



# L'ESSENTIEL

*Le catalogue promotions 2016  
de la Cuisine Professionnelle*



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

# MA CUISINE TOUTE EQUIPEE POUR MOINS DE 21.000 € !



PREPARATION  
CUTTERS - BROYEURS - COUPES-LEGUMES  
Samic

**Cutter horizontal**  
REF 583  
Vitesse variable 450 rpm - 3000 rpm  
Puissance totale : 200 W  
Capacité : 3 L - Poids : 11 kg  
Dimensions de la base : Ø 160 x 160 mm  
Dens : L 240 x P 270 x H 205 mm

**Cutter vertical**  
REF 635  
2 vitesses 1500 rpm - 3000 rpm  
Puissance totale :

Mon resto  
plan cuisine

**Machine sous vide**  
REF 603 350  
Cuisine double 2 x 3  
capacité de la pompe  
général de la pompe  
V-Mono - terre  
cuisine de la ca  
mission de la r

**Machine sous vide**  
W 42  
double  
de la  
60

Orange F 14:51 41% N

20 809

+/- % ÷

# Grâce à notre catalogue promo «L'Essentiel» établissez vous-même votre budget prévisionnel matériel pour l'équipement de votre restaurant.

Si vous ne vous sentez pas une âme de cuisiniste; si vous craignez de ne pas connaître toute la réglementation et si vous redoutez d'oublier tel ou tel matériel essentiel ou tout simplement si vous n'avez pas envie de faire cela : n'hésitez pas faites appel à nos bureaux d'études, ils sont là pour vous.

BUDGET MATERIEL DE CUISINE			
	PX UNIT	QTE	PX TOTAL
RESERVE			
ARMOIRE LAQUEE BLANCHE 900L POSITIVE MRP 400	7000 €	1	7000 €
ARMOIRE LAQUEE BLANCHE 900L POSITIVE MRP 400	9700 €	1	9700 €
PANONNAGE FERMILOCK 500H MODELE FERMILOCK	21200 €	2	42400 €
CENTRALE DE DESINFECTON	22500 €	1	22500 €
LEGUMERIE			
LAVE-MAINS			
TABLE INOX CHR ADOSSEE AVEC ROBINET - SAC A GAUCHE	12200 €	1	12200 €
TABLE INOX CHR CENTRALE	58200 €	1	58200 €
TABLE INOX CHR ADOSSEE AVEC ETAGERE	33300 €	1	33300 €
CUISSON PREPARATION	47200 €	1	47200 €
CUTTER MELANGEUR 903			
BATTEUR MELANGEUR 9L BES	83200 €	1	83200 €
TRANCHEUR	85000 €	1	85000 €
TABLE INOX CHR CENTRALE AVEC ETAGERE	60200 €	1	60200 €
ARMOIRE SUSPENDUE CHR	42500 €	1	42500 €
MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF 2 PORTES	53000 €	1	53000 €
HOTTE DECK L2000	130000 €	1	130000 €
MICRO ONDES	48100 €	1	48100 €
FOUR MIXTE 3 NIVEAUX ICEMORF	16900 €	1	16900 €
TABLE SUPPORT DE FOUR INOX CHR CENTRALE	224300 €	1	224300 €
FRITEUSE ELEC	27600 €	1	27600 €
GRILL FONTE LISSE GAZ	120400 €	1	120400 €
FOURNEAU 4 FEUX VITF 1 FOUR GAZ	105000 €	1	105000 €
TABLE D'ENVOI INOX CHR CENTRALE	161000 €	1	161000 €
BAIN MARIE AVEC ROBINET DE VIDANGE	35600 €	1	35600 €
PONT THERMIQUE INFRAROUGE 92 CM	12300 €	1	12300 €
BALANCE COMPACTE 5300NES	20600 €	1	20600 €
PLONGE VAISSELLE	20000 €	1	20000 €
LAVE-VAISSELLE OSY 500 E			
TABLE INOX CHR CENTRALE	118800 €	1	118800 €
DOUCHE VAISSELLE	29100 €	1	29100 €
PLONGE CHR 2 BACS • 1 EGOUTTOIR A DROITE BACS 400X500 AVEC ROBINET	19000 €	1	19000 €
PORTE SAC A PINCE POUR SAC 100L 2 ROULETTES PIVOTANTES Ø80MM	73300 €	1	73300 €
BAR	17200 €	1	17200 €
MACHINE A GLACONS ICE ONE	94400 €	1	94400 €
LAVE-VERRES OSY 500 B	83800 €	1	83800 €
TOTAL CUISINE			2080900 €

# SOMMAIRE

PREPARATION	05
FROID	10
INOX	18
SNACK	26
CUISSON	31
VENTILATION	37
LAVERIE	38
BUANDERIE	42
PIZZERIA	44

### Eplucheuse Triphasée 10 Kg

REF NOVAPSM10TF

Puissance : 750 W - 400V / 3 N  
Capacité : 10 kg  
Dim : L 400 x P 720 x H 1300 mm

Prix H.T. **1655€**

CP

### Eplucheuse monophasée 10 Kg

REF NOVAPSM10MF

Puissance : 750 W - 220V / 1 N  
Capacité : 10 kg  
Dim : L 400 x P 720 x H 1300 mm

Prix H.T. **1715€**

IP

### Eplucheuse triphasée 20 Kg

REF NOVAPSM20TF

Puissance : 750 W - 400V / 3 N  
Capacité : 20 kg  
Dim : L 510 x P 820 x H 1470 mm

Prix H.T. **2383€**

IP

### Eplucheuse triphasée 30 Kg

REF NOVAPSM30TF

Puissance : 1500 W - 400V / 3 N  
Capacité : 30 kg  
Dim : L 600 x P 920 x H 1530 mm

Prix H.T. **2791€**

CP

Construction entièrement inox  
Cylindre et disque abrasif démontable sans outil  
Minuterie, arrêt coup-de-poing  
Table avec panier filtre de série



EPLUCHEUSE NOVA SUR SUPPORT INOX

### Essoreuse à légumes EL 40

REF 603354

Puissance : 230/400V / 1N  
Capacité : 5 kg  
Cycle automatique  
Dim : L 460 x P 540 x H 800 mm

Prix H.T. **1650€**

DS



REF 603354

### Essoreuse à légumes ELX65

REF 603652

Puissance : 230/400V / 1N  
Capacité : 10 kg  
Avec panier inox  
Dim : L 578 x P 639 x H 1005 mm

Prix H.T. **3226€**

AS



REF 603652

### Eplucheuse 5 kg

REF 603498

Plateau abrasif - Panier filtre et chambre amovible  
Puissance : 220/240V / 1N  
Capacité : 5 kg  
Dim : L 424 x P 390 x H 590 mm

Prix H.T. **1460€**

RS



REF 603498

### Table support inox

REF 653496

Prix H.T. **285€**

BS

### Eplucheuse T10 E

REF 603510

Plateau abrasif Rendement jusqu'à 160 kg/h  
Puissance : 200/240V / 3  
Capacité : 10 kg  
Dim : L 440 x P 690 x H 680 mm

Prix H.T. **2252€**

RS

### Accessoire panier d'essorage

REF 653208

Prix H.T. **170€**

DS

### Table filtre avec tablette

REF 653784

Prix H.T. **529€**

RS



REF 603510

### Eplucheuse Ti25

REF 603517

Plateau et cylindre abrasif  
Panier filtre intégré  
Epluchage pomme de terre : 400 kg/h  
Puissance : 230/240V / 3  
Capacité : 25 kg  
Dim : L 565 x P 880 x H 1425 mm

Prix H.T. **5277€**

RS



REF 603517

## CUTTERS - BROYEURS - COUPES-LEGUMES



### Cutter mélangeur

**REF SK3**

Vitesse variable 450 rpm - 3000 rpm  
 Puissance totale : 500 W  
 Capacité : 3 L - Poids : 11 kg  
 Dimension de la bassine : Ø 160 x 160 mm  
 Dim : L 240 x P 370 x H 305 mm  
 Permet de couper, triturer, mélanger et pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

- Cuve extractible en inox
- Tableau de commande électronique
- Variateur de vitesse en continu
- Orifice sur le couvercle pour le rajout de liquides pendant le fonctionnement
- Microinterrupteur de sécurité

Prix H.T. **832€**

AS



REF SK3

### Cutter vertical

**REF CK5**

2 vitesses 1500 rpm - 3000 rpm  
 Puissance totale : 900 - 1500 W  
 Capacité : 5,5 L - Poids : 21,6 kg  
 Dimension de la bassine : Ø 240 x 150 mm  
 Dim : L 284 x P 374 x H 439 mm  
 Permet de couper, triturer, mélanger et pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

Livré avec lames lisses extractibles pour une utilisation générale.

- Cuve extractible en inox
- Tableau de commande étanche d'utilisation intuitive et simple
- Orifice sur le couvercle pour le rajout de liquides pendant son fonctionnement
- Microinterrupteur de sécurité

Prix H.T. **1207€**

AS



REF CK5

### Cutter émulsionneur

**REF CKE5**

Vitesse variable 385 rpm - 3000 rpm  
 Dimension de la bassine : Ø 240 x 150 mm  
 Puissance totale : 1250 W  
 Capacité : 5,5 L - Poids : 23 kg  
 Dim : L 284 x P 374 x H 439 mm  
 Spécialement conçu pour travailler avec des fluides et émulsionner. De plus il permet de couper, triturer, mélanger et pétrir n'importe quel aliment en quelques secondes.

- Construction inox et matériaux de la plus haute qualité.
- Se compose d'un bloc moteur et d'une cuve de 5,5 L avec rotor à couteaux micro-dentés.
- Robuste, facile à utiliser et à nettoyer.
- Grande capacité de production. Moteur ventilé qui permet de travailler en continu.

Prix H.T. **1478€**

AS



REF CKE5

### Coupe légumes

**REF CA-301**

Vitesses 365 rpm  
 Puissance Mono : 550 W - Tri : 370 W  
 Production heure : 150 à 450 kg  
 Dimension bouche : 136 cm<sup>2</sup>  
 Dim : L 389 x P 405 x H 544 mm - Poids 21 kg  
 Se compose d'un bloc moteur à une vitesse et d'une goulotte universelle. Le design ergonomique ce coupe-légumes permet de couper le produit en un seul mouvement.

- Construction inox et matériaux de la plus haute qualité.
- Coupe uniforme de très grande qualité.

Prix H.T. **914€**

AS



REF CA-301

### Kit 6 disques

**437€**

AS



### Cutter mélangeur émulsionneur K45

**REF 603724**

Vitesse variable 3700 tr/mm  
 Puissance : 200/240V / 1N  
 Capacité : 4,5 L  
 Dim : L 256 x P 415 x H 470 mm  
 Cutter mélangeur émulsionneur de table robuste permettant de couper, hacher, broyer, émulsionner et pétrir. Productivité adaptée pour 50-100 couverts par service. Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation. Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée et facilité d'utilisation. Fonction «pulse» pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux. Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.

Prix H.T. **1390€**

DS



REF 603724

### Cutter mélangeur émulsionneur KE120

**REF 6000093**

Vitesse variable  
 Puissance : 200/240V / 1N  
 Capacité : 11,5 L  
 Dim : L 416 x P 680 x H 517 mm  
 Cutter mélangeur permettant de hacher, broyer, émulsionner, mélanger, et préparer des sauces et de la pâtisserie. Productivité adaptée pour 100-200 couverts par service. Livrée avec cuve inox 11,5 litres à bord lisse et rotor couteaux lisses en «S». Couvercle transparent avec ouverture pour ajouter les ingrédients en cours de préparation. Couvercle amovible solidaire du châssis pour une hygiène respectée et facilité d'utilisation.

Prix H.T. **4511€**

RS



REF 603461

### Coupe-légumes TRS inox

**REF 603419**

1 vitesse - Puissance : 500 W - 220-240 V/1  
 Dim : L 252 x P 500 x H 502 mm  
 Capacité de 250/500 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service et jusqu'à 800 couverts en préparation sélective. La fonction coupe-légumes permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. Conçu ergonomiquement pour les droitiers et les gauchers et pour minimiser l'espace de travail autour de la machine. Trémie facilement démontable pour le nettoyage. Fonction «Pulse» pour une coupe précise.

Prix H.T. **1120€**

DS



REF 603749/603420

### Combiné Cutter / Coupe-légumes TRK 45

**REF 603718**

Vitesse variable  
 Puissance : 1 kW  
 Capacité : 4,5 L  
 Dim : L 252 x P 485 x H 505 mm  
 Machine 3 en 1 : cutter, émulsionneur et coupe-légumes pour trancher, râper, effiler, couper, hacher, broyer, émulsionner, mélanger et pétrir en quelques secondes. Capacité : productivité de coupe-légumes 550 kg/h, adaptée pour 100-400 couverts par service, jusqu'à 800 couverts en préparation sélective. Capacité de travail du cutter mélangeur de 100 g à 2 kg pour 50-80 couverts par service. La fonction coupe-légumes permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. Fonction «pulse» pour un travail de précision et pour la fragmentation des gros morceaux. Fonction émulsionneur (racleur) fournie de série.

Prix H.T. **1872€**

RS



REF 603718



**befor**  
technitrans

**Machine sous vide**

**REF SVJ 350**

Soudure double 2 x 3.5mm  
Capacité de la pompe 8m³/h  
longueur de la soudure 350mm  
230 V Mono + terre, puissance 0.40kw  
Dimension de la cuve 350 x 370 x 150 mm  
Dimension de la machine 525 x 450 x 370 mm  
Prix H.T. **2205€**

HS



**sammic**

**Machine sous vide SV - 310 T**

**REF 1140420**

10 m³/h  
Type soudure simple  
Puissance : 370 W  
Dim : L 384 x P 455 x H 405 mm  
Prix H.T.

**2050€**

HS



REF 1140440

**Machine sous vide SV - 420 T**

**REF 1140440**

20 m³/h  
Type soudure double  
Puissance : 750 W  
Dim : L 500 x P 500 x H 448 mm  
Prix H.T.

**3140€**

HS

**Machine sous vide**

**REF SBV 420 XL**

Soudure double 2 x 3.5mm  
capacité de la pompe 21m³/H,  
longueur de la soudure 420mm  
230V Mono + Terre, puissance 0.75Kw - 1Kw  
Commande numérique par détecteur  
Dimension de la cuve : 460 x 420 x 180 mm  
Dimension de la machine 610 x 480 x 470 mm  
Machine sous vide. Construction robuste, chambre inox emboutie,  
barre de soudure amovible, sans fils électriques.  
Commande numérique temporelle (10 programmes)  
**Options soudure**  
Soudure - coupure 1-2 indépendante (sac rétractable) - Soudure large  
**Options commande**  
Commande numérique par détecteur de pression / 10 prog. /  
vide additionnel. Quick Stop H2O sensor.  
Advanced Control System / détecteur de pression / vide additionnel /  
20 prog. / Ecran LCD couleur / Interface PC / compatibilité imprimante.  
Prix H.T.



**3825€**

HS

**Machine sous vide**

**REF SMV 520**

Double barre de soudure  
Capacité de la pompe 63m³/H  
Longueur de la soudure 520 mm  
400 V Triphasé  
Puissance 2 kw  
Commande numérique par détecteur  
de pression.  
10 programmes  
Dim. cuve 500 x 520 x 200 mm  
Dim. machine 690 x 700 x 1030 mm  
Prix H.T.

**5355€**

HS



REF SV 520 BD

**sammic**

**Mixer**

**REF TR-350**

Mixer plongeant pour un usage continu. jusqu'à  
70 litres de capacité. Pour la préparation de pu-  
rées ( légumes, pommes de terre, potages, etc. ),  
crèmes ( oignon, piments, tomate, pâtissière, etc. )  
et toutes sortes de sauces.  
Puissance : 350 W - Vitesse dans liquide :  
9000 rpm  
Poids net : 3,35 Kg  
Prix H.T. **301€**

AS



**Mixer portable Bermixer 450 W  
Tube 453 mm**

**REF 600321**

Capacité 100 litres  
Puissance : 450 W / 230V  
Dim : L 13,8 x P 12 x H 76,5 mm

Prix H.T.

**395€**

DS



**Combiné**

**REF TR/BM-350**

Mixer-fouet pour un usage en continu. Sert aussi  
bien à fouetter qu'à mixer dans des cuves jusqu'à  
60 litres.  
Puissance : 350 W  
Vitesse dans liquide : 1500 - 9000 rpm  
Poids net : 3,35 Kg  
Prix H.T. **479€**

AS



**Mixer portable Bermixer 450 W  
Tube 553 mm**

**REF 600329**

Capacité 120 litres  
Puissance : 450 W / 230V  
Dim : L 13,8 x P 12 x H 86,5 mm

Prix H.T.

**410€**

AS

# PREPARATION

## BATTEURS

### Batteur mélangeur 5L BE5

REF 600137

Capacité maximum 5,2 L. Variateur de vitesse électronique. Livré avec 1 cuve inox, crochet, palette et fouet. Lavable au lave-vaisselle.

Puissance : 450 W - 200-240 V

Dim : L 266 x P 420 x H 490 mm

Batteur mélangeur professionnel de table, compact, pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.

- Variateur de vitesse électronique.
- Un dispositif de sécurité arrête automatiquement la machine lorsque la cuve est abaissée.
- Ecran de sécurité plein et transparent, démontable facilement par système «clip» de fixation. Il est associé au monte et baisse de cuve

Prix H.T.

**850€**

RS



REF 600137



REF 600139

### Batteur mélangeur 5L BE8

REF 600139

Capacité maximum 8 L.

Puissance : 600 W - Poids : 21 kg

Dim : L 292 x P 420 x H 530 mm

Livré avec 3 outils : crochet, palette et fouet.

Robuste il est doté d'un moteur asynchrone puissant lui permettant une vitesse de rotation du planétaire de 20 à 220 tr/mn en fonction des outils utilisés et du type de préparation.

Batteur mélangeur professionnel de table, modèle compact, idéal pour pétrir, mélanger et fouetter de façon intensive.

- Cuve en acier inox AISI 304 avec poignée
- Monte et lève cuve
- Moteur asynchrone
- Sécurité de cuve

Prix H.T.

**1130€**

RS



### Batteur 10 L

REF NOVAOM 10 FC

Variation électronique de vitesse

Puissance : 550 W

Dim : L 430 x P 470 x H 630 mm

DESCRIPTION :

- Bâti, grille de protection, cuve et accessoire en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (crochet, fouet et palette).
- Variation de la vitesse par convertisseur de fréquence
- Arrêt automatique de l'appareil en cas de déplacement de la grille de protection.
- Construction étudiée pour limiter bruits et vibrations durant le fonctionnement.

Prix H.T.

**1507€**

IP

### Batteur 20 L

REF NOVAOMG 20 TF

Construction acier

Revêtement peinture époxy, vitesse variable de 25 à 160 tr/min, moteurs triphasés, blocage de cuve, minuteur 0 à 99 min.

Puissance : 550 W

Dim : L 590 x P 620 x H 1020 mm

Prix H.T.

**1925€**

RP

REF 2810.20010.00

Kit cuve 10 L + fouet + palette + crochet

Prix H.T.

**305€**

AP



### Batteur 40 L

REF NOVAOMG 40 TF

Construction acier

Revêtement peinture époxy, vitesse variable de 25 à 160 tr/min, moteurs triphasés, blocage de cuve.

Minuteur 0 à 99 min.

Puissance : 1100 W

Dim : L 630 x P 710 x H 1300 mm

Prix H.T.

**2655€**

HP

REF 2810.40010.00

Kit cuve 20 L + fouet + palette + crochet

Prix H.T.

**390€**

AP

### Batteur 60 L

REF NOVAOMG 60 TF

Construction acier, revêtement peinture époxy, vitesse variable de 25 à 160 tr/min, moteurs triphasés, blocage de cuve, minuteur 0 à 99 min.

Puissance : 1500 W

Dim : L 660 x P 800 x H 1300 mm

DESCRIPTION :

- Bâti en acier recouvert d'une peinture électrostatique.
- Grille de protection, cuve et accessoire en acier inoxydable.
- Livré avec trois outils (crochet, fouet et palette).

Prix H.T.

**2848€**

HP

REF 2810.60010.00

Kit cuve 40 L + fouet + palette + crochet

Prix H.T.

**590€**

AP

### Balance compacte S 30I-NEO

2 modèles au choix

REF S30-I-15000 NEO

Tout inox - Portée 15 kg

Précision 1g.

REF S30-I-30000 NEO

Tout inox - Portée 30 kg

Précision 2 g.

Prix H.T.

**200€**

AS



b3c  
besage

### Balance colonne S811

2 modèles au choix

REF S811 - 30 HI

Tout inox - Portée 30 kg

précision 2 g < 15 kg > 5 g

REF S811 - 60 HI

Tout inox - Portée 60 kg

Précision 5 g < 30 kg > 10 g

Prix H.T.

**430€**

HS



b3c  
besage

## TRANCHEURS

Réf.	Ø	Spécifications	Dim. de coupe (L x H)	Puissance*	Dim. (P x L x H) mm	Prix	
<b>NOVA TAG 250</b>	250	Trancheur Ø 250 mm	245 x 170	154 W / 230 V	420 x 550 x 360	<b>607€</b>	
<b>NOVA TAG 275</b>	275	Trancheur Ø 275 mm	260 x 180	176 W / 230 V	460 x 630 x 380	<b>695€</b>	
<b>NOVA TAG 300 ++</b>	300	Trancheur Ø 300 mm	295 x 240	187 W / 230 V	480 x 660 x 460	<b>1082€</b>	
<b>NOVA TGE 250</b>	250	Épaisseur de coupe 0 à 15 mm - Nombre de couverts : jusqu'à 50 Utilisations en pizzeria, crêperie, petite restauration	255 x 170	176 W / 230 V	330 x 475 x 380	<b>830€</b>	HS
<b>NOVA TAG 300</b>	300	Épaisseur de coupe 0 à 15 mm - Nbre de couverts : jusqu'à 70 Utilisations en petite restauration, petite alimentation, petite collectivité	265 x 235	187 W / 230 V	330 x 480 x 440	<b>1015€</b>	
<b>NOVA TAG 350</b>	350		290 x 260	220 W / 230 V	350 x 480 x 490	<b>1410€</b>	
<b>NOVA TGN 300</b>	300	Épaisseur de coupe 0 à 15 mm - Nbre de couverts : jusqu'à 100/120 Utilisation en restaurant, moyenne collectivité, magasin, marché	270 x 225	184 W / 230 V	340 x 500 x 440	<b>1190€</b>	
<b>NOVA TGP 300</b>	300	Épaisseur de coupe 0 à 15 mm - Nbre de couverts : jusqu'à 200/300 Utilisation en collège, moyenne collectivité, restaurant, boucherie, charcuterie, demande spécifique bureau d'études.	270 x 225	242 W / 230 V	375 x 525 x 440	<b>1670€</b>	AS
<b>NOVA TGP 350</b>	350	Épaisseur de coupe 0 à 15 mm - Nbre de couverts : jusqu'à 500/700 Utilisation soutenue collège, lycée, grande cuisine, collectivité, restaurant à nombre de couverts important.	330 x 265	370 W / 230 V	420 x 610 x 480	<b>2115€</b>	HS



NOVA TAG 300+TAG 350



TAG300++



TGE 250



TGN 300



TGP 300 ou 350

## COUPES-PAIN

Réf.	Désignation	Puissance	Dim. (LxPxH) mm	Prix	
<b>601589</b>	Coupe pains électrique CPX - Production tranche : 7000 / 14000 / h Épaisseur tranche : 8 mm / 60 mm Adapté pour 50 à 500 couverts par service	230 V / 1 N	472 x 418 x 857	<b>1710€</b>	RS
<b>1050225</b>	Coupe pain CP 250 - Production tranche : 8400 / 16800 / heure Épaisseur tranche : 10 mm / 90 mm Goulotte avec possibilité d'introduire un ou deux pains. Idéal pour les restaurants et grosses collectivités. Fabrication inox	250 W - 230 V	410 x 524 x 910	<b>1606€</b>	HS
<b>1050230</b>	Socle CP 250 - Fabriqué en acier inoxydable - 2 roues pour faciliter le transport		494 x 567 x 605	<b>379€</b>	



REF 601589



REF 1050230



REF 1050225



# FROID

## ARMOIRES FROIDES INOX GAMME ECO

### Armoire frigorifique 1 porte positive

#### REF W700P

Cuve inox, angles arrondis.  
Capacité 650 litres.  
Température : +1/+16°C.  
Tension : 230V/1/50  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm

**1290€**

AS

### Armoire frigorifique 1 porte négative

#### REF W700N

Cuve inox, angles arrondis.  
Capacité 650 litres.  
Température : -5/-22°C.  
Tension : 230V/1/50  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**1575€**

HS

### Armoire frigorifique 2 portes positives

#### REF W1400P

Cuve inox, angles arrondis.  
Capacité 1300 litres.  
Température : +1/+16°C.  
Tension : 230V/1/50  
Dim : L 1490 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**1950€**

RS

### Armoire frigorifique 2 portes négative

#### REF W1400N

Cuve inox, angles arrondis.  
Capacité 1300 litres.  
Température : -5/-22°C.  
Tension : 230V/1/50  
Dim : L 1490 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**2301€**

HS



## ARMOIRES FROIDES INOX GAMME PERFORMANCE

### Armoire frigorifique 1 porte positive

#### REF GN650TN

Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier Inox AISI 304  
Groupe intégré, réfrigération ventilée. Capacité : 650 litres  
Température: -2°/+8°C.  
Tension : 220 V / 350 W  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**1295€**

CP

### Armoire frigorifique 1 porte négative

#### REF GN650BT

Armoire Réfrigérée GN 2/1 en acier inox AISI 304  
Groupe intégré, réfrigération ventilée. Capacité : 650 litres  
Température: -20°/-18°C  
Tension : 220 V / 350 W  
Dim : L 740 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**1609€**

IP

### Armoire frigorifique 2 portes positives

#### REF GN1410TN

Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox AISI 304  
Groupe intégré, réfrigération ventilée. Capacité : 1400 litres  
Température : -2°/+8°C  
Tension : 220 V / 350 W  
Dim : L 1480 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**1983€**

CP

### Armoire frigorifique 2 portes négatives

#### REF GN1410BT

Armoire réfrigérée GN 2/1 en acier inox AISI 304  
Groupe intégré, réfrigération ventilée. Capacité : 1400 litres  
Température : -20°/-18°C  
Tension : 220 V / 350 W  
Dim : L 1480 x P 830 x H 2010 mm  
Prix H.T.

**2361€**

IP



## ARMOIRES FROIDES INOX GAMME PREMIUM

### Armoire frigorifique 1 porte positive

#### REF NOVAG1

Revêtement tout inox intérieur/extérieur  
Groupe frigorifique tropicalisé en haut  
Livrée avec 4 clayettes inox 18-10  
Capacité : 650 litres  
Température : 0° / +10° C  
Tension : 230 V / 400 W  
Dim : L 740 x P 835 x H 2105 mm

Prix H.T.

**1725€**  
HS

### Armoire frigorifique 1 porte négative

#### REF NOVAGN1

Revêtement tout inox intérieur/extérieur  
Groupe frigorifique tropicalisé en haut  
Livrée avec 4 clayettes inox 18-10  
Capacité : 650 litres  
Température : -18° / -25° C  
Tension : 230 V / 530 W  
Dim : L 740 x P 835 x H 2105 mm

Prix H.T.

**2023€**  
AS



### Armoire frigorifique 2 portes positives

#### REF NOVAG2

Revêtement tout inox intérieur/extérieur  
Groupe frigorifique tropicalisé en haut  
Livrée avec 8 clayettes inox 18-10  
Capacité : 1300 litres  
Température : 0° / +10° C  
Tension : 230 V / 400 W  
Dim : L 1460 x P 835 x H 2105 mm  
Prix H.T.

**2400€**  
HS

### Armoire frigorifique 2 portes négatives

#### REF NOVAGN2

Revêtement tout inox intérieur/extérieur  
Groupe frigorifique tropicalisé en haut  
Livrée avec 8 clayettes inox 18-10  
Capacité : 1300 litres  
Température : -18° / -25° C  
Tension : 230 V / 1080 W  
Dim : L 1460 x P 835 x H 2105 mm  
Prix H.T.

**2700€**  
HS

### Caractéristiques générales des armoires NOVATEC PREMIUM

- Armoires Monocoque inox 18-10 avec groupe logé en haut
- Froid ventilé, groupe frigorifique hermétique Ambiance 43 °C.
- Revêtement extérieur et intérieur inox 18-10.
- Face arrière, dessus et dessous en acier traité.
- Éclairage intérieur type LED, automatique à l'ouverture de porte.
- Fermeture à clé.
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°.
- Ferrage de porte à droite (à gauche sur demande).
- Pieds composites de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm.
- Isolation par mousse de polyuréthane injecté, ép. 75 mm (sauf côtés et porte - ép. 60 mm), sans CFC ni HCFC.
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outil (montants et glissières).
- Joints magnétiques de porte largeur 33 mm avec profil arrondi spécial anti-salissures et antichocs, démontable sans outil.
- Afficheur digital avec voyant couleur.
- Évaporateur frigorifique ventilé traité anticorrosion.
- Fluide frigorigène : R134A.
- Dégivrage ventilé.
- Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage par gaz chauds.

**Nos équipes vous proposent toutes les dimensions de chambres froides et les applications dont vous avez besoin. Parce que chaque projet est unique, n'hésitez pas à nous consulter.**





### Armoire encastrable positive 150 litres ventilée

**REF NOVA150TN**

Aménagement intérieur : 4 crémaillères,

2 clayettes 488 x 420 mm

Température : +1/+4°C

Tension 230/1/50

Puissance frigorifique : 150W à -8°

Fluide frigorigène : R134A

Dim : L 605 x P 640 x H 830 mm

Prix H.T.



**910€**

AS

### Armoire frigorifique positive 1 porte

**REF NOVA400TN**

400 litres - Groupe en bas

Aménagement intérieur démontable sans outils :

4 crémaillères, 3 clayettes rilsanisées (466 x 506 mm)

Température : -18/21°C

Tension 230/1/50

Fluide frigorigène : R134A

Dim : L 600 x P 705 x H 1900 mm

Prix H.T.



**1460€**

AS

### Armoire frigorifique négative 1 porte

**REF NOVA400BT**

400 litres - Groupe en bas

Aménagement intérieur démontable sans outils :

4 crémaillères, 3 clayettes rilsanisées (466 x 506 mm)

Température : -18/21°C

Tension 230/1/50

Fluide frigorigène : R134A

Dim : L 600 x P 705 x H 1900 mm

Prix H.T.



**1640€**

RS



### Caractéristiques générales des armoires NOVATEC série étroite

- Ruptures thermiques de porte entièrement démontable sans outil
- Porte équipée d'un joint magnétique démontable sans outil
- Porte ferrée à droite en série (à gauche sur demande)
- Guide de diffusion d'air
- Equipement standard roulettes pivotantes
- régulation électronique par microprocesseur LAE
- Affichage digital de la température
- Témoins de fonctionnement compresseur et ventilation
- Alarmes audiovisuelles haute et basse de dépassement de température
- Evaporateur caréné situé en partie haute et traité anticorrosion par double trempage
- Dégivrage automatique, ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage.



### Armoire frigorifique positive 2 portes

**REF NOVA800TN**

800 litres - Groupe en bas

2 x 3 clayettes rilsanisées (466 x 506 mm)

Température : +1/+4°C

Tension 230/1/50

Fluide frigorigène : R134A

Dim : L 1200 x P 705 x H 1900 mm

Prix H.T.

**2229€**

AS

### Armoire frigorifique négative 2 portes

**REF NOVA800TN**

800 litres - Groupe en bas

2 x 3 clayettes rilsanisées (466 x 506 mm)

Température : -18/-21°C

Tension 230/1/50

Fluide frigorigène : R134A

Dim : L 1200 x P 705 x H 1900 mm

Prix H.T.

**2410€**

AS

## ARMOIRES LAQUEES BLANCHES



### Armoire laquée blanche 350 L positive

**REF NHR400**

Volume net : 350 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70 mm  
Dotations : 3 grilles 502 x 415 mm  
et 1 grille 502 x 211 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185W  
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm  
Prix H.T.

**575€**

AS

### Armoire laquée blanche 350 L négative

**REF NHF400**

Volume net : 350 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70 mm  
Dotations : 3 grilles 502 x 415 mm  
et 1 grille 502 x 211 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185W  
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm  
Prix H.T.

**705€**

AS

### Armoire laquée blanche 570L positive

**REF NHR600**

Volume net : 570 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70 mm  
Dotations : 3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm)  
et 1 grille 650 x 305 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185W  
Dim : L 770 x P 690 x H 1850 mm  
Prix H.T.

**750€**

RS

### Armoire laquée blanche 570L négative

**REF NHF600**

Volume net : 570 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70 mm  
Dotations : 3 grilles GN2/1 (650 x 530 mm)  
et 1 grille 650 x 305 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185W  
Dim : L 770 x P 690 x H 1850 mm  
Prix H.T.

**910€**

AS



### Armoire vitrée blanche 350 L

**REF HR400V**

Volume net : 350 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70 mm  
Dotations : 3 grilles 502 x 415 mm et  
1 grille 502 x 211 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185 W  
Dim : L 600 x P 600x H 1850 mm  
Prix H.T.

**605€**

DS

### Armoire laquée blanche 570 L

**REF HR600V**

Volume net : 570 L  
Température 0/+10°C  
10 niveaux avec pas de 70mm  
Dotations : 3 grilles GN2/1 (650 x 530mm)  
et 1 grille 650 x 305 mm  
Compresseur : 1/6 cv  
Puissance 185 W  
Dim : L 770 x P 690x H 1850 mm  
Prix H.T.

**850€**

AS



#### Caractéristiques générales des armoires laquées

- Finition extérieure laquée blanche, intérieur ABS thermoformé
- Fermeture à clef d'origine
- Affichage digital de la température
- Ouverture de porte réversible
- Gaz réfrigérant R134
- Isolation 60 mm

# FROID

## MEUBLES BAS REFRIGERES POSITIFS

### Meuble bas réfrigéré positif 2 portes

#### GN 2100

Carrosserie extérieure et intérieure inox, dessus inox ou granit au choix. Froid ventilé, gaz R134A. Fond galvanisé. Dégivrage automatique, régulation électronique, température 0°C à +10°C. Groupe tropicalisé. 1 clayette GN 1/1 avec 2 glissières par porte. Récupération des eaux. Pieds réglables.

Dim : L 1360 x P 700 x H 850 mm

Prix H.T.

**1300€**

DS



### Meuble bas réfrigéré positif 3 portes

#### GN 3100

Carrosserie extérieure et intérieure inox, dessus inox ou granit au choix. Froid ventilé, gaz R134A. Fond galvanisé. Dégivrage automatique, régulation électronique, température 0°C à +10°C. Groupe tropicalisé.

1 clayette GN 1/1 avec 2 glissières par porte. Récupération des eaux. Pieds réglables.

Dim : L 1795 x P 700 x H 850 mm

Prix H.T.

**1507€**

RS

### Caractéristiques générales des meubles bas réfrigérés

- 6 niveaux par porte
- Température : +1/+4°C
- Tension 230 V/1/50
- Epaisseur 60 mm
- Aucune visserie apparente
- Porte équipée d'un joint magnétique démontable sans outil
- Porte avec poignée encastrée
- Equipement standard 4 pieds réglables
- Groupe frigorifique hermétique ambiance 43°
- Evaporateur traité anticorrosion
- Dégivrage automatique
- Ré-évaporation automatique des eaux de dégivrage
- Fluide : R134A
- Régulation électronique
- Affichage digital de la température
- Témoins de fonctionnement compresseur et ventilation

## MACHINES A GLAÇONS



Réf.	Désignation	Capacité	Réserve	Dim. (LxPxH) mm	Prix
ICE ONE	Machine à glaçons tronconique	23 kg/24h 1150 glaçons	14 kg 700 glaçons	458 x 523 x 730 mm	<b>944€</b>
ICE TWO		31 kg/24h 1550 glaçons	14 kg 700 glaçons	458 x 523 x 738 mm	<b>1094€</b>
ICE THREE		38 kg/24h 1900 glaçons	14 kg 700 glaçons	458 x 523 x 790 mm	<b>1210€</b>

RS

### Caractéristiques générales des machines à glaçons

- Machines à glaçons tronconiques (20 kg)
- Finition inox
- Porte coulissante avec support antibactérien.
- Interrupteur marche/arrêt
- Fluide R134a
- Condensation par air.
- Alimentation monophasée 230 V

## CELLULES DE REFROIDISSEMENT

### GAMME PERFORMANCE

#### Cellule mixte 12/5 kg

##### REF CRB 12

3 niveaux GN1/1 pas de 68 mm  
12 kg de +63°C à +10°C à cœur en 110 mn  
8 Kg de +63°C à +10°C à cœur en 90 mn  
5 Kg de +63°C à -18°C à cœur en 290 mn  
Puissance 1/2 CV  
Dim. intérieures L 636 x P 415 x H 250  
Dim. extérieures L 760 x P 735 x H 804  
Alimentation 230 V + T

Prix H.T.

**1846€**

RS

#### Cellule mixte 15/7,5 kg

##### REF CRB 15S

5 niveaux GN 1/1 pas de 34 mm ou 3 niveaux GN 1/1 au pas de 68mm  
15 kg de +63°C à +10°C à cœur en 110 mn  
12.5 Kg de +63°C à +10°C à cœur en 90 mn  
7.5 kg de +63°C à -18°C à cœur en 290 mn  
Puissance 1/2CV  
Dim. intérieures : L 636 x P 415 x H 270  
Dim. extérieures : L 760 x P 740 x H 804  
Alimentation 230 V + T

Prix H.T.

**1951€**

RS



### GAMME PREMIUM

#### Cellule mixte 15/5kg FRIGINOX

##### REF NOVAMX15-5

15kg de +64,5 à +8,5°C en 120 min  
11kg de +64,5 à +8,5°C en 120 min  
10kg de +64,5 à +8,5°C en 120 min  
5kg de +64,5 à -19,5°C en 290 min  
3,6kg de +64,5 à -19,5°C en 290 min  
Capacité : 1,5 kg à 15 kg  
Dotation : 4 paires de glissières type «U» pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600x400 mm  
Puissance : 230 V / 950 W  
Dim : L 770 x P 790 x H 945 mm

Prix H.T.

**2632€**

AS

#### Cellule mixte 20/10kg FRIGINOX

##### REF NOVAMX20-10

20kg +64,5° à +8,5°C en 120 min  
15kg +64,5° à +8,5°C en 120 min  
12kg +64,5° à +8,5°C en 90 min  
10kg +64,5° à -19,5°C en 290 min  
7kg +64,5° à -19,5°C en 290 min  
Capacité : 10 kg à 20 kg  
Dotation : Idem NOVAMX15-5  
Puissance : 230 V / 1600 W  
Dim : L 770 x P 820 x H 945 mm

Prix H.T.

**3308€**

RS



#### Cellule mixte 35/15kg FRIGINOX

##### REF NOVA30-15

30 kg +64,5° à +8,5°C en 120 min - 22 kg +64,5° à +8,5°C en 120 min  
20 kg +64,5° à +8,5°C en 90 min - 15 kg +64,5° à -19,5°C en 290 min  
11 kg +64,5° à -19,5°C en 290 min  
Capacité : 15 kg à 30 kg  
Dotation : 9 paires de glissières type «U» pour clayettes et bacs 530 x 325 mm  
Kit support adaptation clayettes et plaques 600 x 400 mm  
Puissance : 230 V / 1700 W  
Dim : L 770 x P 820 x H 1565 mm  
Prix H.T.

**4847€**

RS



#### Caractéristiques générales des cellules NOVATEC

- Construction monocoque
- Fluide R404A
- Finition Inox
- Aménagement pour clayettes GN 1/1
- Revêtement extérieur et intérieur en acier inoxydable 18-10
- Fermeture par pivot à rappel automatique avec maintien de porte en position ouverte à 90°
- Pivot de porte à droite modifiable sur demande.
- Pieds de 150 mm réglables en hauteur jusqu'à 180 mm
- Encadrement de façade comportant un dispositif anti-condensation
- Isolation par mousse polyuréthane injecté, ép 60 mm sans CFC ni HCFC
- Cellules mixte avec écran tactile (hors NOVAMX5-15)
- Groupe frigorifique à condensation à air
- Compresseur frigorifique hermétique
- Evaporateur frigorifique traité anti corrosion avec détendeur thermostatique
- Entretien facile, plancher sans seuil
- Angles intérieurs arrondis
- Aménagement intérieur facilement démontable sans outils
- Joints magnétiques de porte largeur 33mm avec un profil spécial arrondi anti salissures et antichocs, démontables sans outils
- Tableau de commande étanche (hors NOVAMX5-15)

15

## MEUBLES DE PRESENTATION



### Vitrine réfrigérée à poser 120 L

REF CVR120L

- Double vitrage
- Refroidissement par ventilation forcée 2 ventilateurs
- Vitre de sécurité
- Eclairage LED
- Température de 2°C à 12°C
- Contenance : 120 L
- 2 grilles réglable en hauteur
- Dimensions grilles : L 635 x P 340 mm  
L 635 x P 370 mm

Puissance : 160 W (230V)

Dim : L 710 x P 575 x H 685 mm

**600€**  
HS



### Vitrine positive 235 L

REF CVR235LB

- Froid ventilé
- Dégivrage automatique
- Avec éclairage LED
- Température de 4°C à 12°C
- Contenance : 235 litres
- 4 roulettes dont 2 avec frein
- Puissance : 250 W / 230V
- Dim : L 520 x P 485 x H 1700 mm

Prix H.T.

**750€**  
HS



### Vitrine réfrigérée 4 faces à plateaux fixes

REF LSC408

- Finitions inox
- Température : +2/+10°C
- Dotation : 5 grilles fixes en verre dim. 535 x 495 mm
- Puissance : 690 W (230V)
- Poids : 124 Kg
- Dim : L 600 x P 630 x H 1850 mm

Prix H.T.

**1500€**  
DS



### Buffet réfrigéré 4 bacs GN1/1

REF BR4GN

- Finitions bois clair, bois Wengé ou bois foncé
- Température : +2/+10°C
- Puissance : 500 W (230 V)
- Poids : 100 Kg
- Dim : L 1495 x P 855 x H 1405 mm

Prix H.T.

**1790€**  
AS

### Buffet chaud 4 bacs GN1/1

REF BBM4GN

- Finitions bois clair, bois Wengé ou bois foncé
- Température : +20/+90°C
- Puissance : 500 W (230 V)
- Poids : 100 Kg
- Dim : L 1495 x P 855 x H 1405 mm

Prix H.T.

**1690€**  
RS

### Caractéristiques générales

Soubassement traversant pour le stockage d'assiettes - Pare-Haleine  
Capacité : 4 bacs GN1/1 non fournis. Livré sur roulettes

## ARRIERES-BARS

### ARRIERE-BARS PORTES PLEINES

Réf.	Désignation	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (LxPxH) mm	Poids	Prix
<b>BC2100</b>	2 portes pleines	290 L	250 W	4 clayettes	1462 x 513 x 860 mm	89 kg	<b>1065€</b>
<b>BC3100</b>	3 portes pleines	460 L	250 W	6 clayettes	2002 x 513 x 860 mm	106 kg	<b>1325€</b>
<b>BC4100</b>	4 portes pleines	630 L	250 W	8 clayettes	2542 x 513 x 860 mm	123 kg	<b>1505€</b>

HS



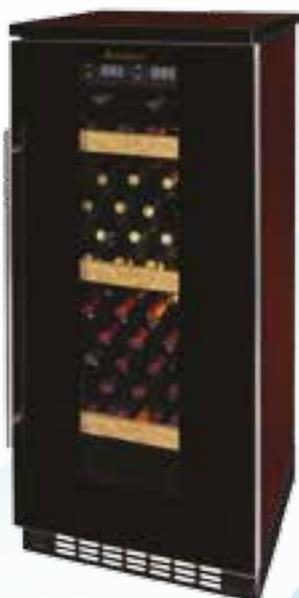
### ARRIERE-BARS PORTES VITREES

Réf.	Désignation	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (LxPxH) mm	Poids	Prix	
<b>BC2100V</b>	2 portes vitrées	290 L	250 W	4 clayettes	1462 x 513 x 860 mm	89 kg	<b>1360€</b>	HS
<b>BC3100V</b>	3 portes vitrées	460 L	250 W	6 clayettes	2002 x 513 x 860 mm	106 kg	<b>1444€</b>	AS
<b>BC4100V</b>	4 portes vitrées	630 L	250 W	8 clayettes	2542 x 513 x 860 mm	123 kg	<b>1728€</b>	RS



## CAVES A VINS

Réf.	Capacité bouteilles	Température	Volume	Puissance	Dotation	Dim. (LxPxH) mm	Poids	Prix	
<b>JC188</b>	55	2 zones 5° à 12°C et 12° à 22°C	188 L	137 W 230V	3 étagères	595 x 600 x 1240 mm	61 kg	<b>715€</b>	AS
<b>JC270</b>	77	2 zones 5° à 12°C et 12° à 22°C	270 L	175 W 230V	4 étagères	595 x 600 x 1640 mm	76 kg	<b>850€</b>	
<b>JC370</b>	105	5° à 18°C	370 L	137 W 230V	5 étagères	660 x 727 x 1595 mm	83kg	<b>935€</b>	RS





547843

**Mélangeur monotrou**

REF 547843

Mélangeur monotrou tête céramique 1/2 90°  
raccord 1/2 bec en U longeur bec 300 mm  
-1/4 de tour. Hauteur de bec : 230 mm  
Poignée à levier Longueur de raccord : 500 mm  
Course de table Ø 32 mm

Prix H.T.

**48€**

AS

**Mitigeur électronique à piles**

REF 542175

Alimentation électrique avec piles 4 x 1,5 V (AA)

Prix H.T.

**128€**

HS

**Centrale de désinfection**

REF HCENE 35221

Centrale évolution 2 produits avec pistolet  
support bidon 2 x 5 L - Tuyau 15 m

Prix H.T.

**265€**

HS

**Douche vaisselle**

REF 548805

Douche vaisselle avec mélangeur monotrou  
et robinet orientable avec col de cygne  
Tête à clapet

Prix H.T.

**190€**

AS



REF 548805

**Douche vaisselle**

REF 548907

Douche vaisselle avec mélangeur monotrou  
et robinet orientable - 1/4 de tour  
Tête céramique

Prix H.T.

**190€**

AS

**Douche vaisselle**

REF 548803

Douche vaisselle avec mélangeur monotrou  
avec col de cygne  
Tête à clapet

Prix H.T.

**149€**

RS

**Douche vaisselle**

REF 548906

Douche vaisselle avec mélangeur monotrou  
1/4 de tour  
Tête céramique

Prix H.T.

**167€**

HS



548803

**Centrale de désinfection**

REF HCENE 35121

Centrale évolution 1 produit avec pistolet 5 L  
Tuyau 15 m

Prix H.T.

**225€**

HS

**Centrale de désinfection**

REF HCENE 35158

Centrale évolution 1 produit avec enrouleur auto-  
matique PVC. Support bidon 5 L. Tuyau 13 m.  
5 l - Tuyau 15 m

Prix H.T.

**510€**

HS

**Centrale de désinfection**

REF HCENE 35258

Centrale évolution 2 produits avec enrouleur  
automatique PVC. Support bidon 2 x 5 L.  
Tuyau 13 m.

Prix H.T.

**555€**

HS

**Lave-mains**

REF HYLM NOVA

Lave-mains

Prix H.T.

**112€**

RS



## TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

Réf.	Désignation	Dim. l x L mm	Prix	Commentaires
503202	Table inox chr centrale	700X1000	276€	<p>Gamme CHR : destinée à l'équipement des petites collectivités et des restaurants.</p> <p>Plan de travail en acier inoxydable, épaisseur 12/10° mm, doublé par panneau stratifié hydrofuge, et renforcé par un cadre en profilé.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bandeau hauteur 40 mm à bords droits.</li> <li>• Piètement inox Ø38 mm, en retrait à l'arrière de 65 mm sur les tables à dossier et de 55 mm sur les tables centrales, avec vérins réglables.</li> <li>• Hauteur 900 mm (+0/30 mm).</li> <li>• Généralisation des plis écrasés sur le plan de travail, le dossier, l'étagère afin d'éviter tout risque de coupure.</li> <li>• Livraison à plat sous film plastique.</li> <li>• Montage très rapide par emboîtement.</li> </ul>
503203	Table inox chr centrale	700X1200	291€	
503204	Table inox chr centrale	700X1400	317€	
503206	Table inox chr centrale	700X1600	333€	
503207	Table inox chr centrale	700X1800	356€	
503222	Table inox chr adossée	700X1000	310€	
503223	Table inox chr adossée	700X1200	314€	
503224	Table inox chr adossée	700X1400	330€	
503226	Table inox chr adossée	700X1600	370€	
503227	Table inox chr adossée	700X1800	391€	
503242	Table inox chr centrale avec étagère	700X1000	339€	
503243	Table inox chr centrale avec étagère	700X1200	356€	
503244	Table inox chr centrale avec étagère	700X1400	393€	
503246	Table inox chr centrale avec étagère	700X1600	425€	
503247	Table inox chr centrale avec étagère	700X1800	452€	
503262	Table inox chr adossée avec étagère	700X1000	369€	
503263	Table inox chr adossée avec étagère	700X1200	380€	
503264	Table inox chr adossée avec étagère	700X1400	405€	
503266	Table inox chr adossée avec étagère	700X1600	452€	
503267	Table inox chr adossée avec étagère	700X1800	485€	

HS



TABLE INOX CHR CENTRALE



TABLE INOX CHR AVEC ÉTAGÈRE

## TABLES DE TRAVAIL INOX PREMIUM

404971	Table inox centrale	700x1000	348€	<p>Tables en acier inoxydable, hauteur 900 mm, réglable jusqu'à 930 mm. Plan de travail épaisseur 15/10° mm doublé par panneau stratifié double face totalement étanche. Bandeau avant et dossier rayonnés. Piètement en tube inox, Ø 45 mm, équipé de vérins avec embouts antidérapants. Marque NF Hygiène Alimentaire.</p>
404972	Table inox centrale	700x1200	363€	
404973	Table inox centrale	700x1400	393€	
404975	Table inox centrale	700x1600	423€	
404976	Table inox centrale	700x1800	438€	
424971	Table inox centrale avec étagère	700x1000	421€	
424972	Table inox centrale avec étagère	700x1200	441€	
424973	Table inox centrale avec étagère	700x1400	486€	
424975	Table inox centrale avec étagère	700x1600	526€	
424976	Table inox centrale avec étagère	700x1800	558€	
404991	Table inox adossée	700x1000	385€	
404992	Table inox adossée	700x1200	391€	
404993	Table inox adossée	700x1400	409€	
404995	Table inox adossée	700x1600	457€	
404996	Table inox adossée	700x1800	493€	
424991	Table inox adossée avec étagère	700x1000	457€	
424992	Table inox adossée avec étagère	700x1200	470€	
424993	Table inox adossée avec étagère	700x1400	501€	
424995	Table inox adossée avec étagère	700x1600	559€	
424996	Table inox adossée avec étagère	700x1800	609€	
414971	Table inox centrale sur roues	700x1000	450€	<p>4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à freins. Marque NF Hygiène Alimentaire.</p>
414972	Table inox centrale sur roues	700x1200	465€	
414973	Table inox centrale sur roues	700x1400	495€	

HS



TABLE INOX ADOSSÉE



TABLE INOX CENTRALE

## TABLES DE TRAVAIL AVEC BAC DU CHEF ECO CHR

Réf.	Désignation	Dim. (lxL) mm	Prix		Commentaires
503283	Table inox du chef chr adossée sans robinet bac à gauche	700x1200	<b>479€</b>	AS	 503304
503284		700x1400	<b>510€</b>		
503286		700x1600	<b>535€</b>		
503293	Table inox du chef chr adossée avec robinet bac à gauche	700x1200	<b>566€</b>	RS	
503294		700x1400	<b>557€</b>		
503296		700x1600	<b>582€</b>		
503323	Table inox du chef chr adossée sans robinet - bac à droite	700x1200	<b>500€</b>	AS	
503324		700x1400	<b>543€</b>	HS	
503326		700x1600	<b>534€</b>	AS	
503333	Table inox du chef chr adossée avec robinet - bac à droite	700x1200	<b>566€</b>	RS	
503334		700x1400	<b>557€</b>		
503336		700x1600	<b>582€</b>		
503303	Table inox du chef chr adossée sans robinet avec étagère bac à gauche	700x1200	<b>553€</b>	AS	
503304		700x1400	<b>578€</b>		
503306		700x1600	<b>594€</b>	RS	
503313	Table inox du chef chr adossée avec robinet et étagère bac à gauche	700x1200	<b>619€</b>	AS	
503314		700x1400	<b>629€</b>		
503316		700x1600	<b>664€</b>		
503343	Table inox du chef chr adossée sans robinet avec étagère bac à droite	700x1200	<b>553€</b>	AS	
503344		700x1400	<b>570€</b>		
503346		700x1600	<b>596€</b>		
503353	Table inox du chef chr adossée avec robinet et étagère bac à droite	700x1200	<b>619€</b>	AS	
503354		700x1400	<b>629€</b>		
503356		700x1600	<b>664€</b>		

## ETAGERES MURALES ECO CHR

503425	Etagère pour four à micro-ondes	500x600	<b>84€</b>	HS	Construction en acier inoxydable. Etagère à plateau, épaisseur 12/10° mm. • Charge répartie : 100 kg (suivant la nature de la paroi). • Consoles indépendantes, fixation par vis et chevilles dans le support mural. Décalage 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 plus grande longueur.
503430	Etagère murale chr, plateau inox	300x800	<b>66€</b>	AS	
503441		400x1000	<b>75€</b>		
503442		400x1200	<b>87€</b>	HS	
503443		400x1400	<b>95€</b>		
503444		400x1600	<b>105€</b>		
503451	Etagère murale chr, plateau inox avec 4 bacs gn	400x1000	<b>177€</b>	AS	
503452	Etagère murale chr, plateau inox avec 5 bacs gn	400x1200	<b>196€</b>		
503453	Etagère murale chr, plateau inox avec 6 bacs gn	400x1400	<b>229€</b>		
503454	Etagère murale chr, plateau inox avec 7 bacs gn	400x1600	<b>267€</b>		



REF 503442



REF 503452

## PLONGES ECO CHR

Réf.	Désignation	Dim. (lxL) mm	Prix		Commentaires
503601	Plonge chr 2 bacs + 1 égouttoir à droite bacs 400 x 500 sans robinet	700x1600	<b>599€</b>	AS	Construction en acier inoxydable. Hauteur 900 mm. Bandeau hauteur 40 mm. Dosseret plié hauteur 100 mm. Piétement Ø 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm. Egouttoir nervuré, bords anti-ruissellement. Bas et égouttoir insonorisés. Construction en acier inoxydable. Hauteur 900 mm. Bandeau hauteur 40 mm. Dosseret plié hauteur 100 mm. Piétement Ø 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm. Egouttoir nervuré, bords anti-ruissellement. Bas et égouttoir insonorisés. Construction en acier inoxydable. Hauteur 900 mm. Bandeau hauteur 40 mm. Dosseret plié hauteur 100 mm. Piétement Ø 38 mm avec vérins en retrait à l'arrière de 80 mm. Egouttoir nervuré, bords anti-ruissellement. Bas et égouttoir insonorisés.
503602	Plonge chr 1 bac - bacs 600 x 500 sans robinet	700x800	<b>389€</b>		
503603	Plonge chr 1 bac + égouttoir à droite bacs 600 x 500 sans robinet	700x1400	<b>439€</b>		
503604	Plonge chr pour machine à laver - sans robinet 2 bacs 400x500 + égouttoir à gauche	700x1600	<b>582€</b>	RS	
503605	Plonge chr pour machine à laver - sans robinet 1 bac 500x500 + égouttoir à gauche	700x1200	<b>431€</b>		
503606	Plonge chr 2 bacs 600 x 500 sans robinet	700x1400	<b>579€</b>	AS	
503607	Plonge chr 2 bacs 600 x 500 sans robinet - égouttoir à droite	700x1900	<b>633€</b>		
503611	Plonge chr 2 bacs + 1 égouttoir à droite bacs 400 x 500 avec robinet	700x1600	<b>733€</b>	HS	 <p>REF 503611</p>
503612	Plonge chr 1 bac - bacs 600 x 500 avec robinet	700x800	<b>503€</b>		
503613	Plonge chr 1 bac + égouttoir à droite bacs 600 x 500 avec robinet	700x1400	<b>557€</b>		
503614	Plonge chr pour machine à laver 2 bacs 400x500 + égouttoir à gauche avec robinet	700x1600	<b>749€</b>		
503615	Plonge chr pour machine à laver 1 bac 500x500 + égouttoir à gauche avec robinet	700x1200	<b>574€</b>		
503616	Plonge chr 2 bacs 600 x 500 avec robinet	700x1400	<b>712€</b>	RS	 <p>REF 503 633</p>
503617	Plonge chr 2 bacs 600 x 500 - égouttoir à droite - avec robinet	700x1900	<b>766€</b>		
503621	Plonge chr 2 bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à droite + étagère - sans robinet	700x1400	<b>660€</b>		
503624	Plonge chr pour machine à laver + étagère 2 bacs 400 x 500 + égouttoir à gauche sans robinet	700x1600	<b>627€</b>	HS	 <p>REF 503 635</p>
503625	Plonge chr pour machine à laver + étagère 1 bac 500x500 + égouttoir à gauche sans robinet	700x1200	<b>457€</b>		
503626	Plonge chr 2 bacs bacs 600 x 500 + étagère sans robinet	700x1400	<b>638€</b>		
503627	Plonge chr 2 bacs + égouttoir à droite bacs 600 x 500 + étagère sans robinet	700x1900	<b>721€</b>		
503631	Plonge chr 2 bacs + 1 égouttoir à droite bacs 400 x 500 + étagère avec robinet	700x1600	<b>814€</b>		
503632	Plonge chr 1 bac bacs 600 x 500 + étagère avec robinet	700x800	<b>549€</b>		
503633	Plonge chr 1 bac + égouttoir à droite bacs 600 x 500 + étagère avec robinet	700x1400	<b>626€</b>		
503634	Plonge chr pour machine à laver + étagère 2 bacs 400x500 + égouttoir à gauche avec robinet	700x1600	<b>801€</b>		
503635	Plonge chr pour machine à laver + étagère 1 bac 500x500 + égouttoir à gauche avec robinet	700x1200	<b>608€</b>		
503636	Plonge chr 2 bacs bacs 600 x 500 + étagère avec robinet	700x1400	<b>782€</b>		
503637	Plonge chr 2 bacs + égouttoir à droite bacs 600 x 500 + étagère avec robinet	700x1900	<b>873€</b>		
701783	4 roulettes à chape inox pour les meubles neutres CHR diamètre 125 mm dont 2 à freins		<b>108€</b>		
701784	4 roulettes dont 2 à blocage pour les tables CHR diamètre 125 mm dont 2 à freins		<b>97€</b>		

## CHARIOTS

Réf.	Désignation	Dim. (LxPxH) mm	Prix		Commentaires
801542	Chariot à débarrasser 2 plateaux 800 x 530 mm Passage entre plateaux : 560 mm	895 x 625 x 960	<b>163€</b>	DS	Construction soudée en acier inoxydable. Plateaux emboutis avec bords écrasés, insonorisés. Arceaux : tube Ø 25 mm. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein, avec pare-chocs annulaires. Bandage caoutchouc non marquant. Charge maxi : 50 kg par niveau. Marque NF Hygiène Alimentaire
801543N	Chariot à débarrasser 3 plateaux 800 x 530 mm Passage entre plateaux : 260 mm	895 x 625 x 960	<b>201€</b>	RS	
801552	Chariot à débarrasser 2 plateaux 1000 x 600 mm Passage entre plateaux : 560 mm	1095 x 625 x 960	<b>238€</b>		
801553	Chariot à débarrasser 3 plateaux 1000 x 600 mm Passage entre plateaux : 260 mm	1095 x 625 x 960	<b>305€</b>		
800091	Chariot cafétéria sans parois - 2x12 niveaux 24 plateaux - côte à côte Largeur des plateaux : 320 à 260 mm	930 x 630 x 1790	<b>524€</b>	HS	Construction en acier inoxydable. Structure en tube inox de section 25 x 25 mm. Entretoise longitudinale en tube inox de section 50 x 25 mm. Panneaux fils inox Ø 4.8 mm soudés sur la structure. Avec ou sans parois en stratifié beige épaisseur 2 mm fixées par clips sur panneaux fils. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.
800092	Chariot cafétéria avec parois - 2x12 niveaux 24 plateaux - côte à côte Largeur des plateaux : 320 à 260 mm	930 x 630 x 1790	<b>621€</b>		
804209	Chariot GN1/1 - 20 niveaux	H 1785	<b>203€</b>	RS	
804239	Chariot GN2/1 - 20 niveaux	H 1785	<b>214€</b>	DS	
808172N	Chariot chauffant à assiettes à niveau constant 2 piles d'assiettes avec couvercle	960 x 485 x 900	<b>1047€</b>		Mise sous tension par un interrupteur marche/arrêt avec voyant. Régulation de la chauffe par un thermostat mécanique réglable de 0°C à 90°C. Chauffage statique assuré par 2 résistances blindées inox disposées sur les côtés. Isolation par laine de roche. Puissance 800 W (1 pile) et 1500 W (2 piles) tension 230 V.
800126	Chariot porte-casiers inox roues poly Ø 125 mm + dossier	630 x 570 x 900	<b>172€</b>	HS	 REF 804 452
800111	Chariot porte-casiers ABS roues poly Ø 125 mm	570 x 570 x 225	<b>126€</b>		
802160	Chariot à plate-forme à claires voies	1250 x 600 x 1000	<b>373€</b>		
804452	Porte sac à pince pour sac 100 L 2 roulettes pivotantes Ø 80 mm	H 810	<b>172€</b>		
804453	Porte-sac à pince pour sac 110 L 2 roulettes pivotantes Ø 80 mm	H 970	<b>174€</b>		 REF 802 160



REF 801 552



REF 801 543



REF 800 092



REF 804 209



REF 808 172N



REF 804 452



REF 802 160

## CHARIOTS, ROLL' SERVICE, CHARIOTS CHAUFFANTS

Réf.	Désignation	Dim. (LxPxH) mm	Prix	
507331N	Porte inox - sans humidificateur - GN 1/1 - 10 niveaux	528x821x1134	<b>2695€</b>	HS
507336N	Porte inox - avec humidificateur - GN 1/1 - 10 niveaux	528x821x1134	<b>2910€</b>	
507381N	Porte inox - sans humidificateur - GN 1/1 - 20 niveaux	528x821x1844	<b>2555€</b>	RS
507386N	Porte inox - avec humidificateur - GN 1/1 - 20 niveaux	528x821x1844	<b>2752€</b>	DS
507482N	Porte vitrée - sans humidificateur - GN 2/1 - 20 niveaux	733x941x1880	<b>3962€</b>	HS
507382N	Porte vitrée - sans humidificateur - GN 1/1 - 20 niveaux	528x821x1844	<b>3311€</b>	

- Facilité d'accès au tableau de commande : régulation de la température (plage de 60°C à 85 °C), du contrôle de l'hygrométrie (35 % à 50 %), indice de protection IP 25.
- 2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière facilitant le déplacement.
- Ergonomie : poignée largement dimensionnée au design exclusif
- Maintenance : accès facile aux parties techniques
- Manipulation aisée : 4 roues pivotantes dont 2 à frein
- Facilité de chargement : porte à ouverture à 270 °
- Hygiène : fond largement rayonné et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm
- Homogénéité de la température : ventilateur centrifuge
- Simplicité de fonctionnement : réservoir de capacité de 2 litres, accessible par l'avant, amovible, autonomie de 24 heures
- Bandeau périphérique antichoc non marquant : protection de l'armoire et de son environnement



REF 507 482N

## CHARIOTS ETUVES TRAITEUR

### ETUVE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

#### REF JUNIOR

Capacité : 10 niveaux GN 1/1 ou 600 x 400  
 Thermostat électronique max.180 °C  
 Construction Duralinox, 1 porte  
 4 Roulettes dont 2 avec freins Ø 80  
 Dimensions (LxPxH) : 535 x 820 x 1160 mm  
 Volume intérieur 220 L  
 Poids à vide : 70 kg  
 Clayettes au pas de 75 mm.  
 Poids max. par clayette : 20 Kg  
 Possibilité de déplacer l'échelle pour passer en GN 1/1 ou 600 x 400  
 livré avec 4 grilles et un bac humidificateur  
 Caractéristiques électriques 230 V. mono  
 Puissance : 3,5 KW

Prix H.T.

**2172€**

AS



**Maison PATAY**  
 Au service de la cuisine depuis 1965

### ETUVE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

#### REF SENIOR

Capacité : 10 niveaux GN 2/1 ou 600 x 800  
 Thermostat électronique max.180 °C  
 Construction Duralinox, 2 portes  
 4 Roulettes dont 2 avec freins Ø 80  
 Dimensions (LxPxH) : 720 x 1040 x 1160 mm  
 Volume intérieur : 430 L  
 Poids à vide : 100 kg  
 Clayettes au pas de 75 mm.  
 Poids max. par clayette : 20 Kg  
 Possibilité de déplacer l'échelle pour passer en GN 2/1 ou 600x800  
 livré avec 4 grilles et un bac humidificateur  
 Caractéristiques électriques 230 V. mono  
 Puissance : 3,5 KW

Prix H.T.

**2349€**

AS



INOX


**TOURNUS**  
**EQUIPEMENT**

## ARMOIRES

Réf.	Désignation	Dim. (xLxH) mm	Prix		Commentaires
503481	Armoire pour produits d'entretien chr avec 1 porte avec séparation verticale	500 x 600 x 1800	<b>760€</b>		Construction en acier inoxydable. Hauteur 1800 mm. Porte battante doublée avec fermeture à clé. Dessus horizontal. 3 demi-étagères réglables + 1 inférieure fixe.
503492	Armoire haute chr portes coulissantes	600 x 1000 x 1800	<b>1197€</b>	RS	Construction en acier inoxydable. Hauteur 1800 mm. Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butées en fin de course. Dessus horizontal. 3 étagères réglables.
503493	Armoire haute chr portes coulissantes	600 x 1200 x 1800	<b>1233€</b>	DS	
503503	Meuble à dossier neutre chr à portes coulissantes	700 x 1200 x 900	<b>963€</b>		Construction en acier inoxydable, hauteur 900 mm. Plan de travail doublé par panneau stratifié hydrofuge. Dossier plié hauteur 100 mm. Bandeau avant hauteur 40 mm. Étagère intermédiaire réglable. Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course.
503504	Meuble à dossier neutre chr à portes coulissantes	700 x 1400 x 900	<b>998€</b>		
503507	Meuble à dossier neutre chr à portes coulissantes	700 x 1800 x 900	<b>1145€</b>		
503520	Tiroir avec façade + bac polypropylène		<b>115€</b>	HS	
503553	Armoire suspendue chr	400 x 1200 x 600	<b>480€</b>		Construction en acier inoxydable, hauteur 600 mm. Fixation murale par 2 supports. Étagère intermédiaire réglable. Portes coulissantes doublées, suspendues sur un rail disposé en partie supérieure, avec butée de fin de course.
503554	Armoire suspendue chr	400 x 1400 x 600	<b>530€</b>		
503555	Armoire suspendue chr	400 x 1600 x 600	<b>586€</b>		
503557	Armoire suspendue chr	400 x 1800 x 600	<b>642€</b>		
503563	Armoire suspendue chr + 5 bacs gn inox	400 x 1200 x 600	<b>552€</b>	RS	
503564	Armoire suspendue chr + 7 bacs gn inox	400 x 1400 x 600	<b>649€</b>	AS	
503565	Armoire suspendue chr + 7 bacs gn inox	400 x 1600 x 600	<b>698€</b>	RS	
503567	Armoire suspendue chr + 9 bacs gn inox	400 x 1800 x 600	<b>798€</b>	AS	



REF 503481



REF 503493



REF 503504



REF 503 520.

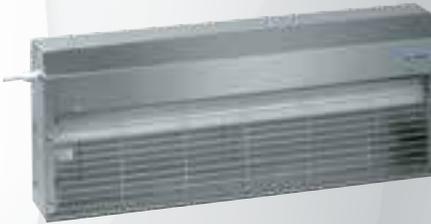


REF 503557



REF 503564

## RAYONNAGE - DESINFECTION

Réf.	Désignation	Dim. (LxPxH) mm	Prix	Commentaires
806421	Armoire de stérilisation 1 porte, 20 couteaux, avec grille en tôle découpée	575 x 170 x 600	<b>246€</b>	Minuterie réglable de 0 à 2H. Bouton de commande disposé en partie inférieure. Branchement 230 V.
806952	Désinsectiseur électrique mural 40w	615 x 95 x 240	<b>151€</b>	Cordon d'alimentation longueur 1.20m. Tension 230V. Surface protégée : 50 m <sup>2</sup>
4S1189A16	Rayonnage fermostock 5611 90 kg par niveau Structure duralinox, clayette polymère	1189 x 360 x 1685	<b>203€</b>	 <p>REF 806 421</p>  <p>REF 806 952</p>
4S1189B16	Rayonnage fermostock 5611 90 kg par niveau Structure duralinox, clayette polymère	1189 x 460 x 1685	<b>212€</b>	
4P1197A16	Rayonnage fermostock 6611 175 kg par niveau Structure duralinox, clayette polymère	1197 x 360 x 1685	<b>227€</b>	
4P1197B16	Rayonnage fermostock 6611 175 kg par niveau Structure duralinox, clayette polymère	1197 x 460 x 1685	<b>241€</b>	
4D1197A16	Rayonnage fermostock 6811 250 kg par niveau Structure et clayette duralinox	1197 x 360 x 1685	<b>316€</b>	
4D1197B16	Rayonnage fermostock 6811 250 kg par niveau Structure et clayette duralinox	1197 x 460 x 1685	<b>338€</b>	
4F1197B17	Rayonnage fermostock 6622 200 kg par niveau structure duralinox, clayette pleine polymère <b>pour stockage sec uniquement</b>	1197 x 460 x 1800	<b>241€</b>	

HS

**FERMOSTOCK**



Linéaire 4 Niveaux Fermostock 5611 et 6611



Linéaire 4 Niveaux Fermostock 6811



Linéaire 4 Niveaux Fermostock 6622

25

# SNACK

## Machine à café "Contessa 1002"

REF A190043

Acier inoxydable

1 plaque chauffante

1 cafetière thermos inox, contenance : 2 litres  
Temps de préparation par cafetière env.

8 minutes

Quantité minimale par préparation : 0,5 litre

Puissance : 2,0 kW / 230 V

Dim. L 215 x P 390 x H 520 mm

Prix HT

**199€**

AS



## Cafetière pour "Contessa 1002"

REF A190122

Cafetière thermo inox

Contenance : 2 litres

Couvercle, bec verseur et poignée en matière synthétique.

Poids : 0,85 Kg

Prix HT

**20€**

HS



## Mixer / blender

REF 150151

Ce mélangeur ne convainc pas seulement par ses performances car il arrive même à piler la glace sans le moindre problème. La grande capacité, la bonne résistance et l'utilisation simple sont également des caractéristiques de cet appareil.

Boîtier en acier inoxydable, plastique.

Gobelet de mixage en plastique

Lame en acier inoxydable 18/10

3 niveaux de vitesse, fonction pulse.

Gobelet de mixage : 3200 ml,

Remplissage max. 2150 ml.

Puissance : 1000 W / 220-240 V 50 Hz

Dimensions : L 215 x P 215 x H 460 mm

Poids : 3,23 kg

Prix HT

**120€**

HS

## Machine à café à filtre rond "PRO 60T"

REF A190165

Boîtier en acier inoxydable

Indicateur de niveau de remplissage

Capacité maximale env. 60-72 tasses

Contenance : 9 litres

Temps de préparation : pour 9 L, env. 60 mn

Quantité mini. par préparation : 4,5 L  
(30 tasses)

2 systèmes de chauffe séparés pour la

percolation et le maintien

Puissance : 1,2 kW / 1 NAC 230 V

Ø 220 mm, hauteur 545 mm. Poids : 5 Kg

Prix HT

**119€**

HS



## Machine à café à filtre rond "PRO PLUS 100 T"

REF A190195

Boîtier en acier inoxydable

Indicateur de niveau de remplissage

Capacité maximale env. 100-110 tasses

Contenance : 15,0 litres

Temps de préparation : pour 15 L, env. 60 mn

Quantité mini. par préparation : 4,5 L  
(30 tasses)

2 systèmes de chauffe séparés pour la

percolation et le maintien

Puissance : 1,6 kW / 1 NAC 230 V

Ø 270 mm, hauteur 575 mm. Poids : 6,5 Kg

Prix HT

**136€**

RS





### Friteuse électrique "MINI II"

REF A165110

Boîtier, couvercle, en acier inoxydable  
Tableau de commande en synthétique  
1 cuve, 1 panier, contenance : 4 litres  
Puissance : 2,2 kW / 1 NAC 230 V  
Dim : L 200 x P 400 x H 280 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 3,3 kg  
Prix HT

**67€**

HS

### Friteuse électrique "SNACK III"

REF A162800 E

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable  
1 cuve, 1 panier, contenance : 8 litres  
Puissance : 3,25 kW / 1 NAC 230 V  
Dim : L 265 x P 430 x H 340 mm  
Thermostat de sécurité (protection anti-surchauffe)  
Poids : 7,1 kg  
Prix HT

**126€**

DS

### Friteuse électrique double "IMBISS II"

REF A150407

Avec vannes de vidange  
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable.  
Puissance 2 x 3,25 kW, 230 V  
2 cuves embouties, 2 paniers  
contenances : 2 x 8 litres  
Nécessite 2 prises de courant  
Dim : L 580 x P 550 x H 410 mm  
Thermostat de sécurité  
Poids : 22 kg  
Prix HT

**378€**

RS



### Grill contact électrique double

REF A150671

Plaques rainurées  
Plaques supérieures, chacune : L 215 x 215 mm  
Plaques inférieure : L 470 x 230 mm  
2 thermostats séparés  
Puissance : 3,6 kW / 230 V  
Dim : L 570 x P 370 x H 200 mm  
Poids : 26 kg  
Prix HT

**337€**

DS



### Grill contact électrique

REF A150670

Plaques rainurées  
Plaque supérieure : L 214 x 214 mm  
Plaque inférieure : L 220 x 235 mm  
Puissance : 1,8 kW / 230 V  
Dim : L 290 x P 370 x H 200 mm  
Poids : 14 kg  
Prix HT

**185€**

DS

### Bain-marie avec robinet de vidange

REF 200240

Acier inoxydable  
Capacité : GN 1/1, 150 mm profondeur.  
Puissance : 1,2 kW / 230 V  
Dim : L 340 x P 590 x H 240 mm  
Poids : 7,5 kg  
Prix HT

**123€**

RS



# SNACK



CSGM



CSPM

## Salamandres

### REF CSPM et CSGM

Acier inoxydable  
 Thermostat réglable  
 Résistance en Incoly 800  
 Tiroir de récupération  
 Hauteur de grille réglable sur 3 niveaux  
 Dim. grille : L 430 x P 310 mm (CSPM)  
 Dim. grille : L 710 x P 305 mm (CSGM)  
 Puissance : 2200 W (CSPM) - 3200 W (CSGM)  
 Dimensions : L 600 x P 370 x H 375 (CSPM)  
 Dimensions : L 875 x P 370 x H 365 (CSGM)  
 Prix HT CSPM

**305€**

Prix HT CSGM

**410€**

HS



## Salamandre électrique Hi-Light ECO

### REF 101548

3 résistances chauffantes, avec fonction de maintien en température  
 Acier inoxydable 18/10  
 Grille et lèchefrite L 572 x P 358 mm  
 Gril réglable en hauteur, 2 positions  
 Distance entre la grille et l'élément chauffant : 125 mm / 175 mm  
 Poignées escamotables  
 Puissance : 4,5 kW / 3 NAC 380 - 400 V  
 L 590 x P 550 x H 515 mm

Prix HT

**1950€**

HS



## Gaufrier simple

### REF 370162

Plaques pour la gaufre de bruxelles  
 Dim plaques : L 165 x P 105 x H 23 mm  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox.  
 Les plaques sont fixes.  
 Température : 0° - 300 ° C  
 Puissance : 2,2 kW / NAC 230 V  
 Dim : L 285 x P 360 x H 255 mm  
 Poids : 23,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 Prix HT

**459€**

RS



## Gaufrier double

### REF 370163

Plaques pour la gaufre de bruxelles  
 Dim chaque plaque : L 165 x P 105 x H 23 mm  
 Plaques en fonte d'acier, boîtier en inox.  
 Les plaques sont fixes.  
 Température : 0° - 300 ° C  
 Puissance : 2 x 2,2 kW / NAC 230 V  
 Nécessite 2 prises de courant distinctes  
 Dim : L 600x P 360 x H 255 mm  
 Poids : 45,5 kg  
 Dotation : 1 brosse de nettoyage  
 Prix HT

**712€**

DS

## Crêpière électrique

### REF 104446

Plaques Ø 400 mm  
 Température de 0° à 300°C  
 Puissance : 3,0 kW / 230 V  
 Dim : L 450 x P 510 x H 246 mm  
 Poids : 21,5 kg  
 Dotation : 1 râteau et 1 spatule  
 Prix HT

**363€**

DS



### Table de cuisson en céramique GP 2500

REF 370030

Boîtier en acier inoxydable 18/10  
Plan de cuisson : verre L 395 x P 535 mm  
Surface chauffante : L 290 x 450 mm  
3 rebords anti-éclaboussures  
Bac récolte-graisse pour un nettoyage facile  
Réglage de température : 5 niveaux  
Plage de température : 50°C à 300°C  
Protection électronique contre la surchauffe  
Puissance : 2,5 kW / 230 V 50 Hz  
Dimensions : L 420 x P 605 x H 175 mm  
Poids : 10,1 kg

Prix HT

**640€**

AS



### Réchaud à induction IK 35TC

REF 105843

Surface en verre, boîtier en acier inoxydable  
Minuterie affichage digital  
10 niveaux de puissance (500 - 3500 W)  
10 niveaux de réglage de température  
Plage de température : 60° C - 240°C  
Puissance : 3,5 kW / 230 V  
Thermostat de sécurité électronique  
L 343 x P 443 x H 125 mm  
Poids : 6,7 kg

Prix HT

**177€**

DS

### Plaque Grill électrique lisse GDP 320E

REF A370031

Appareil en acier inoxydable 18/10  
Plaque en fonte d'aluminium lisse  
L 320 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50°C à 270°C  
Témoin lumineux de chauffe  
Arrêt de chauffe thermostatique  
Puissance : 3,0 kW / 230 V  
L 325 x P 540 x H 285 mm  
Poids : 21 kg

Prix HT

**394€**

HS



### Plaque Grill électrique lisse GDP 650E

REF A370032

Appareil en acier inoxydable 18/10  
Plaque en fonte d'aluminium lisse  
L 650 x P 480 mm  
Thermostat réglable de 50°C à 270°C  
Témoin lumineux de chauffe  
Arrêt de chauffe thermostatique  
Puissance : 6,0 kW / 400 V  
L 660 x P 540 x H 295 mm  
Poids : 43 kg

Prix HT

**477€**

DS



### Ponts thermiques infrarouge 92 et 122 cm

REF 114002 et 114005

Ref 114002 : Dim : L 920 x H 370 mm

Puissance : 0,8 kW / 230 V

Ref 114005 : Dim : L 1220 x H 370 mm

Puissance : 1,1 kW / 230 V

Appareils sur pieds

Prix HT 114002 + 114000 (pieds)

**206€**

HS

Prix HT 114005 + 114000 (pieds)

**230€**

AS



### Plancha en acier bleui L 60 CM

REF E60PVG

Chauffage au gaz

Dim. L 610 x P 440 x H 210 mm

Surface utile : 590 x 390 mm

Puissance : 8,2 kW

Prix HT

**579€**

AS

### Plancha en acier bleui L 45 CM

REF E45PVG

Chauffage au gaz

Dim. L 460 x P 440 x H 210 mm

Surface utile : 440 x 390 mm

Puissance : 4,1 kW

Prix HT

**465€**

AS

29

# SNACK

## Armoire chauffante

REF 103122

Acier inoxydable, 2 portes  
1 étagère ajustable  
Contenance : 110 - 120 assiettes Ø 320 mm  
Thermostat réglable 0 - 85°C  
Puissance : 1,2 kW 1 NAC 230 V  
Dim : L 750 x P 510 x H 855 mm  
Poids : 49 kg  
Prix HT

**515€**

RS



## Appareil à hot-dogs électrique

REF A120408

Avec 4 plots chauffés  
Acier inoxydable.  
Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm  
Température réglable de 40°C à 100°C  
Puissance : 0,96 kW 230 V  
Dim : L 500 x P 285 x H 390 mm  
Poids : 8,7 kg  
Prix HT

**261€**

RS



## Four micro-ondes

REF 610836

Boîtier et four en acier inoxydable  
Plateau tournant Ø 270 mm - Contenance 23 litres  
Puissance : 900 W - Niveaux de puissance : 6  
Minuterie mécanique jusqu'à 30 minutes  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 315 x P 290 x H 200 mm  
Dim. ext. : L 483 x 425 x H 281 mm  
Puissance : 1,4 kW / 230 V - Poids : 13,3 kg  
Prix HT

**169€**

HS



## Fours micro-ondes programmables

REF 610181

Boîtier et four en acier inoxydable - Plateau tournant Ø 270 mm  
Contenance 25 litres - Puissance : 1000 W / 1 magnétron  
Niveaux de puissance : 3 - Minuterie digitale jusqu'à 99 minutes  
10 programmes enregistrables avec 20 mémoires.  
Fonction décongélation  
Dim. int. : L 335 x P 360 x H 200 mm - Dim. ext. : L 520 x 440 x H 310 mm  
Puissance : 1,5 kW / 230 V  
Poids : 17,6 kg  
Prix HT

**485€**

REF 61018/FR ( Version monotouche )

**485€**

HS



## Four à convection AT90

REF A120786

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée  
Plage de température : 0 - 300°C  
Minuterie : 0 - 120 minutes  
Porte à double vitrage. 2 moteurs  
Contenance : 4 x 438 x 315 mm  
Espacement entre grilles : 70 mm  
Dim : L 595 x P 615 x H 570 mm  
Puissance : 2,67 kW / 230 V - Poids : 38 kg  
4 plaques incluses  
Prix HT

**498€**

HS

## Four à convection AT400

REF 105780

Avec vapeur pour boulangerie  
Entièrement en acier inoxydable  
Plage de température : 0 - 300°C  
Minuterie : 0 - 120 minutes  
Éclairage intérieur  
Raccordement eu 3/4  
Porte à double vitrage. 2 moteurs  
Contenance : 4 x 600 x 400 mm  
Espacement entre grilles : 70 mm  
Dim : L 835 x P 800 x H 570 mm  
Puissance : 6,4 kW / 3 NAC 400 V  
Poids : 65 kg  
2 plaques perforées, 2 plaques incluses  
Prix HT

**1185€**

RS





FOURNEAUX						
Habillage et façade inox - Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur : 150 à 175 mm						
Ref.	Désignation	Table	Four	Puissance	Dim. (LxPxH) mm	Prix
CG 741 P	Fourneau 3 feux vifs 1 four gaz	1 brûleur 5 kW - 2 brûleurs 3 kW	1 four : brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW		700 x 650 x 900	<b>1610€</b> AS
CG 1051 GA	Fourneau 5 feux vifs 1 four gaz 55 L 1 placard	1 brûleur 4 kW - 2 brûleurs 3 kW 1 brûleur 1,5 kW 1 brûleur de 5 kW	1 four : brûleurs à flamme autostabilisée de 4 kW		1000 x 650 x 900	<b>1987€</b> RS
CG 1051 B	Fourneau 5 feux vifs 1 four gaz 137 L	2 brûleurs latéraux de 3 kW 1 brûleur de 4 kW - 1 brûleur de 1,5 kW 1 brûleur central de 5 kW	1 four : 2 brûleurs à flamme autostabilisée de 3,5 kW chacun		1000 x 650 x 900	<b>2170€</b> AS
CE 841 E	Fourneau électrique 4 plaques électriques 1 four électrique	1 plaque de 1,5 kW 2 plaques 2 kW 1 plaque 2,6 kW	1 four : sole + grill 3,6 kW grill 2,85 kW	11,7 kW	800 x 650 x 900	<b>1918€</b> AS

RS

### FRITEUSE ELECTRIQUE

#### MODELE CME 418 FRI

Puissance : 7,5 kW  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm  
Cuve inox emboutie, fixe à zone froide.  
Vanne de vidange.  
Bloc résistance amovible  
Capacité 8 litres  
Livrée avec 1 grand panier  
Prix HT

**1204€**

AS

### RESERVE A FRITES ELECTRIQUE

#### MODELE CME 410 RF

Puissance : 1 kW  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm  
Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge 0,75 kW  
Livrée sans échelle. Baie libre  
Vanne de vidange  
Alimentation 230 V monophasée  
Prix HT

**966€**

AS

### GRILL FONTE LISSE GAZ

#### MODELE CMG 410 GL

Plaque en fonte émaillée lisse.  
Surface de cuisson : 350 x 490 mm (17 dm<sup>2</sup>)  
Goulotte de récupération des jus intégrée sur l'avant de la plaque avec trou d'évacuation.  
Bac de récupération  
Puissance : 6 kW  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm

Prix HT

**1050€**

AS

#### MODELE CME 628 FRI

Idem modèle CME 418 FRI  
2 grands paniers  
Capacité 2 x 8 litres  
Puissance : 2 x 7,5 kW  
Dim : L 600 x P 650 x H 900 mm  
Prix HT

**2086€**

AS



CME 418 FRI

CME 628 FRI



CME 410 RF



CMG 410 GL

# CUISSON

## GAMME PERFORMANCE

### SERIE 700

#### FOURNEAU GAZ 4 FEUX + 1 FOUR

##### MODELE G7F4E + FG1

##### REF 18604000

4 brûleurs : 3 brûleurs de 6 kW,  
1 brûleur de 3,5 kW  
1 four de 4 kW GN 1/1  
Carrosserie inox  
Allumage piezzo  
Puissance totale : 25,5 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm  
Prix HT

**1502€**

AS



### SERIE 900

#### FOURNEAU GAZ 4 FEUX + 1 FOUR

##### MODELE G9F4PW + FG1

##### REF 20604100

4 brûleurs de 8 kW  
1 four de 4 kW GN 1/1  
Carrosserie inox  
Allumage piezzo  
Puissance totale : 36 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm  
Prix HT

**1873€**

AS

#### GRILLADE LISSE + NERVURÉE A GAZ

#### GRILLADE LISSE + NERVURÉE A GAZ

##### MODELE G7FM8M-2

##### REF 18305500

Plaque en acier satiné.  
2 zones avec commandes séparées  
Tiroir de récupération des graisses  
Puissance : 10,8 kW  
Sur placard ouvert  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm  
Prix HT

**1482€**

AS



##### MODELE G9FM8M-2

##### REF 20305500

Plaque en acier satiné.  
2 zones avec commandes séparées  
Tiroir de récupération des graisses  
Puissance : 14 kW  
Sur placard ouvert  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm  
Prix HT

**1860€**

AS

#### FRITEUSE SIMPLE ELECTRIQUE

#### FRITEUSE SIMPLE ELECTRIQUE

##### MODELE E7F10-4M

##### REF 18501500

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances  
rotatives en acier inox  
Construction inox  
Capacité : 10 litres  
Puissance : 6 kW  
Sur placard fermé par porte  
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm  
Prix HT

**1153€**

AS



##### MODELE E9F18-4M

##### REF 20505600

Cuve moulée et arrondie avec zone froide  
Construction inox  
Capacité : 18 litres  
Puissance : 18 kW  
Sur placard fermé par porte  
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm  
Prix HT

**1768€**

AS

#### FRITEUSE DOUBLE ELECTRIQUE

#### FRITEUSE DOUBLE ELECTRIQUE

##### MODELE E7F10-8M

##### REF 18502500

Cuve moulée et arrondie dotée de résistances  
rotatives en acier inox  
Construction inox  
Capacité : 2 x 10 litres  
Puissance : 12 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm  
Prix HT

**1869€**

AS



##### MODELE E9F22-8M

##### REF 20516500

Cuve moulée et arrondie avec zone froide  
Construction inox  
Capacité : 2 x 22 litres  
Puissance : 36 kW  
Sur placard fermé par portes  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm  
Prix HT

**3060€**

AS

# GAMME PERFORMANCE

## SERIE 700

### FOURNEAU GAZ 2 FEUX

#### MODELE G7F2MPW

REF 18601600

1 brûleur de 5 kW et 1 brûleur de 3,5 kW

Construction inox

Sur placard ouvert

Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm

Prix HT

**809€**

AS

### CHARCOAL

#### MODELE PLG 80M

REF 18110500

Grill à pierre de lave au gaz

Grille réglable sur 3 niveaux, tiroir pour récupération des cendres et graisses.

Puissance 14 kW

Construction inox

Sur placard ouvert

Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Prix HT

**1647€**

AS

### PLAQUE COUP DE FEU

#### MODELE G7TPM

REF 18862000

Plaque en fonte

Allumage piezzo

Construction inox

Puissance 13 kW

Sur placard ouvert

Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm

Prix HT

**1459€**

AS

### CUISEUR A PATES

#### MODELE CPE 40

REF 18230000

Cuve moulée 25 litres

Trop plein

Construction inox

Puissance 8 kW

Sur placard fermé par porte

Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm

Prix HT

**1587€**

AS

Option 3 paniers 1/3 modèle C3

Prix HT

**193€**

AS

## SERIE 900

### FOURNEAU GAZ 2 FEUX

#### MODELE G9F2MPW

REF 20601600

2 brûleurs de 8 kW

Construction inox

Sur placard ouvert

Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm

Prix HT

**951€**

AS

### CHARCOAL

#### MODELE G9PL80M

REF 20110500

Grill à pierre de lave au gaz

Grille réglable sur 3 niveaux, tiroir pour récupération des cendres et graisses.

Puissance 18 kW

Construction inox

Sur placard ouvert

Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

Prix HT

**2047€**

AS

### PLAQUE COUP DE FEU

#### MODELE G9TPM

REF 20862000

Plaque en fonte

Allumage piezzo

Construction inox

Puissance 13 kW

Sur placard ouvert

Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm

Prix HT

**1974€**

AS

### CUISEUR A PATES

#### MODELE E 9CP 40

REF 20250000

Cuve moulée 40 litres

Trop plein

Construction inox

Puissance 10 kW

Sur placard fermé par porte

Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm

Prix HT

**2007€**

AS

Option 6 paniers 1/6 modèle 9CP4

Prix HT

**287€**

AS

### OPTION

1 porte gamme 900/700	<b>91€</b>
2 portes gamme 900/701	<b>180€</b>

AS

33

# CUISSON

## GAMME 700 PREMIUM



### DEMI ELEMENT TOP 4 FEUX VIFS GAZ 70 CM

#### MODELE 1G0FA0

Plan de travail en inox 18-10, épaisseur 12/10.  
3 brûleurs double couronne de 6 kW - Ø 110 mm + 1 brûleur simple couronne de 4 kW - Ø 80 mm. Puissance gaz : 22 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm

Prix HT

**1128€**

AS



### FOURNEAU GAZ 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ STATIQUE 2/1

#### MODELE 1G1FA0G

Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 12/10 mm.  
3 brûleurs double couronne de 6 kW - Ø 110 mm + 1 brûleur simple couronne de 4 kW - Ø 80 mm. Puissance gaz : 22 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 900 mm

Prix HT

**2116€**

AS



### ELEMENT TOP FRITEUSE ELECTRIQUE 1 CUVE 9 L

#### MODELE 0G0FR3E

Cuve en acier inox 18-10 AISI304, épaisseur 10/10 mm.  
Capacité cuve au niveau maximum : 9 litres.  
Dimensions du panier : 225 x 298 x 115 mm.  
Puissance : 7,3 kW pour chaque cuve.  
Dim : L 350 x P 700 x H 240 mm

Prix HT

**1099€**

RS



### PLANCHA GAZ 1/3 STRIÉE 2/3 LISSE

#### MODELE 1G0FT3G

Réalisé en acier inox 18-10 dessus épaisseur 12/10. Surface de cuisson acier.  
Chauffage par deux rampes de brûleurs indépendantes, contrôlées par robinet thermostatique avec thermostat de sécurité.  
Réglage de la température de 120 à 340°C.  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm

Prix HT

**1966€**

BS



### GRILLADE GAZ PLAQUE LISSE

#### MODELE 0G0FT7G

Réalisé en acier inox 18-10 dessus épaisseur 12/10. Brûleur avec 3 rampes à flamme.  
Surface de cuisson bi-métal  
Puissance : 5,5 kW  
Contrôle de la puissance avec robinet thermostatique avec thermocouple et veilleuse.  
Thermostat de 120°C à 340°C  
Dim : L 350 x P 700 x H 240 mm

Prix HT

**1342€**

RS



### PLANCHA ELECTRIQUE 1/3 STRIÉE 2/3 LISSE

#### MODELE 1G0FT3E

Plan épaisseur 15/10. Surface de cuisson acier avec zone froide de 6,5 cm à l'avant de la plaque. Température de cuisson contrôlée par thermostat réglable de 110 à 280°C.  
Surface de cuisson : 535 x 530 mm.  
Puissance : 10,2 kW  
Dim : L 700 x P 700 x H 240 mm

Prix HT

**2563€**

BS



0G1VG

1G1VG

### SOUBASSEMENTS

Les soubassements sont prévus pour s'adapter à tous les appareils de la gamme top Alpha 900.  
Réalisés en acier inox 18-10

Réf.	Désignation	Dim. (LxPxH) mm	Prix
0G1VG	Soubassement simple sans porte	350 x 700 x 660	<b>302€</b>
0G1VG + 0GAPBS OU 0GAPBD	Soubassement simple avec porte	350 x 700 x 660	<b>408€</b>
1G1VG	Soubassement double sans porte	700 x 700 x 660	<b>381€</b>
1G1VG + 0GAPBS + 0GAPBD	Soubassement double avec portes	700 x 700 x 660	<b>593€</b>

DS

# FOURS VAPEUR ET AIR PULSÉ

## GAMME ELECTRONIQUE

Panneau de commande électronique simplifié avec affichage digital des données. 6 programmes de cuisson/régénération de 3 phases chacun. Contrôle actif de l'humidité durant la cuisson. Lavage assisté semi-automatique avec rinçage manuel.

### FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR 6N

#### MODELE BX 61 E

Capacité des plats : 6 x GN 1/1  
Puissance : 10,1 kW  
Dim : L 920 x P 874 x H 730 mm  
Prix HT

**3490€**

AS



### FOUR ELECTRIQUE A CONVECTION VAPEUR 10N

#### MODELE BX 101 E

Capacité des plats : 10 x GN 1/1  
Puissance : 17,3 kW  
Dim : L 920 x P 874 x H 975 mm  
Prix HT

**4820€**

AS



Fours mixtes avec cuisson automatique C3 pour rôtis, viandes basse température, desserts, etc... Bibliothèque de 150 programmes. Lavage complètement automatique. Multicuisson avec 20 temps différents + sonde à cœur.

### FOUR MIXTE ELECTRIQUE MULTIFONCTIONS COMBISTAR

#### MODELE NOVAFX 101 E3

Capacité des plats : 10 x GN 1/1  
Puissance : 17,3 kW  
Dim : L 920 x P 874 x H 975 mm  
Prix HT

**8345€**

RS



### FOUR MIXTE ELECTRIQUE SERIE ETROITE

#### MODELE MY CHEF

Niveaux : 4 x GN 1/1.

Les fours MyChef n'ont aucune limite. Ils peuvent réaliser tout type de cuisson : à la vapeur, au grill, à l'étouffée, sous vide ; ils peuvent rôtir, frire, fumer, gratiner, régénérer. Ils sont en outre les seuls, grâce au dispositif TSC, à pouvoir cuire à basse température avec une précision inégalée (écart de  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ ). Puissance : 3,2 kW  
Dim : L 520 x P 799 x H 590 mm

Prix HT

**3005€**

RS



## GAMME ELECTRO-MECANIQUE

### FOUR MIXTE 10 NIVEAUX

#### MODELE ICEM101

Four mixte électrique à injection 10 x 1/1 GN - 10 x (600 x 400)  
3 modes de cuisson :  
Convection de 50°C à 260°C - Vapeur de 50° à 130°C  
Combiné de 50° à 260°C  
Puissance : 230 V - 14,5 KW  
Dim : 812 x 725 x 1145 h  
Prix HT

**2937€**

HS



### FOUR MIXTE 5 NIVEAUX

#### MODELE ICEM051

Four mixte électrique à injection 5 x 1/1 GN - 5 x (600 x 400)  
3 modes de cuisson :  
Convection de 50°C à 260°C - Vapeur de 50° à 130°C  
Combiné de 50° à 260°C  
Puissance : 230 V - 7,25 KW  
Dim : 812 x 725 x 770 h  
Prix HT

**2243€**

HS



35

# CUISSON

## FOURS DE REMISE ET DE MAINTIEN EN TEMPERATURE

Tableau de commande à régulation électromécanique Habillage et moufle intérieur en inox 18/10. Minuterie 120 min  
Thermostat multipoints. Thermostat de sécurité.

Marque	Modèle	Nb repas	Niveaux	dim. extérieures (mm) (L x P x H)	Puissance	Prix	
Distform	F0460523	50	5 GN 2/3	573 x 660 x 825	3,1 kW	<b>1396€</b>	AS
Distform	F0460611	120	6 GN 1/1	773 x 728 x 890	7,8 kW	<b>1740€</b>	RS
Ambassade	CFE 505 RT	34	5 niveaux 380 x 400 mm au pas de 68 mm	500 x 650 x 650	2,5 kW	<b>1435€</b>	AS
Ambassade	CFE 707 RT	80	7 niveaux GN 1/1 530 x 325 au pas de 67 mm	750 x 700 x 860	7,5 kW	<b>2650€</b>	
Ambassade	CFE 710 RT	120	10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm	750 x 700 x 1550	9,00 kW	<b>3147€</b>	
Ambassade	CFE 722 RT	240	10 niveaux GN 2/1 au pas de 70 mm	890 x 990 x 1600	18 kW	<b>4410€</b>	



F0460523



F0460611



CFE 705 RT



CFE 707 RT



CFE 710 RT



CFE 720 RT

## BACS GASTRONORME INOX 18/10

Bacs et plateau de service élégants et résistants, conçus dans un effet porcelaine attrayants et offrant des caractéristiques de matériau intéressantes : résistants à l'usure, hygiénique, ne dégageant ni odeur, ni goût.

REF	Profondeur	Type	Prix
GN1/1	55	Plein	<b>10€</b>
	55	Perforé	<b>12€</b>
	100	Plein	<b>13€</b>
	100	Perforé	<b>16€</b>



RP

# VENTILATION



**Deox®**

France Air Technology

## HOTTE DE CUISINE TRADITIONNELLE



Hotte statique - Fabrication en inox 441  
Standard filtres tricots métalliques  
Hauteur de visière 250, arrière 380, profondeur 900

Hotte	Dim (mm)				Prix	
	L	P	H	Prix		
H11210	1000	900	250/380	<b>370€</b>		
H11215	1500	900	250/380	<b>427€</b>	AD	
H11220	2000	900	250/380	<b>489€</b>		

## Four

### HOTTE SPÉCIFIQUE EXTRACTION FOUR pour four professionnel

Hotte statique - Fabrication en inox 441  
Standard filtres tricots métalliques - profondeur 900



Hotte H75110	
REF H75110	
Dim : 1000 x 1500 x 380 mm	
Prix HT	<b>626€</b>
	AD

Ref	Moteurs incorporés dans hotte		Prix	
	Désignation	Prix		
T2040001	Hottes 1000 - 1500 Four et laverie Moteurs 7-7	<b>314€</b>	RD	
T2040002	Hottes 2000 - 2500 Moteurs 7-9	<b>360€</b>	DD	



## Alto® HOTTE DE CUISINE GRAND CONFORT



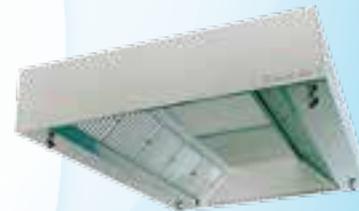
Hotte statique - Fabrication en inox 304 brossé  
Filtres à chocs - Hauteur de visière 500, profondeur 1100

Hotte	Dim (mm)			Prix	
	L	P	H		
H31115F	1500	1100	500	<b>588€</b>	
H31120F	2000	1100	500	<b>693€</b>	AD
H31125F	2500	1100	500	<b>819€</b>	

## Lav'air

### HOTTE SPÉCIFIQUE EXTRACTION LAVERIE pour laverie

Hotte statique - Fabrication en inox 304 brossé  
Filtres à chocs  
Hauteur de visière 500, profondeur 1100



Hote H70110	
REF H70110	
Dim : 1000 x 900 x 380 mm	
Prix HT	<b>545€</b>
	AD

Ref	Luminaires		Prix	
	Désignation	Prix		
T130106	Pour hotte de 1000 L 654 mm P : 18 W	<b>130€</b>	DD	
T130107	Pour hottes de 1500 à 2500 L 1284 mm P : 36 W	<b>158€</b>	RD	

Ref	Variateurs		Prix	
	Désignation	Prix		
T1004110	Variateur 3A pour moteur 7-7 et 7-9	<b>108€</b>	DD	



## LAVE-VAISSELLE ET VERRES ECO

### Lave-verres

#### REF NOVAOBY 500 B

Dim : L 420 x P 450 x H 620 mm

Puissance : 220-240V - 3,3 kW

Dim. paniers : 35 x 35 cm - Capacité 500 (30 paniers/h)

Doseur de produit de lavage.

Construction en inox. Cuve et surchauffeur également en inox. Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle. Panneau de commande intuitif. Démarrage automatique. Cycle de 120 secondes

Prix H.T.

**838€**

CP



### Lave-verres panier 35

#### REF NOVATEC S35

Dim paniers : 350 x 350 mm. Capacité : jusqu'à 30 casiers /H

Alimentation eau chaude 55° C. Cycle : 120 s

Puissance : 230 V - 2,6 KW

Dim : L 400 x P 495 x H 585 mm

Prix H.T.

**770€**

AS

### Lave-verres panier 40

#### REF NOVATEC S40

Dim paniers : 400 x 400 mm. Capacité : jusqu'à 30 casiers /H

Alimentation eau chaude 55° C. Cycle : 120 s

Puissance : 230 V - 3,2 KW

Dim : L 400 x P 495 x H 585 mm

Prix H.T.

**1036€**

AS



### Lave-vaisselle mécanique porte frontale

#### REF NOVAOBY 500 E

Bras en inox.

Lave-vaisselle mécanique porte frontale avec doseur de produit de rinçage

Dim : L 600 x P 670 x H 820 mm - Dim. paniers : 50 x 50 cm

Puissance : 220-240V - 5,5 kW

Prix H.T.

**1188€**

CP

#### REF NOVAOBY 500 PLUS

Bras en inox. Lave-vaisselle porte frontale

Mécanique avec doseur de produit de rinçage et de lavage.

Pompe de rinçage et de vidange.

Prix H.T.

**1467€**

CP

### Lave-vaisselle panier 50

#### REF NOVATEC S50

Dim paniers : 500 x 500 mm. Capacité : jusqu'à 30 casiers /H

Alimentation eau chaude 55° C. Cycle : 120 s

Puissance : 230 V - 3,5 KW

Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm

Prix H.T.

**1232€**

AS

### Lave-vaisselle à capot

#### REF NOVAOBM 1080

Lave-vaisselle à capot

Dim : L 670 x P 785 x H 1420 mm

Dim. paniers : 50 x 50 cm

Puissance : 400V - 10 kW

Capacité 69 paniers/h

Pompe de rinçage.

Construction en inox.

Cuve et surchauffeur également en inox.

Consommation d'eau de 2.5 litres par cycle.

Panneau de commande intuitif.

Démarrage automatique.

Cycle de 52, 102, 132 secondes.

Modèle mécanique et digital.

Prix H.T.

**1946€**

CP



### Lave-vaisselle à capot

#### REF NOVATEC S100

Dim paniers : 500 x 500 mm.

Capacité : jusqu'à 55 casiers /H

Alimentation eau chaude 55° C

Puissance : 400 V - 9,9 KW

Dim : L 720 x P 735 x H 1445 /

(H1880 mm capot ouvert)

Prix H.T.

**2128€**

AS





## Lave-verres Silver 35

REF DW128M

Dim : L 400 x P 495 x H 585 mm (pieds vissés)

30 paniers/h

Dim. paniers : 350 x 350 mm

Hauteur utile : 195 mm (verres)

Alimentation eau chaude 55°C.

- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Disponible aussi en version LS, avec Lavage supérieur
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C

Prix H.T.

913€

CS



## Lave-verres Silver 40

REF DW102M

Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm (pieds vissés)

30 paniers/h

Dim. paniers : 400 x 400 mm

Hauteur utile : 305 mm (verres)

Ø 295 pour assiettes dans la version LS Lavage supérieur.

Alimentation eau chaude 55°C.

- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Disponible aussi en version LS, avec Lavage supérieur
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C

Prix H.T.

1273€

CS



## Lave-vaisselle Silver 50 Eco

REF DW009M1

Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm

30 paniers/h

Intensité : 15 Ampère Mono

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Hauteur utile : 345 mm (assiette), 320 mm (verre)

Alimentation eau chaude 55°C.

- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C

Prix H.T.

1560€

CS



## Lave-verres Silver 401T

REF DW105T

Dim : L 460 x P 545 x H 715 mm

36 paniers/h

Dim. paniers : 400 x 400 mm

Hauteur utile : 295 mm (verres)

Hauteur utile : 305 mm (assiettes)

Alimentation eau chaude 55°C.

- Electronique, avec nouveau panneau à touche sensitive
- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Supports panier imprimés
- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C
- Version avec adoucisseur avec contrôle niveau sel

Prix H.T.

1447€

HS

## Lave-vaisselle Silver 501T

REF DW078 T

Dim : L 595 x P 610 x H 845 mm

40 paniers/h

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Hauteur utile : 310 mm (verres)

Hauteur utile : 325 mm (assiettes)

Alimentation eau chaude 55°C.

- Electronique, avec nouveau panneau à touche sensitive
- 3 cycles de lavage
- Double paroi
- Supports panier imprimés
- Cuve emboutie et inclinée
- Groupe aspiration/vidange intégré au circuit de lavage pour vidange totale
- Toit antiégouttement
- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C
- Version avec adoucisseur avec contrôle niveau sel

Prix H.T.

1894€

HS



## LAVE-VAISSELLE ET BATTERIES PERFORMANCE



### Lave-vaisselle Silver 1300

REF DW014

Dim. L 720 mm x P 735 mm x H 1445/1880 mm  
(capot ouvert)

70 Paniers/h - 2160/1080/hr

Dim. Panier 500x500 mm

Hauteur utile 410 mm

Alimentation eau chaude 55°C.

- Deux cycles de lavage
- Marche/arrêt à fermeture/ouverture du capot
- Installation en angle possible
- Filtres de surface
- Cuve emboutie
- Bras lavage/rinçage indépendants
- Filtre cuve dédoublé + filtre pompe
- Maintenance facile
- Optionnel adoucisseur incorporé
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Thermomètres cuve et surchauffeur
- Cycle complètement automatique
- Support de panier facilement amovible
- Système thermostop

Prix H.T.

**2839€**

AS



### Machine à avancement automatique AS 161

REF DW091

Dim : L 1080 x P 715 x H 1535/1900 mm

70/100 paniers/h

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Alimentation eau chaude 55°C.

L'AS 161 prévoit la configurabilité "in situ" de l'entrée du panier, du côté droit ou du côté gauche. Cette variation, si elle est nécessaire, a lieu en peu de temps et par de simples opérations, au moment de l'installation chez l'utilisateur final.

La possibilité de combiner l'AS 161 avec de multiples accessoires permet de réaliser plus de dix configurations différentes du produit final.

La gestion est entièrement électronique. Du remplissage du boiler et de la cuve, à la programmation des températures, de la gestion et de l'affichage "en clair" des alarmes et des pannes (en plusieurs langues), au contrôle des options (variateur de vitesse avec inverseur, doseurs, fonction autotimer, relèvement HACCP). Tout le système est électronique et est géré par deux menus: un pour l'utilisateur et l'autre exclusivement pour le technicien de l'Assistance QUALITE

- Micro sécurité porte
- Doseur produit de rinçage incorporé
- Système Thermostop
- Conseillé pour eau d'alimentation <55 °C
- Version avec adoucisseur avec contrôle niveau sel

Prix H.T.

**Prix variable selon Options**

### Lave-vaisselle Excel HR Plus

REF DW115E

Dim : L 720 x P 735 x H 2095 mm

55 paniers/h

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Hauteur utile : 410 mm

Alimentation eau froide.

- Système ENERGY RECOVERY qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour échauffer l'eau froide du réseau d'alimentation. Epargne immédiate de 35% sur la consommation d'énergie et amélioration de la température du local de travail car moins chargée d'humidité produite par la machine.
- Capot à double paroi isolé
- 5 cycles de lavage
- Cuve à escalier
- Pompe verticale auto-nettoyante
- Marche et arrêt à fermeture/ouverture du capot.
- Système PLUS qui garantit un rinçage avec une température constante ( 85° C)
- System BREAK TANK pour éviter contaminations en cas de pression hydrique insuffisante.
- START avec touche sensitive multi couleur
- Commandes électroniques avec écran LCD lumineux
- Personnalisation langues et menu commandes
- Sur demande, option adoucisseur
- Système thermostop

Prix H.T.

**6367€**

BS





## LAVE-VAISSELLE GAMME PREMIUM

### Lave-vaisselle Frontal Ecostar 530 F

REF 1025900

Lave-vaisselle frontale gamme ECOSTAR

Puissance : 5,14 kW 400V triphasé

Dim : L 600 x P 600 x H 850 mm (pieds vissés)

Dim avec adoucisseur : L 600 x P 650 x H 850 mm  
20-30 casiers/h

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Contenance réservoir de lavage : 20 L

- Isolation thermique et phonique à doubles parois • Acier inoxydable 18/10
- Hauteur de passage : 320 mm
- Commande à touches sensibles placée en partie haute de la machine
- 3 programmes de lavage
- Doseur de détergent • Doseur de produit tension-actif de rinçage
- Lavage par bras inférieurs et supérieurs
- Système ECO FILTRE • Pompe à démarrage progressif
- Adoucisseur d'eau intégré (en option)

Prix H.T.

**3185€**

AD



### Lave-vaisselle à capot Ecostar 545 D

REF 1140000

Lave-vaisselle à capot gamme ECOSTAR

Puissance : 11,14 kW 400V triphasé

Dim : L 687 x P 750 x H 1520 mm

15-30-40 casiers/h

Dim. paniers : 500 x 500 mm

Contenance réservoir de lavage : 22 L

- Capot à doubles parois, isolation thermique et phonique
- Cuve emboutie à angles arrondis placée à l'avant de la machine, sans conduite ni tuyauterie gênantes à l'arrière de la chambre
- Capot ouvert à l'arrière créant un effet de cheminée pour la ventilation des buées à son ouverture

Prix H.T.

**5445€**

AD

### Lave-batterie chargement frontal FV 130.2

REF 1110001

Lave-batterie à chargement frontal

Puissance : 15,03 kW 400V triphasé

Dim : L 1030 x P 895 x H 2185 mm

30 paniers/h

Paniers aux dimensions spécifiques

Contenance réservoir de lavage : 85 L

- Lavage par bras oscillants et rinçage par bras rotatifs supérieurs et inférieurs en inox, démontables sans outil
- Porte basculante avec interrupteur de sécurité
- Doseur de produits tensio-actifs de rinçage incorporé

Prix H.T.

**10699€**

AD



### Le concept M-iClean : intuitif, ergonomique, logique. Une surveillance accrue et un entretien facilité.

Auparavant, laver la vaisselle était une tâche pénible et mal aimée, notamment à cause des nuages de vapeur chaude et de l'humidité élevée. C'est désormais du passé, les nuages se sont dispersés pour révéler le plaisir et la beauté de l'innovante technologie MEIKO : un environnement de travail agréable, une utilisation intuitive, un équipement esthétique et bien sûr, des résultats de lavage impeccables. Bienvenue dans le monde de la M-iClean. Le visage unique d'une nouvelle génération d'appareils conçus pour séduire tous nos sens, véritable genèse entre technologie, performance, environnement et design. Laver la vaisselle n'a jamais été aussi beau, économique et écologique

### Lave-verres MI CLEAN US

REF US

Arrivée d'eau claire: Eau froide adoucie 0-5° th

Courant triphasé : 3N PE 400V 50Hz

Capacité de paniers/h (théorique) 40 / 30 / 20 paniers/h

Durée de programme total 90 / 120 / 180 s

Dimensions des paniers 400 x 400 mm

Hauteur de passage 315 mm

Dimensions (L x Hmin x P) 460 x 700 x 600 mm

- Câble d'alimentation électrique Courant triphasé : 3N PE 400V 50Hz
- Valeur de branchement totale : 6,8 kW
- Câble de connexion dimensionné pour : 13,9 A
- Protection sur place 16 A
- Protection de la machine IP X5
- Equipement Commande MIKE-CPU4
- Interface Bluetooth pour communication sans fil
- Détecteur de fuites - Démarrage progressif
- Prolongation du temps de lavage selon température
- Auto-nettoyage après vidange du bac

Prix H.T.

**3465€**

AD

### Lave-vaisselle MI CLEAN UM +

REF UM

Arrivée d'eau claire: Eau froide adoucie 0-5° th

Courant triphasé : 3N PE 400V 50Hz

Capacité de paniers/h (théorique) 40 / 30 / 15 paniers/h

Durée de programme total 90 / 120 / 240 s

Dimensions des paniers 500 x 500 mm

Hauteur de passage 435 mm

Dimensions (L x Hmin x P) 600 x 820 x 600 mm

- Câble d'alimentation électrique Courant triphasé : 3N PE 400V 50Hz
- Valeur de branchement totale : 6,8 kW
- Câble de connex. dimensionné pour : 13,9 A
- Protection sur place 16 A
- Protection de la machine IP X5
- Equipement Commande MIKE-CPU4
- Interface Bluetooth pour communication sans fil
- Détecteur de fuites
- Démarrage progressif
- Prolongation du temps de lavage selon température
- Auto-nettoyage après vidange du bac

Prix H.T.

**5085€**

AD



41

# BUANDERIE

## LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE SEMI PROFESSIONNEL



### Lave-linge PRIMUS

REF SC65P

Capacité : 6,5 kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume 60 litres  
Chauffage électrique : 3.2 Kw  
Dim : 595 x 585 x 850 mm

Prix H.T. **1985€**

AS



### Sèche-linge PRIMUS

REF DAM6

Capacité : 7 kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume 111 litres  
Chauffage électrique : 3 Kw  
Dim : 595 x 595 x 850 mm

Prix H.T. **1396€**

AS



### Lave-linge CW10EC IPSO

REF 124467

Capacité : 8 kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume 96 litres  
Chauffage électrique : 4.8 Kw  
Essorage 1200 Tr/min.  
Dim : 683 x 704 x 1027 mm

Prix H.T. **2287€**

AS



### Sèche-linge CD10EC IPSO

REF 123474

Capacité : 8 kg de linge sec  
Tambour en acier galvanisé  
Volume 201 litres  
Chauffage électrique : 5.35 Kw  
Dim : 683 x 711 x 1027 mm

Prix H.T. **1295€**

AS

## LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE PROFESSIONNEL



### Lave-linge GIANT 11 LG

REF F1069FD3S

Capacité : 11 kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume 103 litres  
Chauffage électrique : 3.4 Kw  
Essorage 1150 Tr/min.  
Dim : 686 x 787 x 983 mm

Prix H.T. **2845€**

AS



### Sèche-linge GIANT LG

REF SL10E

Capacité : 11 kg de linge sec  
Tambour en acier inox  
Volume 207 litres  
Chauffage électrique : 5.4 Kw  
Dim : 686 x 766 x 983 mm

Prix H.T. **1733€**

AS

## LAVE-LINGE ET SÈCHE-LINGE A USAGE INTENSIF

### Lave-linge PRIMUS 9 kg

REF FX80E

Capacité : 9 kg de linge - Cuve et tambour en acier inox  
Volume 75 litres - Chauffage électrique : 6.8 Kw  
Dim : 710 x 726 x 1115 mm

Prix H.T.

**5217€**

HD



### Sèche-linge PRIMUS 9 kg

REF SLT9E

Capacité : 9 kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume du tambour 190 litres  
Chauffage électrique : 10 Kw  
Dim : 795x 815 x 1465 mm

Prix H.T.

**3174€**

HD



### Lave-linge PRIMUS 12 kg

REF FX105E

Capacité : 12 kg de linge - Cuve et tambour en acier inox  
Volume 105 litres - Chauffage électrique : 10.2 Kw  
Dim : 795 x 795 x 1225 mm

Prix H.T.

**5778€**

AD



### Sèche-linge PRIMUS 11/12 kg

REF T11E

Capacité : 11/12kg de linge  
Cuve et tambour en acier inox  
Volume du tambour 250 litres  
Chauffage électrique : 14,5 Kw  
Dim : 795x 1160 x 1680 mm

Prix H.T.

**3682€**

AD



## GÉNÉRATEUR DE VAPEUR SEMI PROFESSIONNEL

### Générateur de vapeur TECNOX

REF MINI 3 TECNOX 121257

Capacité de la chaudière : 3.2 litres. Chaudière en inox  
Fer à repasser vaporisant avec thermostat. Remplissage manuel  
Puissance chaudière : 1300 W - Puissance fer : 800 W  
Dim : 240 x 380 x 280 mm

Prix H.T.

**228€**

RD



## TABLE DE REPASSAGE SEMI PROFESSIONNELLE

### Table de repassage SUPERBA GRANDIMPIANTI

REF SUPERBA

Table aspirante soufflante avec fer à repasser  
Résistance de chauffe au plateau  
Puissance résistance plateau : 600 W - Chaudière inox 1,5 litre  
Dim du plateau : 1000 x 380 x 300 mm

Prix H.T.

**534€**

AD



# PIZZERIA

## LAMINOIRS

Machines à former les fonds de pizza à froid  
Épaisseur et diamètre réglables  
Carrosserie inox, 230V mono



### Laminoir

**REF P30**  
Pizza Ø 14/30mm  
Puissance 370 W  
Dim : 440 x 380 x 615 mm

Prix HT

**1008€**

HS



### Laminoir

**REF P40**  
Pizza Ø 26/40mm  
Puissance 370 W  
Dim : 540 x 410 x 720 mm

Prix HT

**1028€**

AS

## PÉTRINS A SPIRALES ECO

Sur roulettes. Carrosserie laquée blanc, cuve en acier inox.  
Entraînement par chaîne, une vitesse, électrique 230 V.

### Pétrin à spirales

**REF ECO16**  
Capacité de la cuve : 16 litres  
Capacité de pétrissage : 12 kg  
Ø de la cuve 32 cm  
Dim. 385 x 670 x 725 mm

Prix HT

**1240€**

CS



### Pétrin à spirales

**REF ECO22**  
Capacité de la cuve : 22 litres  
Capacité de pétrissage : 17 kg  
Ø de la cuve 36 cm  
Dim. 385 x 670 x 725 mm

Prix HT

**1294€**

CS

## FOURS A PIZZA ECO

### Four à pizza

**REF BASIC5**  
Façade en acier inox  
Chambre de cuisson en tôle aluminée  
Soles des chambres de cuisson en matériau réfractaire  
2 thermostats électromécaniques  
Capacité : 3 pizzas Ø 30 cm  
Electrique, puissance 5000 W  
Dim. intérieures 620 x 500 x 120 mm  
Dim. extérieures 920 x 715 x 360 mm

Prix HT

**833€**

CS



# FOUR A PIZZA ELECTRIQUES CUPPONE



## SERIE TIZIANO

Façade inox, intérieur galva, porte avec vitre panoramique + éclairage intérieur  
2 thermostats mécaniques



### Four à pizza électrique 1 étage

REF TZ430/1M

1 étage

Puissance 4600 W

Capacité : 4 pizzas Ø 30 cm

2 thermostats mécaniques

Dim. intérieures : 620 x 620 x 160 mm

Dim. extérieures : 902 x 764 x 385 mm

Prix HT

**1355€**

HS

### Support métal avec étagère basse

REF TZ430/1M

Pour TZ430/1

REF TZ430/2M

Pour TZ430/2

Dim. 902 x 742 x 1170/970 mm

Prix HT

**380€**

AS



### Four à pizza électrique 2 étages

REF TZ430/2M

2 étages

Puissance 9200 W

Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 30 cm

2 thermostats mécaniques

Dim. intérieures : 620 x 620 x 160 mm

Dim. extérieures : 902 x 764 x 700 mm

Prix HT

**2325€**

HS

## SERIE TIEPOLO

Façade inox, intérieur en tôle aluminée, porte avec vitre panoramique + éclairage  
Système de commande mécanique avec possibilité de régler la température de la chambre et la puissance des deux groupes de résistances de manière distincte. Pyromètre d'affichage et thermostat de sécurité.

### Hotte électrique pour TP 435/1 ou 2

REF HETP435

5 vitesses

Puissance 130 W

Dim. 1020 x 1164 x 362 mm

Prix HT

**1241€**

HS



### Four à pizza électrique 1 étage

REF TP435/1M

1 étage

Puissance 5300 W

Capacité : 4 pizzas Ø 35 cm

Dim. intérieures : 720 x 720 x 145 mm

Dim. extérieures : 1020 x 920 x 406 mm

Prix HT

**1565€**

RS



### Support en similinox avec étagère basse

REF STP435/1

Pour TP435/1

REF STP435/2

Pour TP435/2

Dim. 1020 x 860 x 1100/900 mm

Prix HT

**493€**

AS



### Four à pizza électrique 2 étages

REF TP435/2M

2 étages

Puissance 10600 W

Capacité : 2 x 4 pizzas Ø 35 cm

Dim. intérieures : 720 x 720 x 145 mm

Dim. extérieures : 1020 x 920 x 732 mm

Prix HT

**2669€**

AS

45

# PIZZERIA

## FOUR A PIZZA A GAZ



### Four à pizza à gaz

REF G4/33

Façade inox  
Thermostat électronique  
Vitrage panoramique et éclairage intérieur  
Contrôle digital  
1 étage  
Capacité 4 pizzas Ø 33  
Dim. intérieures : 680 x 680 x 150 mm  
Dim. extérieures : 1060 x 970 x 500 mm

Prix HT

**3755€**

HS

### Support métal avec étagère basse

REF SG4/1

Pour G4/33  
Dim. 1060 x 750 x 1000 mm

Prix HT

**601€**

CS



## MEUBLES A PIZZA **EXFRI**



### MEUBLE A PIZZAS MID PIZZA 2

REF MI3A

Meuble réfrigéré, carrosserie inox, plan de travail granit, avec 3 bords relevés, soubassement réfrigéré avec 2 portes GN 1/1 et 6 tiroirs à pâtons. Superstructure réfrigérée indépendante vitrée, pouvant contenir 6 bacs GN 1/3 (non fournis). Sur demande, possibilité d'obtenir la superstructure capot inox au même prix. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Dos inox. Température +2°C à +8°C. Alimentation 230V mono. Capacité : 260 litres  
Dim. 1420 x 700 x 1050 mm

Prix HT

**2186€**

AS



### MEUBLE RÉFRIGÉRÉ MAXI PIZZA 2

REF MP2I

Meuble réfrigéré, carrosserie extérieure et intérieure inox, plan de travail inox. Dos acier galvanisé. A l'arrière un emplacement réfrigéré, avec capot inox pouvant contenir 8 bacs GN 1/3 (non fournis). Soubassement réfrigéré avec 2 portes 600 x 400. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur ventilé, groupe tropicalisé. Capacité : 390 litres.  
Dim. 1510 x 800 x 1050 mm

Prix HT

**2240€**

AS

# LA DIFFÉRENCE PAR L'EXCELLENCE



UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

**NOTRE METIER :** les services réservés aux professionnels de la grande cuisine.

- Une expertise sur toute la chaîne des besoins et des exigences des Professionnels de la restauration et une synergie de nos savoir-faire.
- **500** collaborateurs répartis sur **42** agences et points de services.
- Des équipes bureau d'études réalisant les plans techniques et les suivis de chantiers.
- Des équipes techniques formées, agréées, totalement polyvalentes et à proximité de nos clients pour la réalisation des audits techniques de vos installations, les visites réglementaires et assurer la continuité de conservation, de la production et de la distribution de vos prestations.
- Formation permanente des techniciens chez les fabricants pour rester en phase avec les nouvelles technologies.
- La continuité du service 7j/7.

**Des équipes commerciales à votre disposition** pour vous proposer des équipements adaptés respectant les réglementations en vigueur et réaliser un outil de travail performant, rationnel, ergonomique tout en maîtrisant vos budgets. UFCF c'est aussi un outil de gestion identique et mutualisé sur ses **42** sites, un système ERP gérant les plannings service après-vente, les services maintenance et les équipes chantier. Les rapports d'activité et de maintenance par site, les historiques d'activité par site. Une plateforme de communication et de transmission de documents avec accès réservés à nos clients et inter sites UFCF. Une gestion centralisée et mutualisée des documentations techniques multimarques à disposition de nos équipes via notre serveur **GESDOTEC** sur des tablettes numériques.

UFCF LA VALEUR TECHNIQUE SURE



**LE LABEL  
«UFCF GREEN®»  
UNE GARANTIE D'ACTION**



En 2008, en créant la marque **UFCF GREEN®**, le groupement professionnel entame une nouvelle étape de son développement, en l'adossant aux principes d'un développement

durable.

Une charte environnementale est élaborée sur la base d'un cahier des charges, de règles et dispositions pour adapter les professions aux nouvelles exigences écologiques en fonction de critères d'éco-efficacité.

**100% de nos émissions de CO<sub>2</sub> sont compensées par de la reforestation.**



## UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE



CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN NOVEMBRE 2016

### 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.

\* **Commandes** : La commande entraîne de 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. Les photos sont non contractuelles, les prix Hors Taxes, et la livraison non comprise. 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 quelle 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 de 40€ prévue 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 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.

