € HT^A

carrosserie inox et montée sur 4 roulettes dont 2 avec freins.
Dim : L 390 x P 565 x H 795 mm
Puissance : 0,75 Kw - Tension: 230V



TRAITEMENT DE LA PÂTE



servematic

Diviseuse / Bouleuse

SERVEMATIC

Réf. SPA SA15

Prix à partir de 11 394 € HT

Machine à diviser et bouler fonds de pizza - modèle semi-automatique
Dim : L 754 x P 690 x H 1440 mm
Puissance : 1,3 kW - Tension : 200V

Pétrin à spirale



servematic

SERVEMATIC

Tête relevable et bac amovible. Carrosserie laquée blanc, cuve en acier inox, entraînement par chaîne, sur roulettes.

Réf. TS18AM

Prix à partir de 2 091 € HT

1 vitesse
Capacité de la cuve: 20 L - Ø 36 cm
Pétrissage: 18 Kg
Dim : L 410 x P 690 x H 650 mm
Puissance : 750 W - Tension : 200V

Réf. TS38AD

Prix à partir de 2 951 € HT

2 vitesses, sur roulettes
Capacité de la cuve: 40 L - Ø 45 cm
Pétrissage: 38 Kg
Dim : L 500 x P 830 x H 770 mm
Puissance : 1500 W - Tension : 400V

Bac à patons

GILAC



Gilac

Réf. G179921

Prix à partir de 11 € HT

Bac à patons au format GN 1/1, dimensions idéales pour le stockage dans les meubles gastronomiques et saladettes.
Contenance 12 L, Matière PEHD Dim : 530 x 325 x 90 mm

Réf. G179421

Prix à partir de 12 € HT

Bac de stockage des pâtons, empilable avec et sans couvercle, nettoyage facile. Contenance : 15 L Dim : L 600 x P 400 x H 90 mm

Réf. G179221

Prix à partir de 8 € HT

Couvercle pour bac à patons 600x400 mm

LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS



Meuble à pizza

EXFRI

Réf. MINI PIZZA CHEF 2

Prix à partir de 1 294 € HT

Meuble réfrigéré, Carrosserie inox, plan de travail granit avec à l'arrière un emplacement réfrigéré avec couvercle inox fixe pouvant contenir 5 bacs GN1/6 (non fournis). Équipé d'un jeu de barrettes. Dos inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Évaporateur injecté. Froid Ventilé de +2°C à +10°C. Capacité: 230 L doté d'une clayette GN 1/1 par porte

Dim : L 900 x P 700 x H 1075 mm
Puissance : 188 W - Tension : 230 V



MEUBLE A PIZZA

EXFRI

Réf. ULTRA PIZZA 2

Prix à partir de 2 391 € HT

Meuble réfrigéré, Carrosserie inox, plan de travail granit, Dos inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1+7 tiroirs neutres à patons. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Évaporateur injecté. Froid Ventilé de +2°C à +10°C. Capacité: 230 L doté d'une clayette GN 1/1 par porte

Dim : L 2025 x P 800 x H 860+180 mm
Puissance : 188 W - Tension : 230 V



Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 2

Prix à partir de 3 126 € HT

Meuble réfrigéré, ventilé, carrosserie extérieure et intérieure en inox, plan de travail granit avec 3 bords relevés. Soubassement réfrigéré 600 x 400 mm. Régulation électronique. Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Évaporateur ventilé. Température de 0°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a. Superstructure indépendante réfrigérée, vitrée et froid statique (Bacs GN 1/3 non fournis)
2 portes 1 clayette par porte - Capacité: 390 L

Dim : L 1500 x P 800 x H 850 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 3

Prix à partir de 3 731 € HT

Meuble réfrigéré, ventilé, carrosserie extérieure et intérieure en inox, plan de travail granit avec 3 bords relevés. Soubassement réfrigéré 600 x 400 mm. Régulation électronique. Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Évaporateur ventilé. Température de 0°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a. Superstructure indépendante réfrigérée, vitrée et froid statique (Bacs GN 1/3 non fournis)
3 portes 1 clayette par porte - Capacité: 610 L

Dim : L 2025 x P 800 x H 850 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



Four à pizza Tiziano

CUPPONE

Réf. **TZ435/1M** Prix à partir de **1 790 € HT**

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordièrite, isolation en laine de roche évaporée, oura d'évacuation des vapeurs de cuisson, thermostat de sécurité, Eclairage de la chambre de cuisson avec lampes 12V, résistances électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L620xP620xH140
Capacité de cuisson : 4 (Ø350mm) / 1 (Ø500mm)
Dim : L 900 x P 760 x H 690 mm
Puissance : 9,2 kW - Tension : 400 V



Four à pizza Donatello

CUPPONE

Réf. **DN635L/1CD** Prix à partir de **3 756 € HT**

Façade en acier inoxydable, chambre de cuisson en acier inoxydable, isolation en laine de roche évaporée, joint d'étanchéité thermique entre la porte et la chambre, système intégré de récupération de chaleur dans la chambre, plaque de cuisson en brique cordièrite, Oura d'évacuation des vapeurs réglable, unité de commande, ventilateur de refroidissement, thermostat de sécurité, résistance électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L1080xP720xH140
Capacité de cuisson : 6 (Ø350mm) / 2 (Ø500mm)
Dim : L 1510 x P 1060 x H 430 mm
Puissance : 8,6 kW - Tension : 400 V



Four à pizza gaz Giorgione

CUPPONE

Réf. **GR435** Prix à partir de **4 434 € HT**

Façade en acier inoxydable, plaque du cuisson en brique de cordièrite, chambre de cuisson en acier inoxydable; isolation en laine de roche évaporée, éclairage de la chambre de cuisson avec lampe 230 V, Thermostat de sécurité, contrôle électronique de la T° et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité horaire et consommation réduite. Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L660xP660xH145
Capacité de cuisson : 4 (Ø330mm) / 1 (Ø450mm)
Type de gaz à déterminer à la commande
Dim : L 1070 x P 980 x H 500 mm
Puissance : 1400 W



Support de Four Donatello

Réf. **SDN635L/1**

Prix à partir de **970 € HT**

Construction en Similinox avec étagère basse
Dim (mm) : L 1500 x P 960 x H 1100



Support de Four GR435

Réf. **SGR435/1**

Prix à partir de **918 € HT**

Support de Four en Similinox avec étagère basse
Dim : L 1060 x P 800 x H 1000 mm

CUPPONE



Four à pizza tournant

Réf. **GIOTTO 110**

Prix à partir de **15 071 € HT**

Four électrique à sole tournante, utilisation simplifiée, haute productivité horaire, support basculant sur roulette pour passer une porte de 82 cm, maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail. Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza, consommation énergétique réduite Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordièrite monté sur châssis tournant, isolation laine de roche évaporée, double vitesse de rotation, porte avec vitre panoramique, évacuation des vapeurs réglable, résistance électrique blindée dans la voûte et sous la sole. Ø intérieur: 1100 mm
Capacité : 7 pizzas Ø 30mm / 6 pizzas Ø 35mm / 5 pizzas Ø 40mm / 3 pizzas Ø 50mm
Dim : L 1350 x P 1410 x H 1670 mm
Puissance : 15 kW - Tension : 400 V

CUPPONE



PRÉPARATION

COUPE-LÉGUMES



Coupe-Légumes
SAMMIC

Réf. CA-41 Prix à partir de 1 690 € HT

Construction en acier inoxydable, tête grande capacité en aluminium universel, coupe uniforme de très haute qualité, tête avec couteau sur le côté, éjecteur haut, sortie latérale du produit

1 vitesse - 365 tr/min
Production 200 Kg-650 Kg /h
Dim : L 391 x P 396 x H 652 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V



Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TRS Prix à partir de 1 499 € HT

Moteur asynchrone puissant et résistant, trémie inox légumes longs avec poussoir et large, chambre de coupe amovible, fonction pulse, tableau de commande étanche
Production 250 - 500 Kg/h - De 100-400 cvts
1 vitesse - 340 tr/min
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min
Prix HT : 1 813 €
Dim : L 252 x P 500 x H 515 mm
Puissance : 500 W - Tension : 230 V



Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TR210 Prix à partir de 1 886 € HT

Construction inox, Moteur industriel asynchrone silencieux avec trémie auto à poser, permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites.
De 100 à 800 cvts en service total, jusqu'à 1000 en selectif
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min
Dim : L 416 x P 490 x H 690 mm
Puissance : 500 W - Tension : 230 V



Coupe-Légumes
ROBOT COUPE

Réf. CL 50 Gourmet Prix à partir de 1 964 € HT

Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux, cylindrique qui permet le travail des légumes longs et fragiles. Gamme complète de disques pour réaliser tous types de coupe, moteur asynchrone pour usage intensif.
De 50 à 400 cvts
1 vitesse 375 tr/min - Mono ou Tri
Dim : L 310 x P 390 x H 615 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V



Cutter Vertical
SAMMIC

Réf. K-52
Prix à partir de 1 381 € HT_H

Construction robuste en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité, panneau de commande étanche d'utilisation très intuitive, microinterrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle, jeu de lames micro dentées. Cuve 5,5 litres Ø 240x150 mm, deux vitesses 1500 à 3000 tr/min
Dim : L 286 x P 387 x H 439 mm
Puissance : 900/1500 W - Tension : 230 V



Cutter Mélangeur
DITO SAMA

Réf. K55
Prix à partir de 2 301 € HT_H

Panneau de commande plat et étanche, bouton M/A, fonction pulse, microcontact et dispositifs de écurtié sur la poignée, le couvercle et la cuve, couvercle amovible solidaire du châssis, rotor couteau microdentés en inox AISI 420, racleur ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme, pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.
Cuve 5,5 L, vitesse variable de 300 à 3700 tr/min
Dim : L 256 x P 415 x H 482 mm
Puissance : 1300 W - Tension : 200 - 240 V



Blixer
ROBOT COUPE

Réf. 4 V.V.
Prix à partir de 2 000 € HT_H

Moteur asynchrone, support moteur métallique, fonction pulse - Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min - Couteau inox avec lame microdentée livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur de cuve et de couvercle
Capacité : 4,5 L
Dim : L 242 x P 332 x H 479 mm
Puissance : 1100 W - Tension : 230 V



Blixer
ROBOT COUPE

Réf. 5 V.V.
Prix à partir de 2 511 € HT_H

Moteur asynchrone, support moteur métallique, fonction pulse. Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min, Couteau inox avec lame microdentée livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur de cuve et de couvercle
Capacité : 5,5 L
Dim : L 280 x P 350 x H 500 mm
Puissance : 1400 W - Tension : 230 V

COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES



Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. PREP4YOU
Prix à partir de 1 580 € HT_H

Combiné Coup-Légumes/Cutter mélangeur avec cuve inox de 2,6 L. Fonction cutter-mélangeur, émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer la pâte. Moteur asynchrone durable et fiable. Vitesse variable 500-3600 tr/min, productivité de 50 à 100 couverts
Cuve supplémentaire disponible en option
Dim : L 348 x P x 334 x H 527 mm
Puissance : 750 W - Tension : 220-240 V



Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
ROBOT COUPE

Réf. R401
Prix à partir de 1 775 € HT

Robot multifonction, compact, facile à nettoyer et à ranger, fonction Cutter et Coupe-Légumes
Moteur asynchrone
Cuve Cutter inox 4,5L, couteau fond de cuve lisse, cranté et denté
Disques non inclus
Vitesse: 1500 tr/min
Dim: L 320 x P 305 x H 570 mm
Puissance: 700 W - Tension: 230 V



Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
DITO SAMA

Réf. TRK55
Prix à partir de 2 545 € HT_H

Machine 3 en 1 : cutter/émulsionneur/ coupe-légumes, fonction émulsionneur, couvercle amovible solidaire du châssis, redémarrage auto de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune, Système Incluy pour incliner la base du moteur à 20°
Cuve et accessoires inox 5,5 L vitesse variable de 300 à 3700 tr/min
Capacité : 5,5 L
Dim : L 252 x P 485 x H 505 mm
Puissance : 1300 W - Tension : 230 V



Combiné Cutter/ Coupe-Légumes
SAMMIC

Réf. CK-35V
Prix à partir de 2 441 € HT_H

Bloc moteur à vitesse variable+ tête universelle de grande contenance et cuve cutter. Rotor à lames micro-dentées, panneau de contrôle avancé, efficacité maximale, design léger et compact, étanchéité améliorée. 2 en 1, coupe-légumes 450 Kg/h + cutter cuve 5,5 L
Dim : L 391/286 x P 409/387 x H 552/487 mm
Puissance : 1500 W - Tension : 230 V



ÉPLUCHEUSE - ESSOREUSE

PRÉPARATION



Éplucheuse

SAMMIC

Fabrication inox, mélangeurs latéraux avec abrasif en carbure de silice, entraînement auto des déchets vers la vidange, couvercle transparent en polycarbonate, système anti retour de l'entrée d'eau

Réf. **PI-10** Prix à partir de **2 001 € HT**

Capacité 10 Kg
De 60 à 200 cvts - Production max: 240 Kg/h
Dim : L 435 x P 635 x H 668 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Réf. **PI-20** Prix à partir de **2 246 € HT**

Capacité 20 Kg
De 100 à 300 cvts - Production max: 480 Kg/h
Dim : L 433 x P 635 x H 786 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V



Essoreuse

SAMMIC

Construction en acier inox, couvercle relevable, panneau de commande étanche.

Réf. **ES-200** Prix à partir de **2 877 € HT**

Capacité 12 Kg
Production 240-720 Kg/h, minuterie 60»-120»-180»
2 vitesses 350 rpm - 900 rpm, panier inox, roues avec freins
Dim : L 540 x P 750 x H 815 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Réf. **PES-20** Prix à partir de **2 559 € HT**

Modèle 2 en 1 :
Eplucheuse capacité de 20 Kg (300 Kg/h) Essoreuse capacité de 2 Kg (20 Kg/h), Volume utile su panier 19,5 Kg
Dotation : plateau abrasif et panier essorage
Dim : L 433 x P 635 x H 786 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V



Éplucheuse

DITO SAMA

Construction inox, vitesse de rotation de 300 tr/min, couvercle transparent avec poignée douchette amovible, tableau de commande plat et étanche avec minuterie programmable (IP55). De 50 à 300 cvts

Réf. **T10E** Prix à partir de **3 082 € HT**

Capacité 10 Kg - Productivité: 160 Kg/h
Avec plateau abrasif - sans table filtre
Dim : L 440 x P 690 x H 680 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 V

Réf. **T15E** Prix à partir de **3 306 € HT**

Capacité 20 kg - Productivité: 240 Kg/h
Avec plateau abrasif - sans table filtre
Dim : L 440 x P 690 x H 750 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 V



Essoreuse

DITO SAMA

Chassis inox, panier en résine, Cycle d'essorage de courte durée automatique (1 à 2 min), cycle manuel réglable jusqu'à 59 min, évacuation d'eau par tuyau de vidange, arrêt de sécurité et frein moteur à l'ouverture de la machine.

Réf. **EL40** Prix à partir de **2 234 € HT**

Capacité 5 Kg, contenance panier de 32 L
vitesse de rotation de 450 rpm
Dotation: 1 panier en résine
Dim : L 460 x P 540 x H 800 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 V

Réf. **ELX65** Prix à partir de **3 493 € HT**

Capacité 10 Kg, contenance panier de 65 L
vitesse de rotation de 330 rpm
Dotation: 1 panier en résine
Dim : L 578 x P 639 x H 1005 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

THERMOPLONGEUR



Thermoplongeur

SAMMIC

Réf. **SMARTVIDE 5** Prix à partir de **724 € HT**

Contenance max 30 L, pour bac GN 1/1, T° de 5°C à 95°C, sonde à cœur et sac de transport en option, poignée ergonomique
Dim : L 116 x P 128 x H 330 mm
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V



Thermoplongeur

SAMMIC

Réf. **SMARTVIDE 9** Prix à partir de **1 150 € HT**

Contenance max 56 L, pour bac GN 2/1 T° de 5°C à 95°C, sonde à cœur en option, poignée ergonomique, sac de transport inclus
Dim : L 124 x P 140 x H 360 mm
Puissance : 2000 W - Tension : 230 V



Thermoplongeur

M.A.P

Réf. **THERMOP** Prix à partir de **985 € HT**

Construction tout inox avec poignée intégrée, résistance et agitateur inox, capacité de chauffe jusqu'à 50L d'eau, 5 programmes de cuisson personnalisables
Plage de T° de 20°C à 100°C
Dim : L 130 x P 260 x H 380 mm
Puissance : 2000 W - Tension : 230 V





Mixeur Dynamix DYNAMIC

Réf. **DMX 160** Prix à partir de **166 € HT**

Pieds démontables - Capacité de 1 à 4 L - Couteau 2 lames - Long tube et cloche 160 mm / cloche Ø 55 mm - 3000 à 13 000 tr/min
Bol 1L Offert
Dim : L 395 x Ø 70 mm
Puissance : 220 W



Mixer Dynamix DYNAMIC

Réf. **NOMAD 160** Prix à partir de **261 € HT**

Pieds démontables - Capacité de 1 à 4 L - Couteau 2 lames - Long tube et cloche 160 mm / cloche Ø 55 mm - 10 000 tr/min
Bol 1L Offert
Dim : L 450 x Ø 110 mm
Puissance : 220 W



Mixer Master DMX 410 H DYNAMIC

Réf. **MASTER DMX 410.H** Prix à partir de **557 € HT**

Pack pieds démontables - Capacité de 40 à 100 L - Couteau 3 lames - Long tube et cloche 410 mm - 10 500 tr/min
Dim : L 720 x Ø 122 mm
Puissance : 600 W

Réf. **BLENDER MASTER 410** Prix à partir de **292 € HT**

Réf. **FOUET MASTER 245** Prix à partir de **228 € HT**

Réf. **PRESSE PUREE MASTER 420** Prix à partir de **404 € HT**



Mixer SMX 800 Turbo DYNAMIC

Réf. **SMX 800Turbo** Prix à partir de **1 014 € HT**

Pied fixe / Cloche démontable
Capacité de 75 à 300 L - Couteau 3 lames - Long tube et cloche 680 mm - 11 000 tr/min
Dim : L 960 x Ø 125 mm
Puissance : 1000 W

Réf. **BLENDER SMX TURBO** Prix à partir de **404 € HT**

Long 430 mm - 11 000 tr/min



Mixeur Junior DMX 225 DYNAMIC

Réf. **JUNIOR DMX 225** Prix à partir de **360 € HT**

Pack pieds démontables, Capacités de 5 à 25 L - Couteau 2 lames - Long tube et cloche 225 mm - 3000 à 12 000 tr/min
Dim : L 505 x Ø 94 mm
Puissance : 270 W

Réf. **BLENDEUR JUNIOR 225** Prix à partir de **148 € HT**

Réf. **FOUET JUNIOR 185** Prix à partir de **190 € HT**



Mixer SMX 600 Turbo DYNAMIC

Réf. **SMX 600 Turbo** Prix à partir de **735 € HT**

Pied fixe / Cloche démontable
Capacité de 75 à 300 L - Couteau 3 lames - Long tube et cloche 530 mm - 11 000 tr/min
Dim : L 800 x Ø 125 mm
Puissance : 850 W



Mixer Senior DMX 300 DYNAMIC

Réf. **SENIOR DMX 300** Prix à partir de **442 € HT**

Pack pieds démontables - Capacité de 20 à 40 L - Couteau 3 lames - Long tube et cloche 300 mm - 9 500 tr/min
Dim : L 600 x Ø 97 mm
Puissance : 350 W

Réf. **FOUET SENIOR** Prix à partir de **201 € HT**

Four extractable - Long 205 mm - 300 à 900 tr/min
Réf. **PRESSE PURÉE SENIOR 420** Prix à partir de **404 € HT**

Long 420 mm - 100 à 600 tr/min



Presse Purée DYNAMIC

Réf. **PP 520** Prix à partir de **946 € HT**

Pieds fixes démontables
500 tr/min
Dim : L 870 mm
Puissance : 650 W



BATTEUR-MÉLANGEUR

PRÉPARATION



Batteur-Mélangeur DITO SAMA

Puissant moteur asynchrone silencieux et robuste, variation de vitesse électronique ou mécanique, dispositif de détection de cuve, étanchéité du planétaire à l'aspersion. Ecran de protection plein sans BPA
Dotations: Crochet, Palette, Fouet.

Réf. XBE10 Prix à partir de 2 619 € HT

Capacité 10 L - 10 à 100 couverts
Vitesse de 26 à 180 tr/min
Modèle Table
Dim : L 454 x P 606 x H 700 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

Réf. XBE20 Prix à partir de 4 815 € HT

Capacité 20 L - 50 à 100 couverts
Vitesse de 30 à 180 tr/min
Modèle Sol
2ème cuve Offerte - Valeur 482 €
Dim (mm) : L 532 x P 685 x H 1208
Puissance : 1010 W
Tension : 230 V

Réf. XBE 30 Prix à partir de 5 940 € HT

Capacité 30 L - 100 à 300 couverts
Vitesse de 30 à 180 tr/min
Modèle Sol
Dim : L 532 x P 685 x H 1208 mm
Puissance : 1100 W - Tension : 230 V



Balance Agroalimentaire B3C SÉRÉNITÉ

A poser au sol, tout inox, protection IP67, protection contre les températures froides, affichage LCD rétro-éclairé, alimentation sur secteur, batterie rechargeable

Réf. S811-300XI Prix à partir de 884 € HT
Portée 300 kg - Précision 100g



Batteur-Mélangeur SAMMIC

Construction inox, moteur robuste, variation de vitesse électronique, minuterie électronique 0-30 min, cuve en acier inox
Dotations : Crochet Palette- Fouet

Réf. BE-10 Prix à partir de 2 051 € HT

Capacité 10 L
Modèle de table à poser
Dim : L 410 x P 523 x H 688 mm
Puissance : 550/750 W - Tension : 230 V

Réf. BE-20 Prix à partir de 3 416 € HT

Capacité 20 L
Modèle sur pieds
Dim : L 520 x P 733 x H 1152 mm
Puissance : 900 W - Tension : 230 V

Réf. BE-30 Prix à partir de 3 798 € HT

Capacité 30 L
Modèle sur pieds
Dim : L 528 x P 764 x H 1152 mm
Puissance : 1100 W - Tension : 230 V



Batteur-Mélangeur DITO SAMA

Cuve et outils en inox, puissant moteur asynchrone avec variateur de fréquence pour un réglage précis de la vitesse, dispositif de détection de cuve, adapté à un usage intensif. Ecran de protection sans bisphénol-A De 10 à 50 couverts - Dotations: Crochet, Palette, Fouet.

Réf. BE5 Prix à partir de 1 113 € HT

Capacité 5 L
Modèle à poser
Dim : L 266 x P 416 x H 487 mm
Puissance : 450 W - Tension : 230 V

Réf. BE8 Prix à partir de 1 506 € HT

Capacité 8 L
Modèle à poser
Dim : L 292 x P 416 x H 527 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V



Batteur-Mélangeur ROBOT COUPE

Productivité et Performance: cuve inox grande capacité fond de cuve très bombé Polyvalence: prise frontale pour accessoires usuels Ergonomie: basculement de la tête Sécurité: Ecran de protection Dotations : fouet, crochet, palette

Réf. RM5 Prix à partir de 910 € HT

Capacité 5,5 L
10 vitesses de 90 à 500 tr/min
Dim : L 290 x P 500 x H 400 mm
Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Réf. RM8 Prix à partir de 1 493 € HT

Capacité 7,6 L
Sélecteur 10 vitesses de 60 à 600 tr/min
Dim : L 290 x P 500 x H 400 mm
Puissance : 700 W - Tension : 230 V

PESAGE



Balance Compacte B3C SÉRÉNITÉ

Tout inox, protection IP67, plateau 350 x 300 mm avec colonne et support mural, protection contre les chocs thermiques, les températures froides, affichage LCD rétro-éclairé, alimentation sur secteur et batterie rechargeable
Dim: L 220 x P 190 x H 85 mm

Réf. S811-30HI Prix à partir de 416 € HT
Portée 30 Kg - Précision 2g

Réf. S811-60HI Prix à partir de 416 € HT
Portée 60 Kg - Précision 5g



Balance Compacte B3C SÉRÉNITÉ

Plateau inox amovible 250 x 197 mm, pesage, tarage, comptage, protection contre les chocs thermique, les températures froides, les projections d'eau, affichage LCD rétro-éclairé, batterie rechargeable
Dim: L 291 x P 398 x H 98 mm

Réf. S30i-néo 15 Prix à partir de 215 € HT
Portée 15 Kg - Précision 1g

Réf. S30i-néo 30 Prix à partir de 215 € HT
Portée 30 Kg - Précision 2g



Trancheur à gravité



Roussey & fils
trancheurs



ROUSSEY

Trancheur à gravité à courroie économique robuste et abordable. Appareils équipés d'un chariot démontable avec norme CE, vis de réglage de pièces interchangeables, anneau de pourtout de lame inox, affûteur incorporé. Carter de forme arrondi qui permet un nettoyage rapide et hygiénique. Capacité jusqu'à 70 couverts.

Réf. TAG 250

Lame Ø250 mm - Coupe 245x170x15 mm
Dim : L 550 x P 440 x H 370 mm
Puissance : 158 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 628 € HT

Réf. TAG 275

Lame Ø275 mm - Coupe 260x180x15 mm
Dim : L 580 x P 480 x H 380 mm
Puissance : 158 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 721 € HT

Réf. TAG 300

Lame Ø300 mm - Coupe 280x205x15 mm
Dim : L 620 x P 490 x H 450 mm
Puissance : 187 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 1 040 € HT

Réf. TAG 300++

Lame Ø300 mm - Coupe 290x205x15 mm
Dim : L 620 x P 490 x H 450 mm
Puissance : 187 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 1 119 € HT

Réf. TAG 350

Lame Ø350 mm - Coupe 300x260x15 mm
Dim : L 710 x P 490 x H 465 mm
Puissance : 220 W - Tension : 230 V

Prix à partir de 1 493 € HT



Roussey & fils
trancheurs

Trancheur

ROUSSEY

Trancheur à gravité à courroie version allégée, bonne capacité de coupe, encombrement faible pour les surfaces réduites, protection derrière la lame, affûteur auto-centré amovible, chariot démontable normes CE. Jusqu'à 50 couverts

Réf. TGE 250

Prix à partir de 857 € HT

Lame Ø250 mm - Coupe 270x180x15 mm
Dim : L 625 x P 510 x H 380 mm
Puissance : 176 W - Tension : 230 / 400 V



Roussey & fils
trancheurs

Trancheur

ROUSSEY

Trancheur à gravité à courroie version simplifiée, robuste, étanchéité importante à l'arrière de la lame, support en butée avec rattrapage d'inclinaison, forme harmonieuse et compacte qui facilite le nettoyage. De 100 à 120 couverts.

Réf. TGN 300

Prix à partir de 1 254 € HT

Modèle Standard
Lame Ø300 mm - Coupe 270x225x15 mm
Dim : L 660 x P 560 x H 460 mm
Puissance : 230 W - Tension : 230 / 400 V

Réf. TGP 300

Prix à partir de 1 828 € HT

Modèle standard
Lame Ø300 mm - Coupe 335x235x15 mm
Dim : L 660 x P 550 x H 480 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V



Roussey & fils
trancheurs

Trancheur

ROUSSEY

Trancheur à gravité à pignon, grande puissance, coulisseau, barre de guidage, carter de forte épaisseur, cache vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante. De 500 à 700 couverts.

Réf. TGP 350

Prix à partir de 2 234 € HT

Modèle standard
Lame Ø350 mm - Coupe 320x265x15 mm
Dim : L 810 x P 580 x H 470 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V



TRANCHEUR



Trancheur aluminium

DELCOUPE

Construction aluminium, entraînement par pignon, affûteur intégré, étanche IP54

Réf. 300 PA ALU Prix à partir de 2 369 € HT

Lame Ø300 mm - Coupe 270x190x23 mm
De 0 à 1000 cvts
Dim : L 615 x P 547 x H 545 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Réf. P350 PA ALU Prix à partir de 2 465 € HT

Lame Ø350 mm - Coupe 270x225x23 mm
De 0 à 2000 cvts
Dim : L 660 x P 575 x H 530 mm
Puissance : 400 W - Tension : 230 V



Trancheur Inox

PSV

Trancheur automatique tout inox de haute qualité. Conception ergonomique et fiable qui garantit une coupe précise et efficace. Construction inox AISI 304, transmission à pignons, extraction rapide de la lame.

Réf. PSX350 Prix à partir de 2 733 € HT

Lame Ø350 mm
Ep. De tranches de 0 à 15 mm
Dim: L 580 x P7400 x H 500 mm
Puissance: 264 W - Tension: 230 V

Réf. PSX350 SA NR Prix à partir de 5 086 € HT

Semi-automatique pour trancher de manière autonome
Lame Ø350 mm
Ep. De tranches de 0 à 15 mm
Dim: L 310 x P 260 x H 250 mm
Puissance: 264 W - Tension: 230 V



Trancheur Aluminium

MANCONI - PSV

Idéale pour couper la charcuterie, les fromages et les aliments précuits, de dimension compacte afin d'être placé dans des espaces restreints. Nouveau tampon de pressage du produit plus fonctionnel, nouveaux matériaux résistants et antitaches. Dispositif d'affûtage intégré.

Réf. SMARTY 300 IX Prix à partir de 1 493 € HT

Entraînement par courroie, Grande capacité de précision de coupe - Lame Ø 300 mm - Vitesse 250 trs/min
Capacité de coupe Ø220 mm - 255 x 220 mm
Ep. de tranches de 0 à 16 mm
Dim: L 609,5 x P 509 x H 481 mm
Puissance: 242 W - Tension: 230 V

Réf. SMARTY 350 IX Prix à partir de 2 341 € HT

Entraînement par courroie, bloc mécanique voile, anneau paralarme - Lame Ø 350 mm - Vitesse 3000 trs/min
Capacité de coupe Ø240 mm - 290 x 200 mm
Ep. de tranches de 0 à 15 mm
Dim: L 800 x P 550 x H 570 mm
Puissance: 380 W - Tension: 230 V

Réf. KOLOSSAL350 IK Prix à partir de 3 104 € HT

Trancheur automatique à pignons, affûteur incorporé
Grande capacité de précision de coupe
Lame Ø 320 mm - Vitesse 250 trs/min
Capacité de coupe Ø240 mm - 290 x 210 mm
Ep. de tranches de 0 à 246 mm
Dim: L 759 x P 592 x H 784 mm
Puissance: 560 W - Tension: 230 V

RÔTISSOIRE



Rôtissoire

M.A.P

Réf. FUSION 5 CH Prix à partir de 5 148 € HT

Construction tout inox - 5 balancelles en fils inox - Plat à pommes de terre inox - Vitres bombées panoramiques sur 2 côtés - Système de chauffe par résistance épingle - Filtre et toit inox piégeant les graisses - Eclairage Quartz intensif 1000W - Commande et minuterie électromécanique - Capacités: 15 volailles (1,6 kg) - Long utile 470 mm - sur châssis inox à roulettes
Dim : L 830 x P 770 x H 840/1710 mm
Puissance : 7,5 kW - Tension : 380 V



Rôtissoire

M.A.P

Réf. GALAXY 6 CH Prix à partir de 6 810 € HT

Construction tout inox, 6 balancelles avec fils inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur), 4 vitres bombées panoramiques à 90°, plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade, table de service coulissante, filtre et toit inox piégeant les graisses, système de chauffe par résistance épingle, éclairage quartz intensif 2000 W, commande et minuterie électromécaniques, réglage électronique de la température de cuisson IP65
Capacité: 36 volailles (1,2 kg) - Long utile 690 mm sur châssis
Dim : L 1070 x P 740 x H 960/1830 mm
Puissance : 12,6 kW - Tension : 350 V



Rôtissoire Electrique

M.A.P

Réf. E6 RAPID'BROCHE Prix à partir de 4 271 € HT

Construction tout inox - 6 Rapid'Broche équipées de poignées athermiques - Tiroir de stockage de cuisson - Eclairage halogène - Capacité: 36 volailles (1,2 kg) - Long utile 880 mm - sans châssis
Châssis E6: châssis inox à roulette En option
Dim: L 1100 x P 480 x H 480 cm

Dim : L 1100 x P 480 x H 1380 mm
Puissance : 19,8 kW - Tension : 380 V



Pompe sous vide à chaud

UNOX

Pompe de mise à chaud sous vide breveté MULTI.DAY qui permet de mettre sous vide des aliments chauds pour exploiter la conservation à la température de service et optimiser le transport des aliments chaud. Tampon d'aspiration en silicone résistant aux T° élevées, mesure et détection du vide. Structure en acier inoxydable, pieds en caoutchouc anti glisse, module WIFI intégré

Réf. **HOT VACCUM** Prix à partir de **1 181 € HT**

Dim : L 540 x P 430 x H 580 mm
Puissance : 110 W - Tension : 110 - 240 V

Réf. **VACCUM 40 GN 1/1** Prix à partir de **48 € HT**

Bac sous vide prof. 40 GN1/1
Dim : L 530 x l 325 x P 40 mm

Réf. **VACCUM 100 GN 1/1** Prix à partir de **56 € HT**

Bac sous vide prof. 100 GN1/1
Dim : L 530 x l 325 x P 100 mm

Réf. **VACCUM LID GN 1/1** Prix à partir de **104 € HT**

Couvercle de bac sous vide
Dim : L 530 x l 325 x P 3 mm



Piétement et compresseur

UNOX

Mise en place sur support équipé de pieds réglables; raccordement sur un circuit d'air comprimé avec un raccord rapide profil européen DN7 et alimentation mono de 230V, compresseur intégré raccordé par 2 prises Shuko

Réf. **SUPPORT COMPRESSEUR** Prix à partir de **1 113 € HT**

Dim : L 600 x P 514 x H 878 mm
Puissance : 75 W - Tension : 230 V

Réf. **VACCUM 40 GN 1/2** Prix à partir de **32 € HT**

Bac sous vide prof. 40 GN1/2
Dim : L 265 x l 325 x P 40 mm

Réf. **VACCUM 100 GN 1/2** Prix à partir de **35 € HT**

Bac sous vide prof. 100 GN1/2
Dim : L 265 x l 325 x P 100 mm

Réf. **VACCUM LID GN 1/2** Prix à partir de **81 € HT**

Couvercle de bac sous vide
Dim L 265 x l 325 x P 3 mm



Machine sous vide

SAMMIC

Construction inox, cuve inox emboutie sans aspérités aux bords arrondis, couvercle amorti en polycarbonate transparent, panneau de commandes numérique avec écran indiquant le % exact de vide.

Réf. **SE-310** Prix à partir de **2 192 € HT**

Compact à poser sur table, pompe bush 10 m3/h, barre de soudure 320 mm
Dim : L 330 x P 360 x H 155 mm
Puissance : 370 W - Tension : 230 V

Réf. **SE-420** Prix à partir de **2 964 € HT**

Compact à poser sur table, pompe bush 20m3/h, barre de soudure 420 mm
Dim : L 430 x P 415 x H 180 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

Machine sous vide de table



M.A.P

Carrosserie et cuve emboutie tout inox - Carrossage intégral tout inox sur roulettes - Panneau de commande Z 2001 avec 6 fonctions intégrées

Réf. **MAX 42** Prix à partir de **3 455 € HT**

Soudure double 420 mm amovible sans fils
Pompe BUSH 16 m3/h
Dim : L 540 x P 560 x H 410 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V

Réf. **MAX F46 II PLUS** Prix à partir de **5 917 € HT**

Soudure double 460 mm Droite/Gauche amovible sans fils
Pompe BUSCH 63 m3/h Sur socle
Dim : L 750 x P 630 x H 990 mm
Puissance : 3000 W - Tension : 380 V

Machine sous vide



befor
technitrans

BEFOR

Construction inox, cuve emboutie, barre de soudure amovible sans fils électriques, déshumidificateur de pompe

Réf. **SVJ350** Prix à partir de **2 179 € HT**

Soudure double 2 x 3,5 mm long 350 mm - Pompe BUSH 8 m3/h - Cuve 350x370x150 mm
Dim : L 525 x P 450 x H 370 mm
Puissance : 600 W - Tension : 230 V

Réf. **SVB420XL** Prix à partir de **3 780 € HT**

Soudure double 2 x 3,5 mm long 420 mm - Pompe BUSH 21 3m/h - Cuve 460x420x180 mm
Dim : L 610 x P 480 x H 470 mm
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

Réf. **SVM 520 DUO** Prix à partir de **5 929 € HT**

Double barre de soudure long 520 mm- Pompe 63 m3/h - Cuve 500x520x200 mm
Dim : L 690 x P 700 x H 1030
Puissance : 3000 W - Tension : 400 V



BOUCHERIE - CHARCUTERIE



Hachoir Réfrigéré

M.A.P

Réf.
ARTIC LIGHT

Prix à partir de
3 655 € HT

Construction inox sablé AISI 304
Spécial restauration tartare / burger et marchés,
Froid de contact à haut rendement T° de 1°C à 5°C
Fluide frigorigène R600a / 50g
Portionneur à steak calibre 80 à 240g sans variation d'épaisseur, Fonction «haché» en 1 seul geste. Système Breveté M.A.P - Débit de 350 kg/h

Dim : L 475 x P 485 x H 470 mm
Puissance : 1400 W - Tension : 380 V

Réf.
ARTIC CRYSTAL

Prix à partir de
3 732 € HT

Construction inox AISI 304, corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N°3 entièrement démontable, verrouillage corps par clavetage, réserve supérieure réfrigérée grande capacité, portionneur à steak calibre 80 à 240 gr sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste, couvercle et porte de façade formés en polycarbonate ultra résistant. Froid ventilé intégral, température +1°C/+5°C classe 3M1

Dim : L 530 x P 590 x H 540 mm
Puissance : 1405 W - Tension : 380 V



Scie à os Chariot Coulissant

M.A.P

Réf.
MAINCA 2280 P

Prix à partir de
4 529 € HT

Construction inox AISI 304, roulement et poulies inox, surface intérieure place et lisse avec angles ajourés, protecteur de lame à bascule, racler et tendeur de lame, bac récupérateur de sciure, moteur ventilé avec frein moteur normes CE
Option Chariot coulissant
Dim. plateau: 610x610mm,
Dim. lame: 2280x69mm,
Ø poulie: 275mm, hauteur de coupe: 310mm
Dim : L 605 x P 605 x H 1170 mm
Puissance : 1220 W - Tension : 380 V



Hachoir Réfrigéré

PSV

Réf.
DRC 98

Prix à partir de
2 019 € HT

Construction monobloc avec façade lisse et fourreau soudé pour une hygiène irréprochable, panneau de commande en acier inoxydable étanche IP67, plateau entièrement rayonnant
Dotation: 1 couteau, 1 plaque 4mm
Système de coupe UNGER 98, débit 600 kg/h
Dim: L 900 x P 720 x H 705 mm
Puissance: 2,2 kW - Tension: 380 V

Réf.
VR82

Prix à partir de
3 465 € HT

Construction monobloc avec façade lisse et fourreau soudé pour une hygiène irréprochable, panneau de commande en acier inoxydable étanche IP67
Dotation: 1 couteau, 1 plaque 3mm, 1 plaque couteau Reconstituteur, Système de coupe UNGER 82, débit 300 kg/h
Dim: L 900 x P 720 x H 705 mm
Puissance: 1,1 kW - Tension: 380 V



Poussoir manuel

M.A.P

Réf. PM Prix à partir de 1 166 € HT

Construction tout inox sauf boîtier d'engrenages, 2 vitesses de descente ou de remontée. Cylindre 12 L en inox démontable rapidement pour un nettoyage facile.
Livré avec 4 canules inox Ø 16-22-32mm



Poussoir Hydraulique 25L

PSV

Réf.
VILLA 25

Prix à partir de
3 477 € HT

Fabrication monobloc entièrement en acier inoxydable AISI304, Groupe hydraulique indépendant à circuit fermé et réservoir inox, couvercle inox à double serrage, piston inox, 2 roulettes et 2 pieds réglables
Capacité: 25L / 20 kg - Pression: 150 bars
Hauteur du cornet : 1103 mm
Dotation: 3 cornets inox 14, 22, 30 mm
Dim: L 800 x P 680 x H 1320 mm
Puissance: 750 W - Tension: 230 V



Scie à os inox Eco

M.A.P

Réf.
1600 INOX L

Prix à partir de
2 369 € HT

Construction inox AISI 304, roulement inox, surface entièrement place et lisse, guide de coupe réglable, protecteur de lame à bascule, racler de lame inclus, bac de récupérateur de sciure, moteur ventilé
Dim. plateau: 480x530mm,
Dim. lame: 1600x19mm,
Ø poulie: 210mm, hauteur de coupe: 180mm
Dim : L 530 x P 740 x H 890 mm
Puissance : 750 W - Tension : 380 V



Mélangeur

M.A.P

Réf.
MAINCA MR 100

Prix à partir de
7 395 € HT

Construction tout inox AISI 304, cuve basculante, double sens de rotation avant ou arrière, transmission par pignon, commandes électromécaniques, arrêt auto dès l'ouverture du couvercle. Mélange homogène même en charge faible, bonne capacité d'absorption des liquides.
Capacité: 1000 L
Dim : L 820 x P 470 x H 1290 mm
Puissance : 1300 W - Tension : 380 V



Mélangeur 60L

PSV

Réf.
M60NM

Prix à partir de
2 899 € HT

Construction en inox AISI 304, bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique, arrêt automatique lorsque le bras est relevé, frein pour régler la vitesse, socle équipé de roulettes arrière pour déplacer facilement la machine
Capacité: 60L de 7 à 35 kg
Cuve: 500 x 360 mm
Dim: L 900 x P 720 x H 1420 mm
Puissance: 250 kW - Tension: 230 V



Coupe-tomates / agrumes

TELLIER
Réf. CTXM55 **Prix à partir de** 189 € HT
 Appareil inox PM Compact Pro à poser sur table équipée de 4 ventouses. Epaisseur de coupe 5,5 mm
 Dim : L 300 x P 140 x H 180 mm

Réf. CAX108 **Prix à partir de** 164 € HT
 Coupe en 8 quartiers
 Structure Inox & ABS Noir
 Dim : L 385 x P 325 x H 580 mm



Moulin inox pro N°3

Réf. X3-F **Prix à partir de** 99 € HT
 Moulin traditionnel en acier inoxydable 18/10 pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis. Livré avec 3 disques perforés 1,5-2,5 et 4 mm. Production de 1 à 1,5 Kg /min. Grille Ø 14 cm
 Dim : H 250 x Ø 310 mm



Mandoline

Réf. 20638CHB **Prix à partir de** 149 € HT
 Mandoline INOX professionnelle avec chariot protecteur
 Peigne intégré de 3 et 10 mm
 Dim : L 410 x l 135 x H 450 mm



Coupe-frites

Réf. CS10 **Prix à partir de** 279 € HT
 Appareil Inox et Acier Chromé à poser sur table
 Socle Epoxy et Glissière en PA
 Couteau étamé + poussoir 10 mm fourni
 Production de 4 à 5 Kg/min
 Dim : L 250 x P 440 x H 335/585 mm

Coupe-pain

Réf. 703SX **Prix à partir de** 285 € HT
 Sur socle Inox + 4 ventouses, Coupe parfaite sans écrasement
 Lame dentelée en 1/2 lune de 25 cm, butée réglable pour tranche de 5 à 85 mm
 Carter de sécurité pour la protection des doigts
 Dim : L 220 x L 390 x H 250 mm

Éplucheur sur pieds

Réf. EPX003 **Prix à partir de** 203 € HT
 Structure inox + goulotte en PA et lames inox - Ø d'introduction 6 cm
 Dim : L 210 x l 140 x H 520 mm



Thermoscelleuse à barquettes

Découpe et soudure du film simultanée, plaque de soudure un aluminium téflonné

Réf. TOPSEAL 140 **Prix à partir de** 836 € HT
 Capacité de soudure: 195x160mm, Cadence: 6 barquettes/min
 Laize max de la bobine: 160mm
 Ø max de la bobine: 200mm
 Dim : L 545 x P 220 x H 500 mm
 Puissance : 400 W - Tension : 230 V



Réf. TOPSEAL 180 **Prix à partir de** 1 573 € HT
 Capacité de soudure: 270x210mm, Cadence: 6 cycles/min
 Laize max de la bobine: 240mm
 Ø max de la bobine: 200mm
 Outillage inclus
 Dim : L 615 x P 312 x H 570 mm
 Puissance : 1000 W - Tension : 230 V



Ouvre-boites

Réf. OEXTC **Prix à partir de** 1 530 € HT
 Modèle à poser, socle avec 4 ventouses, 2 vitesses (80 - 125 tr /min)
 déplacement vertical + aimant pour retenir le couvercle - Fourni avec lame réversible double-vie, 1 molette Ø 36mm, 1 brosse métallique
 Dim : L 250 x P 450 x H 670/750 mm
 Puissance : 75 W - Tension : 230 V



Ouvre-boites

Réf. OBSXV55 **Prix à partir de** 487 € HT
 Ouvre boîte Inox + Socle serre-joint inox - Système breveté
 Dim : L 280 x l 122 x H 775 mm

Ouvre-boites

Réf. OX5V55 **Prix à partir de** 160 € HT
 Ouvre boîte Tige + Socle en Inox, Tête en composite, base 22 x 12 cm
 Tige de 55 cm, Système breveté. Ouvre toute forme de boîte
 Dim : H 780 mm

BEFOR

befor
 technitrans



TELLIER



DYNAMIC

Coupe-Légumes

Réf. DYNACUBE **Prix à partir de** 248 € HT
 Coupe-légume manuel, préparation Cube, Tranche, Batonnet, grille
 8,5x8,5 cm + poussoir - 30 à 50 Kg/h
 Dim : Ø 400 x H 330 mm



Essoreuse Electrique

Réf. EM 98 **Prix à partir de** 397 € HT
 Tempo 60"
 Capacité de 3 à 5 salades - 500 tr/min
 Dim : L 630 x Ø 430 mm
 Puissance : 200 W

Presse-Agrumes

Réf. DYNAJUICER **Prix à partir de** 187 € HT
 Capacité de 100 à 150 agrumes/h
 1500 tr/min
 Dim : L 330 x Ø 220 mm
 Puissance : 200 W



FROID

LES ARMOIRES FROIDES

Armoires Frigorifiques 1 ou 2 portes GN 2/1

Construction tout inox, Dégivrage automatique, évaporateur traité anti corrosion, isolation mousse polyuréthane 60 mm, éclairage intérieur LED, joints de porte magnétiques, maintien de porte en position ouverte à 90°, 4 roues avec freins en façade et serrure de série. Gaz réfrigérant R 290



NOVATEC

Réf. NOVAGR1

Froid ventilé de -2°C à +8°C - 1 porte positive
Dotation: 3 grilles rilsanisées blanches
Volume: 670 L
Dim : L 730 x P 805 x H 2105 mm
Puissance : 220 W - Tension : 220 V

Prix à partir de 1 653 € HT^A

Réf. NOVAGR2

Froid ventilé de -2°C à +8°C - 2 portes positives
Dotation: 6 grilles rilsanisées blanches
Volume: 1300 L
Dim : L 1314 x P 805 x H 2065 mm
Puissance : 350 W - Tension : 220 V

Prix à partir de 2 509 € HT^A

Réf. NOVAGR3

Froid ventilé de -22°C à -18°C - 1 porte négative
Dotation: 3 grilles rilsanisées blanches
Volume: 670 L
Dim : L 730 x P 805 x H 2065 mm
Puissance : 600 W - Tension : 220 V

Prix à partir de 2 040 € HT^A

Réf. NOVAGR4

Froid ventilé de -22°C à -18°C - 2 portes positives
Dotation: 6 grilles rilsanisées blanches
Volume: 1300 L
Dim : L 1314 x P 805 x H 2065 mm
Puissance : 800 W - Tension : 220 V

Prix à partir de 2 833 € HT^A



**Armoires Frigorifiques
GN2/1 Anti-empreintes**

Structure ext/int en acier spécial anti-empreinte. Condenseur à ailettes. Thermomètre, thermostat électronique. Dégivrage auto à air, évaporation automatique des condensats. Crémaillères en acier Inox AISI304, compartiment positif GN2/1
Gaz réfrigérant : R290



SAGI

Réf. HD7T	Prix à partir de	1 653 € HT <small>A</small>
Armoire Frigorifique positive 1 porte - T° de service 0°C à +10°C Dotation: 3 grilles plastifiées Volume: 590 L Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm Puissance : 270 W - Tension : 220 V		
Réf. HD7BT	Prix à partir de	1 967 € HT <small>A</small>
Armoire Frigorifique négative 1 porte - T° de service -20°C à -10°C Dotation: 3 grilles plastifiées Volume: 5900 L Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm Puissance : 750 W - Tension : 230 V		
Réf. HD15T	Prix à partir de	2 452 € HT <small>H</small>
Armoire Frigorifique positive 2 portes - T° de service 0°C à +10°C Dotation: 6 grilles plastifiées Volume: 1180 L Dim : L 790 x P 855 x H 2130 mm Puissance : 420 W - Tension : 230 V		
Réf. HD15BT	Prix à partir de	3 076 € HT <small>A</small>
Armoire Frigorifique négative 2 portes - T° de service -20°C à -10°C Dotation: 6 grilles plastifiées Volume: 1180 L Dim : L 1500 x P 835 x H 2040 mm Puissance : 950 W - Tension : 230 V		

Construction tout inox, dégivrage automatique, évaporateur traité anti corrosion, isolation mousse polyuréthane 80 mm, éclairage intérieur LED, joints de porte clipsables, maintien de porte en position ouverte à 90°, ouverture 135°, pieds en acier inox réglable.

Armoires Frigorifiques

Réf. AUP 11G LC BS	Prix à partir de	2 180 € HT <small>A</small>
Plage de T° -2°C à +8°C Dotation : 3 grilles Gaz réfrigérant : R600a Volume : 610 L Dim : L 693 x P 856 x L 2106 mm Puissance : 158 W - Tension : 50 hz		
Réf. AUN 11G LC BS	Prix à partir de	3 120 € HT <small>R</small>
Plage de T° -18°C à -22°C Dotation : 3 grilles Gaz réfrigérant : R290 Volume : 610 L Dim : L 693 x P 856 x L 2106 mm Puissance : 678 W - Tension : 50 hz		
Réf. AUP 22G LC BS	Prix à partir de	3 250 € HT <small>A</small>
Plage de T° -2°C à +8°C Dotation : 3 grilles par porte Gaz réfrigérant : R600a Volume : 1332 L Dim : L 1358 x P 856 x H 2106 mm Puissance : 192 W - Tension : 50 hz		
Réf. AUN 22G CC5 LC BS	Prix à partir de	4 295 € HT <small>H</small>
Plage de T° -18°C à -22°C Dotation : 3 grilles par porte Gaz réfrigérant : R290 Volume : 1332 L Dim : L 1358 x P 856 x H 2106 mm Puissance : 750 W - Tension : 50 hz		



FAGOR



LES ARMOIRES FROIDES

FROID



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Armoire Frigorifique 1 porte GN2/1

FRIGINOX

Réf.

G1 R290

Prix à partir de

2 291 € HT

GAMME FRISTAR +
Plage de T° 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R290
Dim : L 740 x P 835 x H 2085 mm
Volume : 650 L
Puissance : 290 W - Tension : 50 hz



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Armoire Frigorifique 1 porte GN2/1

FRIGINOX

Réf.

G1E R290

Prix à partir de

2 492 € HT

GAMME ECO STAR +
Plage de T° 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R290
Dim : L 700 x P 870 x H 2120 mm
Volume : 650 L
Puissance : 280 W - Tension : 50 hz



FRIGINOX
LE FROID PROFESSIONNEL

Armoire Frigorifique à chariot

FRIGINOX

Réf.

UAT

Prix à partir de

4 282 € HT

Plage de T° 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R134a
Dim : L 710 x P 1070 x H 2280 mm
Volume : 700 L
Puissance : 900W - Tension : 50 hz

Armoire ventilée monocoque à parois embouties, groupe logé, revêtement extérieur tout en inox 18-10, intérieur tout inox, éclairage LED automatique, réévaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chaud, pieds inox, Isolation par mousse de polyuréthane injectée, ép. 80 mm, sans CFC, HFC ni HCFC.

Sol inox isolé épaisseur 20 mm avec rampe d'accès, joint de porte magnétique démontable sans outils, joint racleur en bas de porte. Accepte 1 chariot GN 1/1 ou 1 chariot 600 x 400, spécial UltraCompact (non fourni)

Extérieur laqué blanc, intérieur ABS thermoformé avec éclairage, angles arrondis. Porte vitrée réversible, fermeture à clés. Dégivrage et réévaporation automatiques, thermostat électronique à affichage digital. Évaporateur type ROLL BOND et ventilateur de brassage.

Armoires Blanches Positives 1 porte

Réf. HR401V

Prix à partir de

1 394 € HT

1 porte vitrée - 400 L (350 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 502x415 mm - 1 grille 502x211 mm - 19 nvx au pas de 70 mm
2 roulettes montées à l'arrière
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm
Puissance : 185 W - Tension: 230 V

Réf. HR601V

Prix à partir de

1 505 € HT

1 porte vitrée - 600 L (570 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 530x650 mm - 1 grille 305x650 mm - 19 nvx au pas de 70 mm
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 700 x P 695 x H 1895 mm
Puissance : 185 W - Tension: 230 V

Réf. HR401

Prix à partir de

1 093 € HT

1 porte pleine - 400 L (350 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 502x415 mm - 1 grille 502x211 mm - 19 nvx au pas de 70 mm
2 roulettes montées à l'arrière
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm
Puissance : 185 W - Tension : 230 V

Réf. HR601

Prix à partir de

1 211 € HT

1 porte pleine - 600 L (570 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 530x650 mm - 1 grille 305x650 mm - 19 nvx au pas de 70 mm
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 700 x P 695 x H 1895 mm
Puissance : 185 W - Tension: 230 V

Furnotel



FURNOTEL

LES ARMOIRES DE MATURATION



FROID



Système de purification de l'air par lampe UV à effet germicide, Pédale d'ouverture de porte, Revêtement extérieur acier laqué noir, Revêtement intérieur acier inox
Dotation standard : Barre à pendre inox avec 3 crochets S et 2 étagères inox
Froid ventilé, Régulation électronique, Dégivrage électrique, Rappel automatique et système de fermeture à clef, Température 0+4°C classe 3M1, Pieds réglables, Eclairage intérieur LED blanc chaud, Groupe logé, Évaporation des eaux de dégivrage, AISI 304, Isolation 70 mm, Système de régulation qui permet de contrôler le taux d'humidité de façon précise, Contacteur d'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte, R290

Réf. 461-1055

Prix à partir de

6 995 € HT

Dim : L 740 x P 834 x H 2035 mm
Puissance : 0,8 kW - Tension : 230 V

L2G

Construction monocoque tout inox AISI 304 avec angles arrondis. Réfrigération diffusée par gaine dorsale micro-perforée. Isolation haute densité 75 mm (mousse polyuréthane écologique. Porte pleine tout inox ou vitrée avec cadre aluminium. Système de fermeture de porte à clés. Pieds inox réglables en hauteur, bac inox récupérateur des exsudats. Groupe frigorifique au R290a placé en partie haute. Réfrigération ventilée plage de température M1 (-2°C/ +8°C). Dégivrage et évaporation des condensats automatique. Eclairage intérieur, LED basse conso spécifique viande



Réf. VIANDE 1 PV

Prix à partir de

3 890 € HT

Volume : 700 L
Capacité : 100 kg sur 6 barres inox
Dim: L 730 x P 835 x H 2095 mm
Puissance : 361 W - Tension: 230V

MAP

LES CONGÉLATEURS

Congélateurs Coffres



Condenseur ventilé, cuve aux angles arrondis, équipé de roulettes, température de fonctionnement de -18°C à -24°C, fermeture à clés, froid statique et condenseur ventilé, carrosserie blanche, thermostat mécanique, dégivrage manuel.
Gaz Réfrigérant : R600a
Dotation : 1 panier

Réf. BD3121F

Prix à partir de

725 € HT

Couvercle plein abattant
Compresseur 1/4 HP, isolation 70 mm
Capacité de congélation : 18 Kg / 24h
Volume : 312 L
Dim: L 1216 x P 710 x H 855 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V

Réf. BD4661F

Prix à partir de

940 € HT

Couvercle plein abattant
Compresseur 1/4 HP, isolation 70 mm
Capacité de congélation : 25 Kg / 24h
Volume : 466 L
Dim : L 1483 x P 710 x H 940 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V

FURNOTEL

Réf. SD3281F

Prix à partir de

885 € HT

Couvercle vitré coulissant
Compresseur 1/3 HP, isolation 60 mm
Volume : 328 L
Dim : L 1199 x P 665 x H 875 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT

FROID



Cellule Mixte 15/8 KG
NOVATEC

Réf. DF41M Prix à partir de 2 725 € HT

Construction inox AISI 304, panneau de commandes avec écran à segment, navigation simple et rapide, dégivrage à air.
5 niveaux GN 1/1 ou 400x600 mm
Production par cycle :
15 Kg de 90°C à 3°C
8 Kg de 90°C à -18°C en 240 min.
Fluide réfrigérant : R452A

Dim : L 740 x P 740 x H 842 mm
Puissance : 1kW - Tension : 230 V



Cellule Mixte 20/12 KG
NOVATEC

Réf. DF51M Prix à partir de 3 197 € HT

Construction inox AISI 304, commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné, sonde à cœur mono-point.
5 niveaux GN 1/1 ou 400 x 600 mm
Production par cycle :
20 Kg de 90°C à 3°C
12 Kg de 90°C à -18°C en 240 min.
Fluide réfrigérant : R452A

Dim : L 745 x P 720 x H 900 mm
Puissance : 1,35 kW - Tension : 230 V



Cellule Mixte 42/20 KG
NOVATEC

Réf. DF101L Prix à partir de 5 793 € HT

Construction inox AISI 304, commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné, sonde à cœur mono-point.
10 niveaux GN 1/1 ou 400x600 mm
Production par cycle :
42 Kg de 90°C à 3°C
20 Kg de 90°C à -18°C en 240 min.
Fluide réfrigérant : R452A

Dim : L 800 x P 830 x H 1850 mm
Puissance : 3,2 kW - Tension : 400 V

Cellules Mixtes

Cellule de refroidissement et de surgélation rapide sur pieds ECO Cell, Revêtement extérieur et intérieur inox, évaporateur traité anti-corrosion, Groupe à air logé, régulation électronique, sonde à piquer 1 point de série.



Réf. MX 20 /10 AEC Prix à partir de 3 555 € HT

Utilisation mixte :
Refroidissement rapide 20 kg de +64,5 °C à +8,5 °C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide 10 kg de +64,5 °C à -19,5 °C à cœur par cycle de 4 h 50 min maxi
Dotation : 4 paires de glissières au pas de 74 mm
Gaz Réfrigérant : R452A

Dim : L 770 x P 790 x H 945 mm
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V

Réf. MX 30/15 AEC Prix à partir de 4 269 € HT

Utilisation mixte :
Refroidissement rapide 30 kg de +64,5 °C à +8,5 °C à cœur par cycle de 2 h maxi
Surgélation rapide 15 kg de +64,5 °C à -19,5 °C à cœur par cycle de 4 h 50 min maxi
Dotation : 10 paires de glissières au pas de 70 mm
Gaz Réfrigérant : R452A

Dim : L 770 x P 790 x H 1565 mm
Puissance : 1700 W - Tension : 230 V

Réf. MX 65 CA TS7 Prix à partir de 13 462 € HT

Pour chariots de fours 20 niveaux GN 1/1, régulation tactile ToucheScreen 7», refroidissement rapide 85 kg de +63°C à +8.5°C à cœur par cycle de 2h maxi, compatible chariots de four Rational
Enregistreur USB et clé de série
Frigisonde 3 points de série
Gaz Réfrigérant : R452A

Dim : L 850 x P 850 x H 2420 mm
Puissance : 3200 W - Tension : 230 V



FRIGINOX



Meubles bas Réfrigérés positifs GN 1/1



NOVATEC

Construction tout inox AISI 304, arrière et dessous en acier galvanisé. Dosseret 100 mm, dégivrage automatique, évaporateur traité cataphorèse, isolation mousse polyuréthane 60 mm, joints de porte magnétiques, sur pieds réglables, roues en option
Froid ventilé de 0°C à 8°C, 4 nvx au pas de 50 mm
Gaz réfrigérant : R290

Réf. NOVA22SR Prix à partir de 1 695 € HT

2 portes GN 1/1 - Volume: 280 L
Dim: L 1360 x P 700 x H 935
Puissance: 250W Tension 220V
Sur Pieds possible en option

Réf. NOVA32SR Prix à partir de 2 195 € HT

3 portes GN 1/1 - Volume: 420 L
Dim: L 1795 x P 700 x H 935
Puissance: 400W Tension 220V
Sur pieds possible en option

Réf. NOVA42SR Prix à partir de 2 555 € HT

4 portes GN 1/1 - Volume: 560 L
Dim: L 2230 x P 700 x H 935
Puissance: 400W Tension 220V
Sur pieds possible en option

Meubles bas réfrigérés positifs «TWIN» GN 1/1



SAGI

Structure monocoque aux angles arrondis en acier Vx-Pet anti empreinte, Plan de travail H 60 mm, en acier inox AISI 304, dosseret H 85 mm, isolation 60 mm, évaporateur traité anticorrosion
Fonctionnement de 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R290

Réf. KUEAA Prix à partir de 1 832 € HT

2 portes - Volume utile: 161 L
Dim : L 1400 x P 700 x H 9850 mm
Puissance : 270 W - Tension : 230 V

Réf. KUEBA Prix à partir de 2 224 € HT

3 portes - Volume utile: 241 L
Dim : L 1850 x P 700 x H 9850 mm
Puissance : 430 W - Tension : 230 V

Réf. KUECA Prix à partir de 2 660 € HT

4 portes - Volume utile: 321 L
Dim : L 2300 x P 700 x H 9850 mm
Puissance : 430 W - Tension : 230 V



LES ARRIÈRES BAR

FROID

Arrière de Bar



FURNOTEL

Température de +0°C à +10°C, carrosserie Skinplate, finition extérieure inox, groupe logé, isolation 40 mm, thermostat électronique, régulation thermostatique, dégivrage et évaporation des condensats automatiques. Dotation : 2 clayettes inox par portes
Gaz réfrigérant : R600a

Réf. BC2101

Prix à partir de 1 825 € HT_A

2 portes pleines
Volume utile : 349 L
Dim : L 1462 x P 513 x H 860 mm
Puissance : 280 W - Tension : 230 V

Réf. BC3101

Prix à partir de 2 358 € HT_A

3 portes pleines
Volume utile : 536 L
Dim : L 2002 x P 513 x H 860 mm
Puissance : 280 W - Tension : 230 V

Réf. BC3101V

Prix à partir de 2 520 € HT_A

3 portes vitrées
Volume utile : 536 L
Dim : L 2002 x P 513 x H 860 mm
Puissance : 280 W - Tension : 230 V

Arrière de Bar



GAMKO

Construction Skinplate, thermostat électronique de +2°C à +18°C, dégivrage automatique, réévaporation des condensats, condensateur à tube sans entretien, éclairage LED
Gaz réfrigérant : R600a

Réf. GM32

Prix à partir de 1 523 € HT_A

1 porte pleine avec ferrure à gauche de série
Capacité : 155 bout. de 33 cl Ø 60mm
Dim : L 602 x P 594 x H 840/870 mm
Puissance : 135 W - Tension : 230 V

Réf. GM322

Prix à partir de 1 980 € HT_A

2 portes pleines avec ferrure
Capacité : 288 bout. De 33 cl Ø 60mm
2 clayettes simples
Dim : L 1110 x P 594 x H 840/870 mm
Puissance : 140 W - Tension : 230 V

Réf. LG3250G

Prix à partir de 1 885 € HT_A

2 portes vitrées, éclairage LED avec variateur
Gaz Réfrigérant : R600a
Capacité : 225 bout. de 30cl ou 246 bout. de 25cl
Dim : L 900 x P 576 x H 840/850 mm
Puissance : 120 W - Tension : 230 V



Machines à glaçons compacts



NOVATEC

Finition inox, ventilation frontale, porte escamotable.
Glaçons compacts pleins de 20 g
Gaz Réfrigérant : R134a

Réf. NOVACOMPACT20AS

Prix à partir de 1 187 € HT^H

Production de 20 Kg/24h - 1000 glaçons
Stockage : 6 Kg (300 glaçons)
Groupe à air, 1/4 ch.
En option kit 4 pieds H 135 mm.
Dim : L 333 x P 457 x H 599 mm
Puissance : 270 W - Tension : 230 V

Réf. NOVACOMPACT30AS

Prix à partir de 1 444 € HT

Production de 30 Kg/24h - 1500 glaçons
Stockage : 8,5 Kg (425 glaçons)
Groupe à air, 1/5 ch.
En option kit 4 pieds H 135 mm.
Dim : L 390 x P 515 x H 640 mm
Puissance : 304 W - Tension : 230 V

Réf. NOVACOMPACT50AS

Prix à partir de 1 889 € HT

Production : 48 Kg/24h - 2400 glaçons
Stockage : 22 Kg (1100 glaçons)
Groupe à air 1/3 ch.
Dim : L 467 x P 570 x H 912 mm
Puissance : 412 W - Tension : 230 V

Machine à glaçons creux



NOVATEC

Finition inox, ventilation frontale, porte battante,
Glaçons creux type sucette de 21g, (Ø supérieur à 25-30 mm, h 41 mm)
Contrôle du débit d'eau (système anti-fuite)
Gaz Réfrigérant : R290

Réf. NOVACREUX20AS

Prix à partir de 1 295 € HT^A

Production : 23 Kg/24h - 1095 glaçons
Stockage : 7 Kg (333 glaçons)
Groupe à air 1/6 ch.
Dim : L 340 x P 545 x H 690 mm
Puissance : 220 W - Tension : 230 V

Réf. NOVACREUX30AS

Prix à partir de 1 484 € HT^A

Production : 28 Kg/24 h - 1333 glaçons
Stockage : 10 Kg (476 glaçons)
Groupe à air 1/5 ch.
Dim : L 400 x P 545 x H 690 mm
Puissance : 190 W - Tension : 230 V

Réf. NOVACREUX50AS

Prix à partir de 1 911 € HT^A

Production : 50 Kg/24 h - 2380 glaçons
Stockage : 21 Kg (1000 glaçons)
Groupe à air 1/4 ch.
Dim : L 500 x P 585 x H 876 mm
Puissance : 310 W - Tension : 230 V

Machine à glaces en grains

SCODIF

Réf. AF80 AS

Prix à partir de 3 892 € HT^A

Construction acier inoxydable, régulation électronique avec fonction autodiagnostic, cabine de stockage incorporée, agent antimicrobien AgION intégré.
Gaz réfrigérant R134a
Production: 73 Kg/h
Stockage: 25 Kg
Dim : L 535 x P 620 x H 890 mm
Puissance : 790 W - Tension : 230 V



Machine à glace en cubelets

SCODIF

Réf. AFC80AS

Prix à partir de 3 990 € HT^A

Production : 85 Kg/24 h.
Stockage : 25 Kg
Production de glace de type Cubelet (16x15x8 mm environ)
92% de glace et 8% d'humidité résiduelle
Finition inox.
Gaz réfrigérant : R134a
Groupe à air 1/4 ch.
Dim : L 535 x P 626 x H 797 mm
Puissance : 340 W - Tension : 230 V



LES CAVES A VIN



Cave à vins

GAMKO

Réf. VINO50-M

Prix à partir de 1 564 € HT

Cave de service encastrable ou pose libre.
1 zone T° de +5°C à 22°C.
Dotation : 2 clayettes et 2 demi clayettes bois
Capacité de 42 bouteilles
Volume : 145 L
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 595 x P 570 x H 870 mm
Puissance : 100 W - Tension : 230 V



Cave à vins 2 zones

BARTSCHER

Réf. 700130

Prix à partir de 834 € HT

2 zones de T° de +5°C à +20°C
Tablette en bois à roulement à billes
Capacité : 38 bouteilles
Volume : 113 L
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 396 x P 580 x H 1030 mm
Puissance : 150 W - Tension : 230 V



Cave à vins Monotempérature

CODIGEL

Réf. CV430-PV

Prix à partir de 1 918 € HT

Froid ventilé avec dégivrage automatique, skinplate noir intérieur, porte en verre avec protection anti UV
1 zone de T° de +5°C à +20°C
Capacité : 112 bout. - 5 Étagères en bois
Volume : 308 L / 386 L - Gaz Réfrigérant : R600a
Dim : L 590 x P 645 x H 1860 mm
Puissance : 240 W - Tension : 230 V

LES FONTAINES RÉFRIGÉRÉES



Fontaine à eau réfrigérée

Réf. RF120

Prix à partir de 1 298 € HT

Console et revêtement tout inox haute qualité, Refroidissement à détente directe avec banc de glace
Débit: 300 L/h
Production d'eau froide: 120 L/h
Gaz réfrigérant: R134a
Dim: L 400 x P 350 x H 1420
Puissance: 300 W - Tension 220-240V



Fontaine Réfrigérée sur table

Réf. TBS PV DOUBLE

Prix à partir de 1 700 € HT

Refroidissement à détente directe avec banc de glace Débit 240L/H
Production eau froide 120L/H delta T 10_C 2 sorties par stérilisateur UV TBS à basse consommation énergétique. Contrôle fonctionnement stérilisateur avec mise en sécurité en cas de dysfonctionnement protection sanitaire actionné par contacteur 3 positions
Revêtement tout inox haute qualité Pieds réglables Grille inox pour poser les carafes Modèle Comptoir
Fabriquée en France
Dim: L 400 x P 513 x H 520 mm
Puissance: 300 W - Tension: 230 V

MISTRAL

SALAD BAR

SALAD BAR Chauffant ou Réfrigéré



L2G

Cuve en inox, éclairage sous cloche par LED, 4 bacs GN1/1, table de dressage en granit rose, 4 roues pivotantes dont 2 à frein, 3 barettes de séparations en dotation, régulation par thermostat électronique.

Réf. B1604RE

Prix à partir de 1 713 € HT

Cuve inox réfrigérée statique
Température de fonctionnement de +2°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R134a
Dim: L 1505 x P 900 x H 1320 mm
Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V

Réf. B1604BA

Prix à partir de 1 735 € HT

Cuve inox chauffante par bain-marie
Température de fonctionnement de +50°C à +90°C
Dim: L 1505 x P 900 x H 1320 mm
Puissance : 1,6 kW - Tension : 230 V



Vitrine à ingrédients réfrigérée

ATOSA

Finition inox, Température de fonctionnement de +2°C à +8°C
Compresseur Embraco, contrôleur Dixell/carel, dégivrage automatique, température ambiante +32°C

Gaz Réfrigérant : R600a
Pare Haleine Vitré - H 206mm

Réf. **Prix à partir de**
VRX1400/330 **695 € HT**

Capacité : 6 bacs GN1/4 (non fournis)
Volume : 40 L
Dim : L 1400 x P 335 x H 440 mm
Puissance : 170 W - Tension : 220 V

Réf. **Prix à partir de**
VRX1600/380 **895 € HT**

Capacité : 7 bacs GN1/3 (non fournis)
Volume : 58 L
Dim : L 1600 x P 395 x H 440 mm
Puissance : 170 W - Tension : 220 V

Réf. **Prix à partir de**
VRX1800/380 **945 € HT**

Capacité : 8 bacs GN1/3 (non fournis)
Volume : 67 L
Dim : L 1800 x P 395 x H 400 mm
Puissance : 170 W - Tension : 220 V



Vitrine d'exposition 4 faces vitrées

L2G

Réf. **Prix à partir de**
SVEN **993 € HT**

Température de fonctionnement de 0°C à +12°C, thermostat électronique, 4 faces vitrées, 3 grilles riesling, éclairage LED
Volume : 235 L
Coloris Blanc ou Noir
Gaz réfrigérant : R600a
Dim : L 580 x P 540 x H 1595 mm
Puissance : 250 W - Tension : 230 V



Vitrine d'exposition pâtisserie

INFRICO

Réf. **Prix à partir de**
LO3700 **3 734 € HT**

4 faces vitrées
Température de fonctionnement négative de -15°C à -24°C, condensateur à ventilation, évaporation statique, dégivrage manuel.
5 étagères fixes + 1 amovible
Volume : 420 L
Gaz réfrigérant : R134a
Dim : L 700 x P 650 x H 1900 mm
Puissance : 170 W - Tension : 230 V

Vitrines murales
Portes vitrées positives ou négatives



SEDA

Gamme étroite, revêtement extérieur laqué noir, portes vitrées double vitrage, froid ventilé, groupe logé, régulation électronique, éclairage LED vertical, 5 étagères. Gaz Réfrigérant: R290

Réf. ALTAIR 126 TN **Prix à partir de 2 738 € HT**

Température de 0°C à 10°C - 2 portes vitrées - 1,30M
Volume : 1000 L
Dim : L 1253 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 773 W - Tension : 230 V

Réf. ALTAIR 188 TN **Prix à partir de 3 878 € HT**

Température de 0°C à 10°C - 3 portes vitrées - 1,90M
Volume : 1530 L
Dim : L 1880 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 919 W - Tension : 230 V

Réf. ALTAIR 250 TN **Prix à partir de 5 422 € HT**

Température de 0°C à 10°C - 4 portes vitrées - 2,50M
Volume : 2060 L
Dim : L 2508 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 1372 W - Tension : 230 V

Réf. ALTAIR 126 BT **Prix à partir de 4 572 € HT**

Température de -18°C à -22°C - 2 portes vitrées - 1,30M
Volume : 960 L
Dim : L 1253 x P 760 x H 1997 mm - Puissance : 1517 W - Tension : 230 V

Réf. ALTAIR 188 BT **Prix à partir de 6 024 € HT**

Température de -18°C à -22°C - 3 portes vitrées - 1,90M
Volume : 1480 L
Dim : L 1880 x P 760 x H 1997 mm - Puissance : 1752 W - Tension : 230 V



LES VITRINES

FROID



Bartscher

Vitrine réfrigéré à poser

BARTSHER

Réf.

DELI-COOL II

Prix à partir de

904 € HT

Température de +2°C à +12°C, froid ventilé
Portes coulissantes à l'arrière
Dégivrage automatique
Éclairage LED
Fluide réfrigérant R600a
2 grilles réglables en hauteur
Capacité 120 L
Dim : L 710 x P 575 x H 685 mm
Puissance : 160 W - Tension : 230 V



GRUPE
SEDA
refrigeration

Vitrine haute de service arrières long.1m20

SEDA

Réf.

EVO K 1200

Prix à partir de

3 072 € HT

Froid ventilé température de +2°C à +4°C,
Groupe logé, dégivrage naturel, structure vitrée,
3 niveaux d'étagères, portes arrières coulissantes,
double vitrage
Gaz réfrigérant : R452
Dim : L 1200 x P 785 x H 1400 mm
Puissance : 678 W - Tension : 230 V



Infrico

Vitrine réfrigérée de service arrière

INFRICO

Réf.

VGR15P

Prix à partir de

2 495 € HT

Froid ventilé de +2°C à +6°C, groupe logé au R290, thermostat électronique, construction acier plastifié inox AISI 304, dégivrage manuel
Vitre Droite
Capacité : 324 L
Dim: L 1622 x P 993 x H 1280 mm
Puissance: 451 W - Tension: 230 V

Infrico



INFRICO

Vitrine réfrigérée de service arrière

Réf. VGR18

Prix à partir de

2 695 € HT

Froid ventilé de +2°C à +6°C, groupe logé au R290, thermostat électronique, construction acier plastifié inox AISI 304, dégivrage manuel
Vitre Bombée
Capacité: 387 L
Dim: L 1935 x P 993 x H 1280 mm
Puissance: 653 W - Tension: 230 V

LES CHAMBRES FROIDES

Nous sommes à l'écoute de tous vos projets de conception et création de chambres froides.
Nos équipes vous proposent toutes les dimensions et les applications dont vous avez besoin au travers de notre réseau de partenaires

Parce que chaque projet est unique n'hésitez pas à nous consulter



isomasters telewig

VIESSMANN kide



DAGARD



INOX

TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

Plan de travail en acier inoxydable ép. 12/10ème, bandeau hauteur 40 mm à bords droit, piètement inox Ø 38 mm, hauteur 900/930 mm



Tiroir avec façade + bac polypropylène
Tiroir à façade + bac polypropylène - option pour table CHR

Réf.
503520

Prix à partir de
146 € HT



TOURNUS
EQUIPEMENT

**Table inox CHR
Centrale**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503202 Prix à partir de 362 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503203 Prix à partir de 376 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503204 Prix à partir de 410 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503206 Prix à partir de 442 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503207 Prix à partir de 460 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503209 Prix à partir de 497 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS
EQUIPEMENT

**Table inox CHR
Centrale avec étagère**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503242 Prix à partir de 399 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503243 Prix à partir de 432 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503244 Prix à partir de 470 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503246 Prix à partir de 507 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503247 Prix à partir de 565 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503249 Prix à partir de 598 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS
EQUIPEMENT

**Table inox CHR
Adossée**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503222 Prix à partir de 373 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503223 Prix à partir de 397 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503224 Prix à partir de 417 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503226 Prix à partir de 458 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503227 Prix à partir de 502 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503229 Prix à partir de 533 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS
EQUIPEMENT

**Table inox CHR
Adossée avec étagère**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503262 Prix à partir de 415 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503263 Prix à partir de 440 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503264 Prix à partir de 469 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503266 Prix à partir de 509 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503267 Prix à partir de 563 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503269 Prix à partir de 611 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TABLES DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM

Plan de travail en acier inoxydable ép. 15/10ème, bandeau avant et dossier rayonné, piètement inox Ø 45 mm, hauteur 900/930 mm

INOX



TOURNUS EQUIPEMENT

Table Inox Centrale

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404971 Prix à partir de 436 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 404972 Prix à partir de 452 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 404973 Prix à partir de 491 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 404975 Prix à partir de 528 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 404976 Prix à partir de 548 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 404977 Prix à partir de 572 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table Inox Centrale avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424971 Prix à partir de 525 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 424972 Prix à partir de 551 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 424973 Prix à partir de 607 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 424975 Prix à partir de 658 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 424976 Prix à partir de 696 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 424977 Prix à partir de 737 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table Inox Adossée

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404991 Prix à partir de 480 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 404992 Prix à partir de 488 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 404993 Prix à partir de 512 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 404995 Prix à partir de 570 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 404996 Prix à partir de 615 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 404997 Prix à partir de 625 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table Inox Adossée avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424991 Prix à partir de 570 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 424992 Prix à partir de 587 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 424993 Prix à partir de 625 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 424995 Prix à partir de 697 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 424996 Prix à partir de 760 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 424997 Prix à partir de 783 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



4 roues

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 701201 Prix à partir de 127 € HT

Pour table Prémium, 4 roues à chape polyamide



Tiroir inox avec bac

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 809501 Prix à partir de 181 € HT

Tiroir inox GN 1/1 + bac polypropylène pour table Prémium

TABLES DU CHEF EN INOX ECO CHR AVEC OU SANS ÉTAGÈRES

Table adossée, Plan de travail en acier inoxydable ép. 12/10ème, bandeau hauteur 40 mm à bords droit, piètement inox Ø 38 mm, hauteur 900/930 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table adossée sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503283 Prix à partir de 601 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503284 Prix à partir de 628 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503286 Prix à partir de 662 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table adossée sans robinet bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503323 Prix à partir de 601 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503324 Prix à partir de 628 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503326 Prix à partir de 662 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table adossée sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503303 Prix à partir de 654 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503304 Prix à partir de 688 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503306 Prix à partir de 731 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Table adossée sans robinet bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503343 Prix à partir de 654 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503344 Prix à partir de 688 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503346 Prix à partir de 731 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

TABLES DU CHEF PREMIUM



INOXI

Plan de travail en acier inoxydable ép. 15/10ème, bac soudé 400 x 400 x 250 mm avec tube surverse et siphon.



Table adossée sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404751	Prix à partir de 791 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 404752	Prix à partir de 813 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 404753	Prix à partir de 831 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 404755	Prix à partir de 873 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 404756	Prix à partir de 923 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 404757	Prix à partir de 927 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



Table adossée + étagère sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424751	Prix à partir de 884 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 424752	Prix à partir de 911 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 424753	Prix à partir de 948 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 424755	Prix à partir de 1 002 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 424756	Prix à partir de 1 066 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 424757	Prix à partir de 1 090 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



Table adossée - sans robinet - bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404761	Prix à partir de 791 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 404762	Prix à partir de 813 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 404763	Prix à partir de 831 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 404765	Prix à partir de 873 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 404766	Prix à partir de 923 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 404767	Prix à partir de 927 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



Table adossée + étagère sans robinet bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424761	Prix à partir de 884 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 424762	Prix à partir de 911 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 424763	Prix à partir de 948 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 424765	Prix à partir de 1 002 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 424766	Prix à partir de 1 066 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 424767	Prix à partir de 1 090 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	

LES PLONGES



Plonge en inox sans étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503602	Prix à partir de 500 € HT
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 800 mm	
Réf. 503603	Prix à partir de 564 € HT
1 bac 600 x 500 -1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503609	Prix à partir de 786 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503606	Prix à partir de 749 € HT
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503607	Prix à partir de 806 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	
Réf. 503608	Prix à partir de 806 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	



Plonge en inox avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503622	Prix à partir de 558 € HT
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 800 mm	
Réf. 503623	Prix à partir de 655 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503529	Prix à partir de 860 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir étagère sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503626	Prix à partir de 835 € HT
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503627	Prix à partir de 933 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	
Réf. 503628	Prix à partir de 933 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir étagère sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	



Plonge PREMIUM

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 806670	Prix à partir de 570 € HT
1 bac 500x500 sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 700 mm	
Réf. 806671	Prix à partir de 651 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 806672	Prix à partir de 651 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 806677	Prix à partir de 902 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 806678	Prix à partir de 902 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 806674	Prix à partir de 928 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1800 mm	



Plonge PREMIUM

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 826670	Prix à partir de 656 € HT
1 bac 500x500 étagère basse sans robinet, sans égouttoir	
Dim : l 700 x L 700 mm	
Réf. 826671	Prix à partir de 744 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 826672	Prix à partir de 744 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	
Dim : l 700x L 1200 mm	
Réf. 826677	Prix à partir de 744 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 826678	Prix à partir de 1 019 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 826674	Prix à partir de 1 063 € HT
2 bac 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1800 mm	



LES ÉTAGÈRES

Étagère murales ECO CHR

Étagère à plateau, ép. 12/10ème, charge répartie de 100 Kg, décollage du mur de 40 mm pour permettre le passage des tuyaux, possibilité de superposer les étagères pour obtenir plusieurs niveaux ou de les juxtaposer pour réaliser une grande longueur.



Réf. 503429
Sans bacs
Dim : l 300 x L 600 mm

Prix à partir de 83 € HT

Réf. 503430
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 300 x L 800 mm

Prix à partir de 90 € HT

Réf. 503441
Plateau inox - Sans Bacs
Dim : l 400 x L 1000 mm

Prix à partir de 102 € HT

Réf. 503442
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1200 mm

Prix à partir de 110 € HT



Réf. 503443
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1400 mm

Prix à partir de 119 € HT

Réf. 503444
Plateau inox - Sans bacs
Dim : l 400 x L 1600 mm

Prix à partir de 138 € HT



Réf. 503451
Plateau inox - 4 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1000 mm

Prix à partir de 235 € HT

Réf. 503452
Plateau inox - 5 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1200 mm

Prix à partir de 270 € HT

Réf. 503453
Plateau inox - 6 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1400 mm

Prix à partir de 306 € HT

Réf. 503454
Plateau inox - 7 bacs GN 1/3 prof. 100mm
Dim : l 400 x L 1600 mm

Prix à partir de 357 € HT

Réf. 503425
Pour four à micro-ondes
Dim : l 500 x L 600 mm

Prix à partir de 105 € HT

TOURNUS EQUIPEMENT

LES CHARIOTS



Chariot de débarrassage

Chariot de service 800 x 580 mm, roulettes chapes polyamide 2AF

Réf. UFCF1
Prix à partir de 225 € HT

2 plateaux

Réf. UFCF 2
Prix à partir de 266 € HT

3 plateaux



Chariot de débarrassage

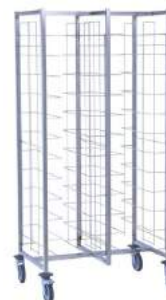
Chariot de service 1000 x 670 mm, roulettes chapes polyamide 2AF

Réf. UFCF 3
Prix à partir de 284 € HT

2 plateaux

Réf. UFCF 4
Prix à partir de 320 € HT

3 plateaux



Chariot cafétéria sans parois

Structure tube inox 25x25 mm, rangement des plateaux de cafeteria de 270 à 376 mm et jusqu'à 516 mm de prof. Option habillage latéral en panneau résine pour chariot cafétéria Prix : 59 € HT

Réf. UFCF 5
Prix à partir de 425 € HT

12 niveaux, roulettes polyamides

Réf. UFCF 6
Prix à partir de 604 € HT

2x12 niveaux, roulettes polyamides



Chariot à glissières soudées

Chariots aux dimensions standards équipés de 4 roues pivotantes avec ou sans freins. Glissières double butées soudées, tube 25x25 mm, charge max : 20 kg par glissières, 250 kg par chariot.

Réf. UFCF 7 Prix à partir de 275 € HT_A

20 niveaux GN 1/1

Réf. UFCF 8 Prix à partir de 286 € HT_H

20 niveaux GN 2/1

Réf. UFCF 9 Prix à partir de 298 € HT_A

20 niveaux 600 x 400 Pâtisserie



Chariot porte assiettes réhaussé

Réf. UFCF 14 Prix à partir de 701 € HT_A

2 niveaux



Chariot porte-plateaux

Réf. UFCF 10 Prix à partir de 369 € HT

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 11 Prix à partir de 206 € HT

Inox sans poignée, roulettes polyamide



Chariot de séchage

Réf. UFCF 15 Prix à partir de 1 123 € HT_R

Pour format GN 1/1



Chariot chauffe assiettes 2 piles (120 assiettes)

NOVATEC

Réf. 808172N Prix à partir de 1 064 € HT_C

Avec couvercle, construction en acier inox pour assiettes Ø 180 à 290 mm, 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein. Charge max admissible : 75 Kg/pile Dim : L 960 x P 485 x H 900 mm



Chariot porte-casiers inox

Structure tube inox 25 x 25 mm, tôle ép. 1,5 mm, pour casiers à verres 500x500.

Réf. UFCF 12 Prix à partir de 211 € HT

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 13 Prix à partir de 190 € HT

Inox sans poignée, roulettes polyamide



Chariot à plate-forme inox à claires voies

Réf. 802165 Prix à partir de 634 € HT_H

Construction soudée en tubes inox largement dimensionnés
4 roues pivotantes Ø 160 mm charge maximale : 350 kg
Dim : L 1200 x P 600 x H 1000 mm

Réf. 802160 Prix à partir de 501 € HT_H

Construction soudée en tubes aluminium largement dimensionnés
4 roues pivotantes Ø 160 mm charge maximale : 350 kg
Dim : L 1250 x P 600 x H 1000 mm



LES MEUBLES ET ARMOIRES

INOX



TOURNUS EQUIPEMENT

Armoire suspendue CHR

TOURNUS EQUIPEMENT

Construction en acier inoxydable, étagère intermédiaire réglable, portes coulissantes doublées suspendue par un rail sur la partie supérieure, butée de fin de courses.

Réf. 503553 Prix à partir de 579 € HT

Dim : L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503554 Prix à partir de 639 € HT

Dim : L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503555 Prix à partir de 706 € HT

Dim : L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503557 Prix à partir de 773 € HT

Dim : L 1800 x P 400 x H 600 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Armoire haute CHR portes coulissantes

TOURNUS EQUIPEMENT

Construction en acier inoxydable, 3 étagères réglables, portes coulissantes doublées, dessus horizontal, piètement polyamide.

Réf. 503492 Prix à partir de 1 542 € HT

Dim : L 1000 x P 600 x H 1800 mm

Réf. 503493 Prix à partir de 1 678 € HT

Dim : L 1200 x P 600 x H 1800 mm



TOURNUS EQUIPEMENT

Armoire pour produits d'entretien CHR

TOURNUS EQUIPEMENT

Construction en acier inoxydable, porte battante doublée avec fermeture à clé, dessus horizontal, séparation verticale, 3 demi-étagères réglables 1 fixe. Piètement polyamide

Réf. 503481 Prix à partir de 968 € HT

Dim : L 600 x P 500 x H 1800 mm

Réf. 503482 Prix à partir de 1 308 € HT

Dim : L 1000 x P 500 x H 1800 mm



SUDINOX fabrication française maîtrisée

Meuble central neutre PREMIUM à portes coulissantes

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné avec étagère réglable. Porte et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T329606 Prix à partir de 1 156 € HT

Dim : L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329607 Prix à partir de 1 246 € HT

Dim : L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329609 Prix à partir de 1 332 € HT

Dim : L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329611 Prix à partir de 1 412 € HT

Dim : L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329612 Prix à partir de 1 529 € HT

Dim : L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329613 Prix à partir de 1 640 € HT

Dim : L 2000 x P 700 x H 900 mm



SUDINOX fabrication française maîtrisée

Meuble à dossier neutre PREMIUM à portes coulissantes

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné avec étagère réglable. Porte et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T329706 Prix à partir de 1 156 € HT

Dim : L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329707 Prix à partir de 1 281 € HT

Dim : L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329708 Prix à partir de 1 325 € HT

Dim : L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329711 Prix à partir de 1 450 € HT

Dim : L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329712 Prix à partir de 1 567 € HT

Dim : L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329713 Prix à partir de 1 687 € HT

Dim : L 2000 x P 700 x H 900 mm



SUDINOX fabrication française maîtrisée

Meuble central neutre à tiroirs + portes coulissantes PREMIUM

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Central ou adossé, Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné sans étagère. Porte et parois latérales doublées et isolées. 3 à 5 tiroirs selon la longueur.

Réf. T330677 Prix à partir de 2 071 € HT

Dim : L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330681 Prix à partir de 2 546 € HT

Dim : L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330683 Prix à partir de 3 000 € HT

Dim : L 2000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330777 Prix à partir de 2 117 € HT

Dim : L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330781 Prix à partir de 2 590 € HT

Dim : L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330783 Prix à partir de 3 047 € HT

Dim : L 2000 x P 700 x H 900 mm



Meuble bas chauffant PREMIUM- adossé

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné avec étagère réglable. Porte et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331301 Prix à partir de 1 939 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331302 Prix à partir de 2 074 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331303 Prix à partir de 2 218 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331304 Prix à partir de 2 349 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331305 Prix à partir de 2 489 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



Meuble bas chauffant PREMIUM - central

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné avec étagère réglable. Porte et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331201 Prix à partir de 1 894 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331202 Prix à partir de 2 028 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331203 Prix à partir de 2 171 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331204 Prix à partir de 2 302 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331205 Prix à partir de 2 444 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



Meuble bas chauffant PREMIUM - traversant

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox doublé mélaminé, intérieur rayonné avec étagère réglable. Porte et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331501 Prix à partir de 2 039 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331502 Prix à partir de 2 201 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331503 Prix à partir de 2 324 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331504 Prix à partir de 2 413 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331505 Prix à partir de 2 616 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM- adossée

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox chauffant épaisseur 20/10ème. Intérieur rayonné avec étagère réglables. Portes et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331301DC Prix à partir de 2 943 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331302DC Prix à partir de 3 193 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331303DC Prix à partir de 3 453 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331304DC Prix à partir de 3 702 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331305DC Prix à partir de 3 959 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM - centrale

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox chauffant épaisseur 20/10ème. Intérieur rayonné avec étagère réglables. Portes et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331201DC Prix à partir de 2 904 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331202DC Prix à partir de 3 154 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331203DC Prix à partir de 3 413 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331204DC Prix à partir de 3 661 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331205DC Prix à partir de 3 919 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM - traversante

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Dessus inox chauffant épaisseur 20/10ème. Intérieur rayonné avec étagère réglables. Portes et parois latérales doublées et isolées.

Réf. T331501DC Prix à partir de 3 030 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331502DC Prix à partir de 3 304 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331503DC Prix à partir de 3 547 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331504DC Prix à partir de 3 758 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331505DC Prix à partir de 4 071 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



LES ÉTAGÈRES NEUTRES ET CHAUFFANTES

INOX



Etagère neutre pour table 1 niveau

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Colonnets tube rond Ø 38 mm, 4 cornières à fixer sur table

Réf. T221757 Prix à partir de 186 € HT

Dim: L 1000 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221759 Prix à partir de 196 € HT

Dim: L 1200 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221761 Prix à partir de 208 € HT

Dim: L 1400 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221763 Prix à partir de 218 € HT

Dim: L 1600 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221765 Prix à partir de 233 € HT

Dim: L 1800 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221767 Prix à partir de 244 € HT

Dim: L 2000 x P 400 x H 400 mm



Etagère neutre pour table 2 niveaux

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Colonnets tube rond Ø 38 mm, 4 cornières à fixer sur table

Réf. T221857 Prix à partir de 293 € HT

Dim: L 1000 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221859 Prix à partir de 309 € HT

Dim: L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221861 Prix à partir de 340 € HT

Dim: L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221863 Prix à partir de 359 € HT

Dim: L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221865 Prix à partir de 387 € HT

Dim: L 1800 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221867 Prix à partir de 415 € HT

Dim: L 2000 x P 400 x H 600 mm



Etagère chauffante à poser sur table

SUDINOX

Construction réalisée en acier inox AISI 441. Colonnets tube rond Ø 38 mm

Option entretoise de fixation

Réf: T220144 Prix: 93 € HT

Réf. T221600 Prix à partir de 824 € HT

2 résistances
Dim: L 1000 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 1000 W - Tension: 230V

Réf. T221601 Prix à partir de 865 € HT

3 résistances
Dim: L 1200 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 1500 W - Tension: 230V

Réf. T221602 Prix à partir de 932 € HT

3 résistances
Dim: L 1400 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 1500 W - Tension: 230V

Réf. T221603 Prix à partir de 1 092 € HT

4 résistances
Dim: L 1600 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 2000 W - Tension: 230V

Réf. T221604 Prix à partir de 1 170 € HT

4 résistances
Dim: L 1800 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 2000 W - Tension: 230V

Réf. T221605 Prix à partir de 1 315 € HT

5 résistances
Dim: L 2000 x P 400 x H 500 mm
Puissance: 2500 W - Tension: 230V

PORTE-SACS



Porte-sacs avec couvercle

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 804465 Prix à partir de 164 € HT

Structure en tube d'acier inoxydable Ø 20 mm, Support de sac très rigide ép. 4mm, fixation du sac par élastique, 2 roues lisses Ø 150 mm, couvercle en polypropylène injecté.

Adapté pour sacs de 100 à 130 L.
Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm



Porte-sacs avec couvercle et habillage inox

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 804468 Prix à partir de 305 € HT

Habillage inox couvercle à pédale, pour sacs 100 litres- structure en tube inox Ø 20 mm, habillage en tôle inox avec porte à charnières et loqueteau, fixation du sac par sangle élastique, poignée de transport - 2 roues.

Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm



Poubelle ciseaux inox

L2G

Réf. 900770000 Prix à partir de 129 € HT

Largeur de pince 600 mm pour sacs 110 L, élastique de maintien du sac
Poubelle avec 2 roulettes à freins.
Dim: L 580 x P 420 x H 960 mm



Support sac avec couvercle

GILAC

Réf. G619041 Prix à partir de 110 € HT

Support sac 120L avec couvercle blanc, ouverture et fermeture avec pédale qui évite les contaminations, 2 roues pour faciliter le déplacement. Plusieurs coloris de couvercles au choix.
Dim : L 640 x P 500 x H 970 mm



ROLL'SERVICE



NOVATEC

Régulation de la température de 60°C à 85°C et contrôle de l'hygrométrie de 35% à 50%, 2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière pour faciliter le déplacement, indice IP 25, accès facile aux parties techniques, manipulation aisée avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.

Réf. NOVA 507331N Prix à partir de 3 438 € HT_R

Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507336N Prix à partir de 3 666 € HT_A

Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507381N Prix à partir de 3 611 € HT_A

Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507386N Prix à partir de 4 236 € HT_R

Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507382N

Prix à partir de 4 217 € HT_R

Porte Vitrée sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm

Réf. NOVA 507482N

Prix à partir de 5 024 € HT_R

Porte Vitrée sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx
Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm

Réf. NOVA 507387N

Prix à partir de 4 485 € HT_R

Porte Vitrée avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx
Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm

Réf. NOVA 507487N

Prix à partir de 5 295 € HT_R

Porte Vitrée avec humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx
Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm



LES RAYONNAGES



Rayonnage Fermostock 5711

FERMOD

Réf. 4E1189A16 Prix à partir de 230 € HT_H

Structure Duralinox - Clayettes polymères
90 Kg / nvx
Dim : L 1189 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4E1189B16 Prix à partir de 239 € HT_H

Structure Duralinox - Clayettes polymères -90 Kg / nvx
Dim : L 1189 x P 460 x H 1685 mm



Rayonnage Fermostock 6611

FERMOD

Réf. 4P1197A16 Prix à partir de 256 € HT_H

Structure Duralinox - Clayettes polymères
175 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4P1197B16 Prix à partir de 271 € HT_H

Structure Duralinox - Clayettes polymères -175 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1685 mm



Rayonnage Fermostock 6811

FERMOD

Réf. 4D1197A16 Prix à partir de 358 € HT_H

Structure et clayettes Duralinox
250 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Réf. 4D1197B17 Prix à partir de 419 € HT_H

Structure et clayettes Duralinox
250 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm



Rayonnage Fermostock 6622

FERMOD

Réf. 4F1197B17 Prix à partir de 276 € HT_H

Structure Duralinox - Clayettes polymères pleines pour stockage sec uniquement
200 Kg / nvx
Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm



LAVERIE

LA GAMME NOVATEC



Lave-verres

NOVATEC

Réf. S 40 E
Prix à partir de 1 120 € HT^A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, portes en double paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie, bras de lavage en croix, alimentation en eau 50°C

Dotation : 2 paniers à verres, 1 support soucoupes, 1 panier à couverts.
Capacité 36 paniers en 400 x 400
Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm
Puissance : 3,2 kW - Tension : 230 V - 50 hz

Réf. S 40 EA
Prix à partir de 1 253 € HT^A

Version Adoucisseur intégré



Lave-vaisselle

NOVATEC

Réf. S 50 E
Prix à partir de 1 393 € HT^A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, portes en double paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie, bras de lavage en croix, alimentation en eau 50°C

Dotation : 1 panier à assiette, 1 support verres, 1 panier à couverts
Capacité 43 paniers en 500 x 500
Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm
Puissance : 5,2 kW - Tension : 400 V

Réf. S 50 EA
Prix à partir de 1 533 € HT^A

Version Adoucisseur intégré



Lave-vaisselle à capot

NOVATEC

Réf. S 100 E
Prix à partir de 2 415 € HT^A

Construction tout inox 18/10 AISI 304, capot mono paroi, 4 cycles automatiques, cuve emboutie avec angles arrondis, bras de lavage / rinçage indépendants, double filtre sur la cuve et filtre de pompe, doseur de produits de rinçage incorporé alimentation en eau 50°C

Dotation : 2 paniers à assiettes, 1 panier à verres, 2 paniers à couverts
Capacité 61 paniers en 500 x 500
Dim : L 720 x P 735 x H 1445/1880 mm
Puissance : 10,2 kW - Tension : 400 V

Réf. S 100 EA
Prix à partir de 2 597 € HT^A

Version Adoucisseur intégré



Lave-verres ECOLINE

SMEG

Réf. UG401DM

Prix à partir de 1 998 € HT ^A

Porte isolée double paroi, 3 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique
Capacité de la cuve : 8L
Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 330 mm
Capacité 40/24/15 paniers en 400 x 400
Dim : L 440 x P 530 x H 670 mm
Puissance : 3 kW - Tension : 230 V



Lave-verres ESAYLINE

SMEG

Réf. UG415D-1

Prix à partir de 3 223 € HT ^A

Cuve emboutie, Double paroi - Contrôle électronique, 5 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage (surpresseur), Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
Dotation : 2 paniers
Capacité de la cuve :
Capacité: 30/24/20 paniers en 400x400
Dim : L 460 x P 600 x H 705 mm
Puissance : 3,1 kW - Tension: 230 V



Lave-verres TOPLINE

SMEG

Réf. UG425D

Prix à partir de 3 604 € HT ^A

Double paroi, 6 programmes, Système de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation, pompe de lavage dispositif Soft Start, fonction Eau Propre pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage, nettoyage automatique de la cuve 2 bras de lavage en inox.
Capacité de la cuve : 7L - Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 300 mm
Capacité 60 paniers en 400 x 400
Dim : L 460 x P 600 x H 700 mm
Puissance : 4,8 kW - Tension : 400 V



Lave-vaisselle frontal ECOLINE

SMEG

Réf. UD503D

Prix à partir de 2 274 € HT ^A

Cuve simple parois, Inox AISI 304, Contrôle électronique, 3 programmes, Consommation d'eau pour un cycle 2,7 L, Démarrage progressif, Fonction Eau Propre pour renouvellement total de l'eau sélectionnable, Filtrage dynamique à 3 étapes, Chaudière avec tube d'évacuation pour vidange, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique, Pompe de vidange.
Hauteur utile de lavage : 365 mm
Dotation : 2 paniers
Capacité de la cuve : 13L
Capacité de la chaudière : 6L
Capacité de 40 paniers / h en 500x500 mm
Dim : L 578 x P 598 x H 820 mm
Puissance : 5,6 kW - Tension : 230 V



Lave-vaisselle frontal EASYLINE

SMEG

Réf. UD515D

Prix à partir de 3 363 € HT ^A

Double paroi, Contrôle électronique, 6 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
Dotation : 2 paniers
Capacité 40/30/20 paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 600 x P 600 x H 820 mm
Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V



Lave-vaisselle à capot EASYLINE

SMEG

Réf. SPH515

Prix à partir de 5 603 € HT ^A

Contrôle électronique, Capot double paroi, 6 programmes, Démarrage progressif, Pompe de vidange, Pompe de rinçage, Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique.
Dotation : 2 paniers
Capacité 60/30/20 paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635 x P 750 x H 1510 mm
Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V



Osmoseur

SMEG

Réf. WO 20-01

Prix à partir de 2 348 € HT ^A

Filtre à charbon actif, pression de l'eau à l'entrée (min/max) 1,5/6 bar, dureté et température de l'eau max à l'entrée 35°C, alimentation en eau froide adoucie 0-5°C, inox AISI 304
Capacité du réservoir d'accumulation 2L
Taux de récupération 0,25
Dim : L 150 x P 490 x H 550 mm
Puissance : 690W - Tension : 230 V



LA GAMME PERFORMANCE



SILVER

Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

SILVER

Réf.

1400 TOP PLUS HR
H+Prix à partir de
6 356 € HT^A

Modèle Electronique, avec capot à double paroi isolée. Cuve emboutie à escalier. Bras de lavage et rinçage indépendants. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe. Système thermostop, SYSTEME PLUS qui garanti un rinçage avec une température constante 85°C. SYSTEME BREAK TANK, SYSTEME ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour réchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation. Niveau de bruits 66 dbA. 6 cycles, Consommation par cycle: 2.6 litres. Alimentation en eau 10°C Compatible plateaux Gastronorm 1/1 (530x325mm) Capacité: 55 paniers par heure Dim : L 720 x P 735 x H 2095 mm Puissance: 10,5 kW - Tension: 400 V



SILVER

Lave-batterie à granules

SILVER

Réf.

GRANULES 900 PLUS

Prix à partir de
20 257 € HT^R

Technologie avancée, cuve de lavage inox AISI 316 angles arrondis, construction double paroi isolée matériaux haute isolation thermo-acoustique, pompe de lavage avec corps et couronne AISI 316 à haute efficacité, double bras de lavage verticaux, système de ventilation renforcé 10 programmes de lavage, Système Plus garantissant un rinçage constant à 85°C Capacité de la cuve : 103 L Consommation d'eau : 4,4 L Paniers : Ø 735 x H 240 mm (15 paniers / h) Dim : L 1095 x P 910 x H 1910/2020 mm



SILVER

Lave-vaisselle à avancement automatique

SILVER

Réf.

ASE104M

Prix à partir de
13 205 € HT^R

Portes double paroi isolée, système de sécurité anti-chute, poignée ergonomique, système Thermo Barrier pour un meilleur confort d'utilisation, filtration EASY+, lavage et pré-lavage renforcé, pré-lavage automatique basse température. Rendement 83 et 107 paniers / h Dim : L 1900 x P x 805 x H 1830 / 2120 mm Puissance : 20,2 kW

Réf.

ASE104M
+HR10+DR64Prix à partir de
18 919 € HT^R

Modèle avec condenseur de buée et tunnel de séchage

smeg
FOODSERVICE**Lave-batterie TOPLINE**

SMEG

Réf.

UW5757D

Prix à partir de
6 443 € HT^A

Carrosserie simple paroi porte isolée double paroi, 3 programmes, 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage en inox Capacité de la cuve : 36L Capacité de la chaudière : 12,5L - 7,5 kW Hauteur utile de lavage : 640 mm Capacité 30/15 paniers en 570 x 570 Dim : L 685 x P 750 x H 1725 / 2000 mm Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V

m
MEIKO**Lave-vaisselle Frontal UPSTER**

MEIKO

Réf.

U500 M2

Prix à partir de
4 370 € HT^A

Isolation phonique et thermique à double paroi, pompe à démarrage progressif, cuve de lavage monobloc emboutie, habillage arrière, doseur de produit tensio-actif de rinçage et réservoir intégré en façade, avec pompe de vidange. Adoucisseur intégré en option. Hauteur de passage 320 mm Paniers en 500 x 500 Dim : L 600 x P 600 x H 850 mm Puissance : 5,2 kW - Tension : 400 V

m
MEIKO**Lave-vaisselle à capot UPSTER**

MEIKO

Réf.

H500 M2

Prix à partir de
7 576 € HT^A

Capot à double paroi, cuve emboutie à angles arrondis, tamis filtre en inox, auto-nettoyage de la chambre de lavage, avec habillage arrière. Hauteur de passage: 440 mm Paniers en 500 x 500 Dim : L 635 x P 750 x H 1750/2100 mm Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V



Lave-verres Osmoseur



MEIKO

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, carénage 6 faces, cuve et supports paniers emboutis monobloc, Osmoseur GIO compact intégré.

Réf. USGIO-M2/4

Prix à partir de 8 145 € HT_A

Concept Brillance
Capacité 40/30/20 paniers en 400 x 400
Dim : L 450 x P 600 x H 710-735 mm
Puissance : 6,8 kW - Tension 400 V

Réf. UMGIO

Prix à partir de 9 114 € HT_A

Concept Brillance
Capacité 40/30/20 paniers en 500 x 500
Dim : L 600 x P 600 x H 710-735 mm
Puissance : 6,9 kW - Tension 400 V

Réf. UM+GIO-M2/4_CA

Prix à partir de 10 576 € HT_A

Concept Brillance Air concept
Capacité 40/30/15 paniers en 500 x 500
Dim : L 600 x P 600 x H 830-855 mm
Puissance : 6,8 kW - Tension 400 V



Produit de lavage 12 KG

MEIKO

Réf. D-US1110

Prix à partir de 94 € HT_R

Recommandé pour le stop essuyage



Produit de rinçage 10 L

MEIKO

Réf. R-US2190

Prix à partir de 120 € HT_R

Recommandé pour le stop essuyage



Lave-vaisselle à capot automatique



MEIKO

Capot à double paroi, isolation thermique et phonique totale, cuve emboutie à angles arrondis, programme d'auto nettoyage de la chambre de lavage. Mécanisme d'ouverture et fermeture auto à détection auto du casier

Réf. HM1

Prix à partir de 11 515 € HT_A

Hauteur de passage 505 mm.
Capacité 60/40/17 Paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635/725 x P 750 x H 1750/2080 mm
Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V

Réf. HM3

Prix à partir de 13 565 € HT_A

M-iClean HM AIRCONCEPT
Avec condenseur de buées à récupération d'énergie
Hauteur de passage : 505 mm
Capacité 60/40/17 Paniers en 500 x 500 mm
Dim : L 635/725 x P 750 x H 2230 mm
Puissance : 9,1 kW - Tension : 400 V



LA GAMME PREMIUM

LAVERIE



Lave-verres frontal avec Osmoseur

WINTERHALTER

Réf. UC-S AT EXCELLENCE-S **Prix à partir de** 7 371 € HT _A

Double parois, isolation thermique et phonique totale, pompe de vidange, doseur de produit de lavage et rinçage avec réservoir intégré. Osmoseur indépendant AT Excellence-S
Hauteur utile : 309 mm
Capacité 48/32/22 paniers 400 x 400
Dim : L 460 x P 603 x H 725/760 mm
Puissance : 7,9 kW - Tension : 400 V



Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

WINTERHALTER

Réf. PT-L ENERGYPLUS **Prix à partir de** 15 478 € HT _A

Quadruple système de filtration, récupérateur thermique EnergyPlus, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.
Hauteur utile : 440 mm
Capacité 72/45/32/22 paniers 500 x 500 ou 500 x 600
Dim : L 735 x P 750 x H 2175 mm
Puissance : 10,8 kW - Tension : 400 V



Lave-batterie frontal

WINTERHALTER

Réf. UF-XL **Prix à partir de** 22 860 € HT _A

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.
Capacité de la cuve : 138 L
Capacité 40/24/12 paniers en 500 x 500 ou 500 x 600
Dim : L 1468 x P 870 x H 1880/2240 mm
Puissance : 16,4 kW - Tension : 400 V



winterhalter®

Détergent universel Lave-vaisselle et Batterie

WINTERHALTER

Réf. F8500 **Prix à partir de** 77 € HT _R

12 Kg



winterhalter®

Détergent Polyvalent

WINTERHALTER

Réf. F300 **Prix à partir de** 80 € HT _R

12 Kg



winterhalter®

Liquide de rinçage universel

WINTERHALTER

Réf. B100N **Prix à partir de** 76 € HT _R

10 L

Lave-vaisselle à avancement automatique



WINTERHALTER

Réf. CTR-M SIMPLE RINCAGE **Prix à partir de** 23 892 € HT _A

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, 3 vitesses possibles, système Thermostop, porte papillon à 180°
Capacité de la cuve : 75 L
Capacité 50/75/120 paniers en 500 x 500
Dim : L 1400 x P 800 x H 1420 mm
Puissance : 32,2 kW - Tension : 400 V

winterhalter®



Lave-batterie / Vaisselle mixte à capot

METOS

Réf. WD-8GREEN

Prix à partir de 15 961 € HT

Construction robuste en inox, double isolation phonique et thermique (niveau sonore 63 dB), double système de filtration, condenseur récupérateur de chaleur CRC +, 3 programmes, grille batterie rabattable, berceau de lavage large 695 mm.
Hauteur de passage libre : 505 mm
Capacité 50 paniers / heures
Dim : L 660/884 x P 750 x H 1540/2080 mm
Puissance : 13,5 kW



Lave-batterie à granules

METOS

Réf. WD-90GRHC

Prix à partir de 25 217 € HT

Lavage et séchage rapide grâce à la centrifugation, cage de chargement unique hexagonale, 0,75 L d'eau par bac (économique), 5 Kg de granules pour 2000 cycles, compact porte escamotable servant de table de chargement, condenseur de buée, 6 programmes de lavage avec fonction HACCP, alimentation en eau froide adoucie, niveau sonore 66 dB.
Capacité 26 paniers - 6 GN 1/1 ou 2 GN 2/1
Dim : L 878 x P 925 x H 1610/1882 mm
Puissance : 11,2 kW



Double Capot Traversant Mixte

METOS

Réf. WD-12S

Prix à partir de 20 809 € HT

Machine entièrement isolée, Alimentation eau chaude, Relevage automatique du capot, 3 programmes de lavage: 72-102-312 secondes, Ajustement rapide de la pression d'eau pour lavage batterie, Surpresseur avec réservoir disconnecteur, rinçage constant, Habillage inox, Doseur pour produit de rinçage
Dotation : 2 casiers 500 x 500 mm
Capacité : 2 casiers /h
Hauteur utile : 600 mm
Dim : L 1295 x P 815 x H 1694/2355 mm
Puissance : 15 kW - Tension: 400 V

LES PRODUITS LESSIVIELS



Produits de lavage verre

Réf. ETOLIT 6000

Prix à partir de 76 € HT

Excellente capacité de nettoyage, avec protection du verre, efficace contre les résidus de colorants alimentaires légers.
Respectueux de l'environnement et inodore.
Bidon 12 Kg



Produit de lavage vaisselle

Réf. ETOLIT 8000

Prix à partir de 66 € HT

Idéal pour nettoyer la porcelaine, l'acier inoxydable, le plastique et le verre. Excellente capacité de dissolution de l'amidon et des graisses. Bonnes propriétés de blanchiment et de nettoyage. Bidon 12 Kg



Produit de lavage GREEN

Réf. ETOLIT GREEN

Prix à partir de 76 € HT

Idéal pour nettoyer la porcelaine, l'acier inoxydable, le plastique et le verre. Excellente capacité de dissolution de l'amidon et des graisses. Bonnes propriétés de blanchiment et de nettoyage. Bidon 12 Kg

Certification du label Écologique de l'UE au niveau des ingrédients, de l'emballage et de l'efficacité du produit.



Produits de rinçage verre

Réf. ETOLIT GT 100

Prix à partir de 63 € HT

Adapté à l'eau douce, mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries, en particulier pour le verre. Convient à tous les types de verres à boire et aux types de verres avec décor. Contre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L



Produit de rinçage vaisselle

Réf. ETOLIT GT 200

Prix à partir de 60 € HT

Idéal pour l'utilisation de la porcelaine, de l'acier inoxydable, du plastique et du verre. Mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries de la vaisselle de mélange. Inodore et inodore, effet réducteur de mousse. Contre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L



Produit de rinçage GREEN

Réf. ETOLIT GREEN 2

Prix à partir de 68 € HT

Idéal pour l'utilisation de la porcelaine, de l'acier inoxydable, du plastique et du verre. Mouillage uniforme ainsi que séchage sans goutte et sans stries de la vaisselle de mélange. Inodore et inodore, effet réducteur de mousse. Contre la calcification du système de rinçage. Bidon 10 L



TRAITEMENT DE L'EAU

LAVERIE



Adoucisseurs

BWT

Alimentation en eau froide, vanne volumétrique, adoucisseur électronique avec régénération proportionnée

Réf. **BESTSOFT4** Prix à partir de **654 € HT**
A

Volume de résine 4 L, adapté pour un lave-vaisselle frontal

Réf. **BESTSOFT11** Prix à partir de **829 € HT**
A

Volume de résine 11 L, adapté pour un lave-vaisselle à capot

Réf. **BESTSOFT21** Prix à partir de **953 € HT**
A

Volume de résine 20 L, adapté pour un lave-vaisselle à avancement automatique



Système Complet de Filtration

BRITA

Système de filtration adaptés aux besoins spécifiques qui retirent de façon ciblée de l'eau les ions responsables du tartre. Résultat : une eau partiellement dématérialisée qui s'utilise partout. Utilisation simplifiée, conception spéciale pour les applications en eau chaude, aspect brillant sans polissage

Réf. **PURITY 1200 CLEAN** Prix à partir de **897 € HT**
A

Kit de 1ère installation pour Lave-vaisselle comprenant : 1 chambre de pression métallique et 1 cartouche, 1 tête, 1 compteur volumétrique, 1 flexible avec vanne d'arrêt, 1 flexible coudé, 2 raccords coudés, 1 test KH ou GH.

Réf. **PURITY 1200 CLEAN EXTRA** Prix à partir de **937 € HT**
A

Kit de 1ère installation pour Lave-verres comprenant : 1 chambre de pression métallique et 1 cartouche, 1 tête, 1 compteur volumétrique, 1 flexible avec vanne d'arrêt, 1 flexible coudé, 2 raccords coudés, 1 test KH ou GH



Système Complet de Filtration

BRITA

Système de filtration adaptés aux besoins spécifiques qui retirent de façon ciblée de l'eau les ions responsables du tartre. Résultat : une eau partiellement dématérialisée qui s'utilise partout. Utilisation simplifiée, conception spéciale pour les applications en eau chaude, aspect brillant sans polissage

Réf. **PURITY C500 STEAM** Prix à partir de **344 € HT**
A

Kit de 1ère installation pour Four mixte 6 niveaux comprenant : 1 cartouche, 1 tête, 1 compteur, 2 flexibles + vanne, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Réf. **PURITY C1100 STEAM** Prix à partir de **413 € HT**
A

Kit de 1ère installation pour Four mixte 10 niveaux comprenant : 1 cartouche, 1 tête, 1 compteur, 2 flexibles + vanne, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.



Kit de filtration pour fontaine

BWT

Réf. **BESTTASTE 20** Prix à partir de **131 € HT**
R

Filtration des goûts et des odeurs, traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Capacité de filtration : 20 000 L



Kit de filtration pour four

BWT

Réf. **BESTMAX 2 XL** Prix à partir de **222 € HT**
R

Traitement anti-calcaire par décarbonatation, traitement pour éviter la prolifération bactérienne
Capacité de filtration : entre 4 135 L et 12895 L selon le TH



Osmoseur + Kit d'installation

BWT

Réf. **BESTAQUA 14 ROC** Prix à partir de **2 468 € HT**
A

Kit 1ère installation comprenant : osmoseur + kit de préfiltration + kit de raccordement.
Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants, pompe vibrante à membrane pour une pression constante, fonctionne sous eau adoucie jusqu'à 36° TH



LES CASIERS

LAVERIE



Casier vert à assiettes

FRIES RACK

Réf. P18-12

Prix à partir de 23 € HT

18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.
Dim : 500 x 500 mm



Casiers Vrac

FRIES RACK

Réf. NK

Prix à partir de 22 € HT

Mailles Larges
Dim : 500 x 500 mm



Casiers à plateaux

FRIES RACK

Réf. T-06-09

Prix à partir de 23 € HT

Pour 9 grands plateaux



Casiers de base

FRIES RACK

Réf. R500

Prix à partir de 24 € HT

Pour objets creux, maille large, hauteur intérieure 150 mm.
Dim : 500 x 500 mm



Casiers à verres

FRIES RACK

Réf. CLIXRACK

Prix à partir de sur devis

Gamme de casiers à composer sans outils
prix sur demande



Chariot porte casiers vaisselle

L2G

Réf. 72995

Prix à partir de 168 € HT

Chariot avec barre de poussée, fond ABS, 4 roues dont 2 avec freins, 2 roues pivotantes
Dim : L 530 x P 560 x H 920 mm

Panier à verres rislanisés



Réf. 85000471

Paniers 3 rangées
Dim : L 400 x P 400 x H 155 mm

Prix à partir de 132 € HT

Réf. 85000449

Paniers 3 rangées
Dim : L 500 x P 500 x H 165 mm

Prix à partir de 138 € HT

WINTERHALTER



LA ROBINETTERIE



REPA
A Parts Town Unlimited Company

Douchette sans col de cygne

Réf.
LF3759339

REPA
Prix à partir de
198 € HT

Mélangeur monotrou avec manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques Ø 1/2», raccords Ø 1/2»Fx400 mm - perçage Ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar. robinet 2 trous mural, col de cygne Ø 20x300, leviers quart de tour E/C - E/F, clapet anti-retour



REPA
A Parts Town Unlimited Company

Douchette avec col de cygne

Réf.
LF3359900

REPA
Prix à partir de
247 € HT

Mélangeur monotrou, manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques Ø 1/2», col de cygne Ø 18x250 mm H 240 mm, raccords Ø 1/2»Fx400 mm perçage Ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar.



REPA
A Parts Town Unlimited Company

Mélangeur Monotrou 1/4 de tour

Réf.
LF3359413

REPA
Prix à partir de
75 € HT

Col de cygne Ø 18x300 mm, raccords Ø 1/2»F, débit 17 L/min à 3 bar, perçage Ø 30 mm.



PS
PROFESSIONAL SPARES

Douchette PROFESSIONAL SPARES

Réf.
653985

Prix à partir de
188 € HT

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1250 mm, espace libre de surface 450 mm, trou de montage Ø29mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour. Serie RDF



PS
PROFESSIONAL SPARES

Douchette à col de cygne PROFESSIONAL SPARES

Réf.
582042

Prix à partir de
242 € HT

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1250 mm, espace libre de surface 276 mm, trou de montage Ø29mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour. Débit 17L/min. Serie RDF



PS
PROFESSIONAL SPARES

Mélangeur Monotrou PROFESSIONAL SPARES

Réf.
653995

Prix à partir de
71 € HT

A manettes et bec pivotant Raccord G 3/8», Hauteur max 260 mm, espace libre de surface 200 mm, trou de montage Ø32mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour. Série RDF



PS
PROFESSIONAL SPARES

Douchette PROFESSIONAL SPARES

Réf.
625072

Prix à partir de
478 € HT

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø 1/2», hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 3226 mm, trou de montage Ø29 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour. Série Klarco



PS
PROFESSIONAL SPARES

Douchette à col de cygne PROFESSIONAL SPARES

Réf.
319457

Prix à partir de
595 € HT

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord 1/2» hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 259 mm, trou de montage Ø29 mm, long bec «S» Ø25x250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour, débit 25 L/min. Série Klarco



PS
PROFESSIONAL SPARES

Mélangeur Monotrou PROFESSIONAL SPARES

Réf.
625070

Prix à partir de
249 € HT

A manettes et bec pivotant Raccord G 1/2», hauteur max 339 mm, espace libre de surface 254 mm, trou de montage Ø29mm, long bec Ø25x250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 3/4», manettes 1/4 de tour. Série Klarco



HYGIÈNE

LES DÉSINSECTISEURS



Désinsectiseur FLYinBOX

NOVATEC

Plusieurs coloris, innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations : posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée. Tension de la grille 3000 V

Réf. FX20IN Prix à partir de 72 € HT^A

Surface d'application 50 m2.
Dim : L 265 x P 125 x H 260 mm
Puissance : 20 W

Réf. FX40IN Prix à partir de 87 € HT^A

Surface d'application 120 m2.
Dim : L 330 x P 125 x H 260 mm
Puissance : 2 x 20 W

Réf. FX60IN Prix à partir de 243 € HT^A

Surface d'application 240 m2.
Dim : L 480 x P 125 x H 260 mm
Puissance : 3 x 20 W



Désinsectiseur électrique

BRC

Réf. AGR36IMAES Prix à partir de 191 € HT^A

Surface d'attraction 120 M2, construction tout inox, protection maximale tuba anti-éclats
Dim : L 760 x P 100 x H 190 mm
Puissance : 36 W (61 cm)



Désinsectiseur à Glue

BRC

Réf. MG30IS Prix à partir de 99 € HT^A

Lampes à économie d'énergie, Plaque de glue, Installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles)
Surface d'attraction 80 m2.
Dim : L 495 x P 65 x H 280 mm
Puissance : 2 x 15 W



STÉRILISATION

HYGIÈNE

Armoire de Stérilisation automatique aimantée



BRC

Armoire de stérilisation automatique aimantée. Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Réf. KS12A

Capacité : 12 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Prix à partir de 263 € HT^A

Réf. KS20A

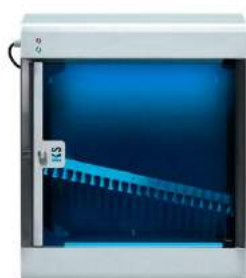
Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Prix à partir de 289 € HT^A

Réf. KS40A

Capacité : 40 couteaux
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 2 x 15 W

Prix à partir de 483 € HT^A



Armoire de Stérilisation automatique à panier

BRC

Armoire de stérilisation automatique à panier. Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Réf. KS12P
Prix à partir de 248 € HT^A

Capacité : 12 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS20P
Prix à partir de 271 € HT^A

Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. KS40P
Prix à partir de 450 € HT^A

Capacité : 40 couteaux
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 2 x 15 W



Armoire de Stérilisation mécanique aimantée

BRC

Armoire de stérilisation minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile.

Réf. ARM25A
Prix à partir de 188 € HT^A

Capacité : 7 couteaux
Dim : L 346 x P 125 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM50A
Prix à partir de 204 € HT^A

Capacité : 10 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM100A
Prix à partir de 345 € HT^A

Capacité : 20 couteaux
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm
Puissance : 2 x 15 W



Armoire de Stérilisation mécanique à panier

BRC

Armoire de stérilisation mécanique à panier. Minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile

Réf. ARM25P
Prix à partir de 178 € HT^A

Capacité : 10 couteaux
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM50P
Prix à partir de 194 € HT^A

Capacité : 20 couteaux
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm
Puissance : 15 W

Réf. ARM100P
Prix à partir de 322 € HT^A

Capacité : 30 couteaux
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm
Puissance : 2 x 15 W



Lave-mains

NOVATEC

Réf.
HYGILMC

Prix à partir de
167 € HT

Construction tout inox 304, dossier haut qui permet l'installation d'accessoires, temporisation 15 sec, ergonomique, fixation simple.
Dim : L 400 x P 330 x H 520 mm



Lave-mains

NOVATEC

Réf.
806304N

Prix à partir de
619 € HT

Construction en acier inox alimentaire, robinet à commande électronique, déclenchement par cellule de détection à infra-rouge sur piles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve. Fixation murale crochetable sous la cuve.
Dim : L 400 x P 400 x H 755 mm



Lave-mains autonome

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf.
806517

Prix à partir de
667 € HT

Lave-mains autonome sur roues, construction inox, commande au pied, distributeurs à savon, essuie-mains et poubelle crochetales, poignée de manutention, robinet col de cygne, pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V. 2 jerricans 13 l (eau propre, eaux usées)
Dim : L 415 x P 345 x H 1200 mm



Distributeur de gel hydro-alcoolique

TOURNUS EQUIPEMENT

Construction acier inoxydable alimentaire, platine stable diamètre 284 mm. Niveau de gel apparent (environ 200 doses)

Réf.
806280

Prix à partir de
202 € HT

Modèle Adultes
Dim : H 1000 - Ø 284 mm

Réf.
806279

Prix à partir de
194 € HT

Modèle Enfants
Dim : H 875 - Ø 284 mm



Centrale de désinfection

SEKO

Réf.
CEP2150APA
PROWASH

Prix à partir de
326 € HT

Tuyau 15 m - 2 produits



EAH

Enrouleur avec kit de dosage

SEKO

Réf.
EAH1100 APAE

Prix à partir de
641 € HT

Enrouleur 1 produit 10 m inox



Enrouleur PVC

SEKO

Réf.
EV0100000B00000

Prix à partir de
401 € HT

Enrouleur automatique PVC tuyau 10 m



Doseur lave-vaisselle

SEKO

Réf.
TWINDOSE 10
GTR04R01Y2002

Prix à partir de
264 € HT

Doseur pour lave-vaisselle mono électrovanne
Débit lavage 4 litres /heure
Débit rinçage 1 litre /heure - 3 bar
Tension 24-115-230 Vac



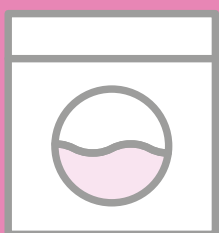
Kit de nettoyage fontaine à eau

BWT

Réf.
S5010203

Prix à partir de
254 € HT

Composition:
1 cartouche de nettoyage Aqua Drinks
2 sprays désinfectants - 5 nettoyants désinfectants Aqua Drinks
10 gants jetables - 1 paire de lunette de protection
1 récipient collecteur d'eau résiduaire 1,5L
1 plaquette d'avertissement
5 chiffons en microfibre



BUANDERIE

LE LAVAGE



primus

Lave-linge à cuve suspendue PRIMUS

Cuve suspendue, super essorage, dessus en acier inoxydable, programmateur Xcontrol, ouverture large porte pour faciliter le chargement Basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite, facile d'utilisation

Réf. **FX105** Prix à partir de **7 533 € HT**

Capacité de linge : 10,5 Kg - Max : 12 Kg

Volume du tambour : 105 L

Chauffage Electrique : 9 kW

Dim : L 795 x P 795 x H 1225 mm

Réf. **FX105-MA-COL-XF** Prix à partir de **7 766 € HT**

Option XCONTROL FLEX+ TACTILE

Réf. **FX180** Prix à partir de **10 647 € HT**

Capacité de linge: 18 Kg - Max : 20 Kg

Volume du tambour : 180 L

Chauffage Electrique : 12 kW

Dim : L 970 x P 970 x H 1430 mm

Réf. **FX180-MA-COL-XF** Prix à partir de **10 881 € HT**

Modèle XCONTROL FLEX+ TACTILE



primus

Lave-linge aseptique PRIMUS

Cuve suspendue, super essorage, carrosserie en acier inoxydable, programmateur Xcontrol, Système EasySoap, pesage semi automatique Basse consommation énergétique, modèle aseptique ultra compact

Réf. **FXB180-MA-COL-XF** Prix à partir de **19 275 € HT**

Capacité de linge: 16 Kg - Max : 18 Kg

Volume du tambour : 180 L

Chauffage Electrique : 18 kW

Dim : L 900 x P1145 x H 1455 mm



LG COMMERCIAL LAUNDRY

Lave-linge LG

Tambour en inox, super essorage, ouverture à 170°, alimentation eau chaude / eau froide Consommation limitée 6L / kg de linge, ajustement automatique selon la charge, utilisation simplifiée des programmes. Choix de 6 programmes plus 20 personnalisables

Réf. **GIANT PRO L** Prix à partir de **2 626 € HT**

Capacité de linge: 11 KG

Volume du tambour: 106 L - Hublot maxi 400 mm

Chauffage Electrique: 3 KW

Dim: L 686 x P 756 x H 983 mm

Réf. **TITAN** Prix à partir de **4 243 € HT**

Capacité de linge: 16 KG

Volume du tambour: 147 L - Hublot maxi 430 mm

Chauffage Electrique: 3,2 KW

Dim: L 737 x P 814 x H 1036 mm



LE SÉCHAGE



primus

Séchoir rotatif 11 kg

PRIMUS

Tambour inversant en acier inoxydable, chauffage électrique, gaz ou vapeur, circulation d'air axiale ou radiale, 3 cycles programmables, paramètres des programmes modifiables.

Réf. T11 Prix à partir de 4 539 € HT_H

Capacité de linge : 11 Kg
Volume du tambour : 250 L
Chauffage Electrique : 13,5 kW
Dim : L 795 x P 1070 x H 1680 mm

Réf. T16 Prix à partir de 5 190 € HT_H

Capacité de linge : 16 Kg
Volume du tambour : 345 L
Chauffage Electrique : 24 kW
Dim : L 795 x P 1240 x H 1680 mm

Réf. T24 Prix à partir de 6 343 € HT_H

Capacité de linge : 24 Kg
Volume du tambour : 530 L
Chauffage Electrique: 30 kW
Dim : L 965 x P 1270 x H 1975 mm



LG COMMERCIAL LAUNDRY

Séchoir 11 kg

LG

Tambour alcosta reposant sur 4 galets, hublot maxi 400 mm, ouverture hublot inversible à 180°, 2 niveaux de sèche automatique Flux d'air optimisé, utilisation simplifiée, déperdition énergétique limitée. 4 choix de température

Réf. GIANT PRO S Prix à partir de 1 668 € HT_H

Capacité de linge : 11 kg
Volume du tambour : 207 L
Chauffage Electrique : 5,4 kW
Dim : L 686 x P 764 x H 983 mm

Réf. TITAN PRO S Prix à partir de 2 655 € HT_H

Capacité de linge : 14 kg
Volume du tambour : 254 l
Chauffage électrique : 5,4 kW
Dim : L 844 x P 737 x H 1036 mm



IMESA

Séchoir 14,5 kg

IMESA

Réf. D14evoE Prix à partir de 5 121 € HT_H

Tambour inox ASI 304, rotation alternée, hublot ouverture 180° double vitrage fermeture par aimant, grand filtre à peluches Flux d'air optimisé pour un séchage rapide et uniforme. 3 nvx de séchage possibilité de chauffage gaz, rendement élevé. Existe en capacité 19 kg de linge Capacité de linge: 14,5 kg Volume du tambour: 262 L Chauffage Electrique: 18 kW Dim: L 792 x P 860 x H 1810 mm



TREVIL

Chaudière à remplissage manuel + fer vaporisant

TREVIL

Réf. MINIVAP 3 Prix à partir de 579 € HT_H

Cuve inox AISI 316 à remplissage manuel 3L, résistance inox sur bride démontable, gaine de protection tressée sur tuyau vapeur et cable, repose fer avec tapis en silicone, autonomie 3h



TREVIL

Chaudière à remplissage automatique + fer vaporisant

TREVIL

Réf. SIMBA Prix à partir de 1 086 € HT_H

Cuve inox 4L à remplissage auto par pompe au départ de la réserve d'eau intégrée de 10L, résistance en dehors de la cuve, réglage débit de vapeur, manomètre, contrôle visuel du niveau d'eau dans la réserve, vanne de purge, sur roulettes

LE REPASSAGE

IMESA



Repasseuse à cuvette 140 CM

GMP

Réf. E2-140.25 Prix à partir de 4 382 € HT_H

Cuvette chauffante en acier chromé, cylindre Ø250 mm recouvert de laine d'acier, molleton et toile de repassage nomex, vitesse variable de 1 à 6 M/min, écran tactile avec didacticiel Largeur utile de repassage : 140 cm Chauffage électrique : 7,5 kW Dim: L 1920 x P 492 x H 1050 mm



LE REPASSAGE



primus

Générateur de vapeur pour fer ARIES

Réf.
ARIES1L

PRIMUS
Prix à partir de
554 € HT

Générateur de vapeur avec alimentation manuelle, chaudière en acier inox et fer mini professionnel pour droitier et gaucher.
Chauffage Electrique : 1,8 kW



primus

Repasseuse à cuvette

Réf.
I25-140

PRIMUS
Prix à partir de
4 690 € HT

Plaque de repassage automatique, vitesse de 3,9 M/min, cylindre Ø250 mm, longueur de repassage 1400 mm



TREVIL

Table à repasser

Réf.
PLIA DOMINA

TREVIL
Prix à partir de
967 € HT

Plateau aspirant chauffant en aluminium, piétement stable, livrée avec chaudière DOMINA cuve 2L à remplissage manuel fonctionnant avec l'eau du robinet



primus

Calendreuse

Réf.
I33/160

PRIMUS
Prix à partir de
10 621 € HT

Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C, vitesse variable de 1 à 6 m/min, cylindre en acier hautement poli, barre pour protéger les doigts.
Chauffage Electrique : 13,2 kW
Dim : L 2200 x P 500 x H 1260 mm



primus

Table de repassage

Réf.
NOVA

PRIMUS
Prix à partir de
2 477 € HT

Table à repasser aspirante, soufflante et chauffée électriquement pour des budgets limités : 100 pièces/jour sur 8 heures.
Table aspirante et soufflante aux caractéristiques innovantes du point de vue de l'esthétique et de la construction, pour mieux satisfaire les exigences de qualité et de concurrence.



TREVIL

Table à repasser

Réf.
ALIFLEX 2259

TREVIL
Prix à partir de
3 044 € HT

Plateau de repassage maxi XL 1250x500 mm, pointe 230 mm, plateau supérieur en alu, toile de repassage et molleton haute qualité, plateau chauffant par résistance blindée, avec réglage de température à froid à 90°. Chaudière intégrée pour la production de vapeur, raccordée sur le réseau d'eau ou un réservoir d'alimentation. Chaudière en inox AISI316, capacité 5L. Résistance 2 kW en inox Incoloy sur bride démontable. Pression de sortie vapeur 3 bar.

LA MANUTENTION



APPRO solutions buanderie

Porte-sacs avec couvercles à pédales

Réf.
3840CR

APPRO
Prix à partir de
454 € HT

Pour 3 sacs, 3 couvercles.
Structure en aluminium, équipé de couvercle de couleur, commande par pédale, anneau de fixation du sac en inox et caoutchouc 4 roues directrices, livré sans sacs



APPRO solutions buanderie

Chariot à fond mobile

Réf.
FM223

APPRO
Prix à partir de
758 € HT

Transport de linge à fond mobile



Gilac

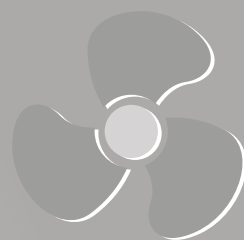
Bac grand Volume

Réf.
G147221

GILAC
Prix à partir de
486 € HT

Bac grand volume 220 L, 4 roues pivotantes dont 2 avec freins.
(Existe en modèle 2 roues fixes)
Emboîtable et nestable
Dim : L 900 x P 700 x H 655 mm

VENTILATION



HOTTES DE CUISINE TRADITIONNELLE & GRAND CONFORT

DEOX EVO

France Air Technology



FRANCE AIR

Hotte motorisée Plug and Play avec régulation intégrée, fabrication en Inox 441, filtres Média Galva, Hauteur de visière 250 mm, arrière 380 mm, profondeur 900 mm
Eclairage encastré, matériel adapté pour une cuisine ne dépassant pas les 20 kW de puissance cuisson.

Réf. H11610

Prix à partir de 1 322 € HT_R

Dim : L 1000 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11615

Prix à partir de 1 478 € HT_R

Dim : L 1500 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11620

Prix à partir de 1 573 € HT_R

Dim : L 2000 x P 900 x H 250/380 mm

Hotte statique avec fort cantonnement, finition inox brossé, filtres Média Galva, hauteur de visière 500 mm

Réf. HB5115

Prix à partir de 2 862 € HT_R

Dim : L 1500 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51120

Prix à partir de 1 307 € HT_R

Dim : L 2000 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51125

Prix à partir de 1 513 € HT_R

Dim : L 2500 x P 1100 x H 500 mm

ATRIA STATIQUE

France Air Technology



FRANCE AIR

Les prix des matériels sont hors taxes, départ magasin. Livraison et installation en sus.
Prix quai départ métropole. Photos non contractuelles.



HOTTES SPÉCIFIQUES

Hotte pour Four



Réf. MOOREA FOUR

Extraction Four
Hotte statique spécifique pour four professionnel, fabrication en inox brossé, standard filtres à chocs, prof. 1500 mm
Dim : L 1000 x P 1500 x H 400 mm

Prix à partir de 1 229 € HT

FRANCE AIR

Hotte pour Laverie



Réf. MOOREA LAVAIR

Extraction Laverie
Hotte statique, fabrication en inox brossé, filtres à chocs, hauteur de visière 400 mm, profondeur 900 mm
Dim : L 1000 x P 900 x H 400 mm

Prix à partir de 962 € HT

FRANCE AIR

France Air Technology



Luminaire encastrés

Réf. H91021

Prix à partir de 511 € HT

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté)
Longueur 910 mm
Puissance : 21 W

ACCESSOIRES

Luminaire encastrés

Réf. H91028

Prix à partir de 729 € HT

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté)
Longueur 1201 mm
Puissance : 2 x 28 W

France Air Technology



Variateur de tension

Réf. 111898

Prix à partir de 194 € HT

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles
Tension : 230 V - 3 A

Variateur de tension

Réf. 111899

Prix à partir de 276 € HT

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles
Tension : 230 V - 6 A

HOTTES SIMPLE FLUX

Hotte MODULINE 3



ALVENE

HOTTE SEMI-PROFESSIONNELLE

Filtre choc, ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, variateur digital en facade, éclairages spots LED, virole de raccordement montée

Réf. 1006DFICH

Prix à partir de 1 186 € HT

Longueur 600 mm - Virole de raccordement : Ø 160 mm - Poids: 14 Kg
Dim : L 600 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 100 W Tension : 230 V

Réf. 1009DFICH

Prix à partir de 1 563 € HT

Longueur 900 mm - Virole de raccordement : Ø 200 mm - Poids: 19 Kg
Dim : L 900 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 380 W Tension : 230 V

Réf. 1012DFICH

Prix à partir de 1 942 € HT

Longueur 1200 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - Poids: 23 Kg
Dim : L 1 200 x P 550 x H 260 mm
Puissance : 380 W Tension : 230 V

Cadre charbon actif



Réf. 7CAMO

Prix à partir de

Pour Hotte MODULINE
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm
Dim : L 410 x P 410 x H 60 mm

ALVENE
197 € HT

Platine virole



Réf. 7PVCAMO

Prix à partir de

Pour cadre charbon actif
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm
Dim : L 410 x P 410 - Ø 160/200/250 mm

ALVENE
74 € HT

Caisson à charbon actif



Réf. ALVICARB S05

Prix à partir de

Débit max 1 400 m3/h
5 cartouches - 16 Kg de charbon - 1 m2
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,17 m2
Dim : L 613 x P 386 x H 700 mm

ALVENE
1 331 € HT

Réf. ALVICARB S09

Prix à partir de

Débit max 2 500 m3/h
9 cartouches - 29 Kg de charbon - 1,9 m2
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,35 m2
Dim : L 613 x P 611 x H 700 mm

ALVENE
2 010 € HT



Hotte ECOLINE statique



ALVENE

Hotte statique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox et d'un bouchon de purge inox

Réf. 1G0915	Prix à partir de	772 € HT
Longueur 1500 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 55 Kg Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm		
Réf. 1G0920	Prix à partir de	882 € HT
Longueur 2000 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 70 Kg Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm		
Réf. 1G0925	Prix à partir de	1 068 € HT
Longueur 2500 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 80 Kg Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm		

Hotte ECOLINE Dynamique



ALVENE

Hotte dynamique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox, d'un bouchon de purge inox, d'un ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, d'un variateur électronique monté en façade, d'une virole de raccordement montée

Réf. 1G0915R774	Prix à partir de	1 514 € HT
Longueur 1500 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 65 Kg Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm Puissance : 300 W Tension : 230 V		
Réf. 1G0920R794	Prix à partir de	1 766 € HT
Longueur 2000 mm - Virole de raccordement : Ø 315 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 85 Kg Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm Puissance : 300 W Tension : 230 V		
Réf. 1G0925R7104	Prix à partir de	1 973 € HT
Longueur 2500 mm - Virole de raccordement : Ø 355 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 95 Kg Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm Puissance : 420 W Tension : 230 V		

Réf. ALVIAIR 3L
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55
Intensité : 3A - Tension : 230 V

Prix à partir de 153 € HT

Réf. ALVIAIR 5L
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55
Intensité : 5A - Tension : 230 V

Prix à partir de 216 € HT

Réf. ALVIAIR 9L
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55
Intensité : 9A - Tension : 230 V

Prix à partir de 256 € HT



Luminaire en applique



Réf. 7A12N
Luminaire fluorescent à tube protégé IP 65, isolé et étanche
Pour Hotte longueur supérieure à 1000 mm - Dim: L : 1260 x P 60 x H 130 mm
Puissance Néon : 36 W



ALVENE

Filtre F7

Réf. 2417PORD
Filtre de rechange compact - ALVICARB 11 - 17 AD
Dim : L 595 x P 98 x H 290

Prix à partir de 192 € HT

Filtre synthétique G4

Réf. 2417FSR
Filtre de rechange - ALVICARB 11 - 17
Dim : L 290 x P 48 x H 595 mm

Prix à partir de 60 € HT

Grille de refoulement

Grille de refoulement pour caisson à charbon actif

Réf. 24S05GR
Dim : L 384 x P 609 x H 30 mm

Prix à partir de 142 € HT

Réf. 2428PORD
Filtre de rechange compact - ALVICARB 25 - 28 AD
Dim : L 595 x P 98 x H 595

Prix à partir de 316 € HT

Réf. 2428FSR
Filtre de rechange - ALVICARB 25 - 28
Dim : L 595 x P 48 x H 595 mm

Prix à partir de 70 € HT

Réf. 24S09GR
Dim : L 609 x P 609 x H 30 mm

Prix à partir de 182 € HT

Pièce de transformation refoulement

Réf. 24S05PTR315
Ø315 pour modèle ALVICARB S 05
Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Prix à partir de 321 € HT

Réf. 24S09PTR355
Ø355 pour modèle ALVICARB S 09
Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm

Prix à partir de 374 € HT



Pièce de transformation aspiration

Réf. 24S05PTA315
Ø315 pour modèle ALVICARB S 05
Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Prix à partir de 321 € HT

Réf. 24S09PTA355
Ø355 pour modèle ALVICARB S 09
Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm

Prix à partir de 374 € HT



HOTTES

Tourelle



VIM



Réf. TEDV F400
Tourelle à rejet vertical (Modèle 400)
Agréée F400 120 avec variateur de fréquence ou coffret de relaying,
Montage possible à côté d'un mur ou dans un angle en obturant 1 ou 2 faces,
Turbine à réaction haute performance
Fonctionnement jusqu'à 120°C en continu
Puissance : 0,55 kW
Prix à partir de

1 162 € HT

Hotte polyvalente



VIM



Réf. VORAX PREMIUM
VORAX PREMIUM simple adossée
Conception rigide et hygiénique, Faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB, Hotte statique ultra-plaque à pans verticaux et visière réduite
Installation simplifiée, Joues sans marque apparente
Poids : 54 Kg
Dim : L 2500 x P 635 (AV 1000) x H 400 mm
Prix à partir de

1 535 € HT

HOTTES SOUDÉES MOTORISÉES

NOVAX CHEF G F400 Hotte 400°C/h DYNAMIQUE



VIM



Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes
Conception soudée étanche, captation simple, agrées 400°C pour 1h
Construction conforme à la norme NF EN 16282-2
Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220
Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10ème et visière hauteur 500 mm
Conception rigide et hygiénique
Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6
Refolement horizontal ou vertical

Réf. 983139

Prix à partir de 7 435 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983140

Prix à partir de 7 860 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983141

Prix à partir de 8 360 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983145

Prix à partir de 8 710 € HT

Refolement vertical, motorisation 3500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes
Conception soudée étanche, captation, rideau inductif 10%, diffusion, motorisées 400°C pour 1h; Construction conforme à la norme NF EN 16282-2
Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220
Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10ème à hauteur constante 600 mm
Amélioration de l'efficacité de captation - Essais CETIAT
Réduction du débit extrait de 30% - Essais CETIAT, Conception rigide et hygiénique, Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6
Refolement horizontal ou vertical

Réf. 983162

Prix à partir de 8 769 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983163

Prix à partir de 9 301 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983164

Prix à partir de 9 840 € HT

Refolement vertical, motorisation 2500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983168

Prix à partir de 10 163 € HT

Refolement vertical, motorisation 3500 m3/h
L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

NOVAX CONFORT 90/10 G F400 Hotte induction / compensation 400°C/h DYNAMIQUE



VIM





L'EXPERTISE EN GESTION ET CÉLÉBRITÉ CONNECTÉE



SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE



SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).



- **Réservoirs aux normes C.E.**
 - En inox
 - A pression Permanente
 - Contenance de l'agent d'extinction : 9L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0® (en option)**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST® Low pH certifié**
- **1 Valve SF**
Équipée d'un tube plongeur, comprenant :
• 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**
Acier inoxydable de qualité alimentaire 304L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 2 niveaux :
Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**

Système SAFETY FIRST

Réf. SFPE 400 Prix à partir de 8 251 € HT^A

Système de protection incendie sur 3 niveaux : conduits, capteur de hotte et appareil de cuisson. (selon le descriptif définit par UFCF : 1 hotte adossée max 3000 x 1000 mm, 1 friteuse, 1 plancha et 2 feux vifs)
Dim : L 355 x P 320 x H 700 mm

SAFEXIS

Système SAFETY FIRST

Réf. SAFETY FRY Prix à partir de 5 075 € HT^A

Système de protection incendie sur 2 niveaux : capteur de hotte et appareil de cuisson. (selon le descriptif défini par UFCF (1 hotte adossée max 300x1000, 1 ou 2 friteuses max) 1 coffret inox incluant 1 support, 1 tête de contrôle et 1 réservoir SF FRY - Norme CE.

SAFEXIS

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.



- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®**
- **1 Tête de contrôle**
Équipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
• Conforme aux systèmes Standard et Tandem
- **1 Valve SF**
Équipée d'un tube plongeur, comprenant :
• 1 manomètre de contrôle de pression
• 1 soupape de sécurité
- **1 Réseau Extinction**
Acier inoxydable de qualité alimentaire 304L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- **Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
Acier inoxydable de qualité alimentaire 304L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- **Moyens de Détection**
Fusibles - Ampoules - Détecteurs Électriques
Températures : 74°C / 100°C / 130°C / 162°C / 200°C
- **1 Commande de déclenchement manuel**

- **Réservoirs aux normes C.E.**
 - En acier soudé
 - A pression Permanente - 12 bars
 - Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : SF/P-E 400 - 15,4 L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®**

NOTRE RÉSEAU



LA GUADELOUPE



LA RÉUNION



LA CORSE

UFCV
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE



CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN DÉCEMBRE 2023

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX : Les prix de ce catalogue promotionnel s'entendent hors taxes et à l'unité. Ils ne comprennent pas la livraison et l'installation (ces dernières pouvant être facturées en sus). Ces prix ne prennent pas en compte une augmentation imprévisible du prix des matières premières.

COMMANDE : La commande entraîne de ce fait l'acceptation des conditions générales de vente sans réserve possible. Sa validation définitive ne sera effective qu'après confirmation écrite par nos soins. Suivant l'importance du montant ou des quantités des produits commandés il pourra être demandé le versement d'avances lors de la commande. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre indicatif et sans engagement de notre part. Un retard ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité ou d'annulation de commande. Les photos sont non contractuelles. Après avoir été informé de la disponibilité des produits commandés en nos locaux vous disposerez d'un délai de 20 jours pour les récupérer. Nous nous réservons le droit d'effectuer toutes modifications susceptibles d'améliorer notre prestation.

PAIEMENT : Le paiement est exigible à la mise à disposition en nos bureaux. Tout retard de paiement qu'elle qu'en soit la cause, de plein droit et sans formalité, fera courir sur le montant des sommes non payées, des intérêts au taux de 2,5% par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. Tout règlement en retard entraînera obligatoirement la facturation de l'indemnité forfaitaire prévues à l'article L411-6 alinéa 12 du code du commerce.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Conformément à la loi N°80338 du 12 mai 1980 seul le paiement intégral du prix réalisera la vente. Les marchandises resteront notre propriété jusqu'à ce moment. Les biens ne peuvent être revendus ni modifiés sans notre accord préalable.

JURIDICTION : L'attribution de la juridiction est faite au tribunal de commerce de notre siège social. Toutes clauses contraires aux présentes non acceptées par écrit ne nous seront pas opposables.