

L'ESSENTIEL.

2021

LE CATALOGUE PROMOTIONS DE LA CUISINE ET DU FROID PROFESSIONNEL



UFCV

UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE



CF CUISINES

L'UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE



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

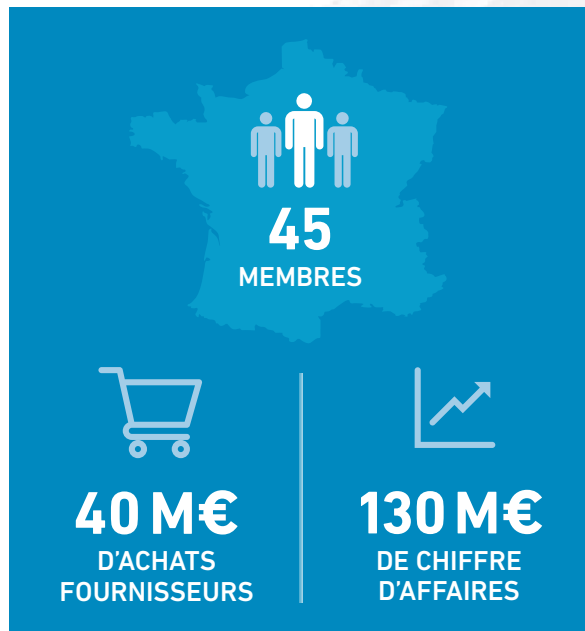


IL Y A + DE 20 ANS

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

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

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



VISION ET OBJECTIFS

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

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

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



04 CUISSON

12 SNACK

18 PIZZERIA

20 PREPARATION

28 FROID

36 INOX

43 LAVERIE

47 HYGIENE

49 BUANDERIE

51 VENTILATION

SOMMAIRE

LES FOURNEAUX



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

FOURNEAU 4 FEUX VFS
FOUR GAZ GN 1/1

Modèle : CG741

Prix HT : 1 675 €_{AS}

Table: 1 brûleur 4 kW - 1 brûleur de 1,5 kW - 2 brûleurs 3 kW
Four: Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW

Puissance: 15,5 kW
Dim: L 700 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE

FOURNEAU 5 FEUX VFS
FOUR GAZ 55L GN 1/1, 1 PLACARD

Modèle : CG1051GA

Prix HT : 1 995 €_{VS}

Table: 1 brûleur 4 kW - 2 brûleurs 3 kW - 1 brûleur 1,5 kW - 1 brûleur 5 kW central
Four: Brûleur à flamme autostabilisée de 4 kW

Puissance: 20,5 kW
Dim: L 1000 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE

FOURNEAU 5 FEUX VFS
FOUR GAZ 137L

Modèle : CG1051B

Prix HT : 2 275 €_{AS}

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

AMBASSADE

FOURNEAU ÉLECTRIQUE, 4 PLAQUES
FOUR ÉLECTRIQUE 11,7 kW

Modèle : CE841E

Prix HT : 1 999 €_{AS}

Table: 1 plaque de 1,5 kW - 2 plaques de 2 kW - 1 plaque de 2,6 kW
Four: Sôle + voute 3,6 kW - Grill 2,85 kW

Puissance: 11,7 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 800 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE

LA FRITURE / LA GRILLADE



MODULE FRITEUSE ELECTRIQUE

Modèle : CME 418 FRI

Prix HT : 1 245 €_{AS}

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

Livree avec 1 grand panier
Volume: 8 L
Capacité: 14,5/17 Kg/h
Puissance: 8 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 400 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE



MODULE FRITEUSE ELECTRIQUE

Modèle : CME 628 FRI

Prix HT : 2 145 €_{AS}

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

Livree avec 2 grands paniers
Volume: 2 x 8 L
Capacité: 29/33 Kg/h
Puissance: 2 x 8 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 600 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE



RESERVE A FRITES ELECTRIQUE

Modèle : CME 410 RF

Prix HT : 1 000 €_{AS}

Chauffe assuré par élément rayonnant infrarouge de 0,75 kW, Baie libre, Vanne de vidange

Livree sans échelle

Puissance: 0,75 kW Tension: 230 V / 1N
Dim: L 400 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE



MODULE GRILL FONTE LISSE GAZ

Modèle : CMG 410 GL

Prix HT : 1 080 €_{VS}

Plaque en fonte lisse émaillée sur baie libre. Surface de cuisson : 350 x 490 mm, Goulotte de récupération des jus intégrée avec tiroir de récupération. Allumage électrique

Sécurité par thermocouple

Puissance: 6 kW Tension: 230 V / 1N
Dim: L 400 x P 650 x H 900 mm

AMBASSADE

LA GAMME PERFORMANCE



FOURNEAU 2 FEUX VIFS SUR PLACARD

Construction inox AISI 304.
Brûleurs entièrement en fonte.
Thermocouple de sécurité

BERTO'S

Série MACROS 700

Modèle : G7F2MPW

1 brûleur de 6 kW
1 brûleur de 3,5 kW

Puissance: 9,5 kW
Dim: L 400 x P 700 x H 900 mm

Prix HT : 837 €_{YS}

Série MAXIMA 900

Modèle : G9F2M

1 brûleur de 12 kW
1 brûleur de 7 kW

Puissance: 19 kW
Dim: L 400 x P 900 x H 900 mm

Prix HT : 1 177 €_{YS}



FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ GN 2/1

Construction inox AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, actionnés par un robinet à vanne. Thermocouple de sécurité. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 niveaux GN2/1. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160°C à 280°C. Porte et contre porte moulée en acier inoxydable AISI 304, allumage piezzo électrique.

BERTO'S

Série MACROS 700

Modèle : G7F4PW+FG

3 brûleurs 6 kW - 1 brûleur 3,5 kW
1 four GN 2/1 de 7,8 kW

Puissance: 29,3 kW
Dim: L 800 x P 700 x H 900 mm

Prix HT : 1 976 €_{YS}

Série MAXIMA 900

Modèle : G9F4+FG

1 brûleur de 3,5 kW - 1 brûleur de 7 kW - 2 brûleur de 12 kW
1 four GN 2/1 de 7,8 kW

Puissance: 42,3 kW
Dim: L 800 x P 900 x H 900 mm

Prix HT : 2 842 €_{AS}



GRILLE CHARCOAL SUR PLACARD OUVERT

Construction inox AISI 304. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique. Brûleurs en acier inoxydable AISI 304. Grille en fonte facilement amovible. Deux zones de chauffe à commandes séparées. Tiroir de récolte des cendres et des graisses. Pierres de lave fournies.

BERTO'S

Série MACROS 700

Modèle : PLG80M/G

Plaque nervurée

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

Prix HT : 1 874 €_{AS}

Série MAXIMA 900

Modèle : G9PL80M/G

Plaque nervurée

Puissance: 18 kW
Dim: L 800 x P 900 x H 900 mm

Prix HT : 2 434 €_{YS}



GRILLADE GAZ LISSE/NERVURÉE SUR PLACARD OUVERT

Construction AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée, Réglage de la puissance par robinet à fonctionnement continu. Sécurité par thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique. Température de plus de 300 °C. Plaque de cuisson avec protection anti-éclaboussures. Deux zones de chauffe à commandes séparées. Surface de cuisson légèrement inclinée avec évacuation des graisses dans un tiroir de récupération

BERTO'S

Série MACROS 700

Modèle : G7FM8M.2

Plaque 1/2 lisse, 1/2 nervurée

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

Prix HT : 1 660 €_{AS}

Série MAXIMA 900

Modèle : G9FM8M.2

Plaque 1/2 lisse, 1/2 nervurée

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

Prix HT : 2 459 €_{AS}

LA GAMME PERFORMANCE

	PLAQUE COUP DE FEU GAZ SUR PLACARD OUVERT Construction AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à forte épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec sécurité par thermocouple et voyant pilote. Allumage piézoélectrique BERTO'S <i>Série MACROS 700</i> Modèle : G7TPM 2 brûleurs de 5 kW Puissance: 10 kW Dim: L 800 x P 700 x H 900 mm Prix HT : 1 528 €_{AS} <i>Série MAXIMA 900</i> Modèle : G9TPM 2 brûleurs de 6,5 kW Puissance: 13 kW Dim: L 800 x P 900 x H 900 mm Prix HT : 2 068 €_{AS}
	FRITEUSE ELECTRIQUE SUR PLACARD FERME Construction inox AISI 304. Cuve moulée et arrondie. Chauffage par résistances inox. Contrôle de la température thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. BERTO'S <i>Série MACROS 700</i> Modèle : E7F10.4M 1 panier L 275 x P 200 x H 110 mm Capacité: 10 L Puissance: 6 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 400 x P 700 x H 900 mm Prix HT : 1 254 €_{AS} <i>Série MAXIMA 900</i> Modèle : E9F18.4M 1 panier L 265 x P 345 x H 150 mm Capacité: 18 L Puissance: 18 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 800 x P 900 x H 900 mm Prix HT : 1 904 €_{AS}
	FRITEUSE DOUBLE ELECTRIQUE SUR PLACARD FERME Construction inox AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies. Chauffage par résistances inox. Contrôle de la température par thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. BERTO'S <i>Série MACROS 700</i> Modèle : E7F10.8M 2 paniers L 275 x P 200 x H 110 mm Capacité: 2 x 10 L Puissance: 2 x 6 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 800 x P 700 x H 900 mm Prix HT : 2 149 €_{AS} <i>Série MAXIMA 900</i> Modèle : E9F22.8M 2 paniers L 260 x P 400 x H 150 mm Capacité: 2 x 22 L Puissance: 2 x 18 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 800 x P 900 x H 900 mm Prix HT : 3 305 €_{AS}
	CUISEUR A PATES SUR PLACARD FERME Construction inox AISI 304. Cuve inox AISI 316. Capacité utile de 30 L. Chauffage électrique par résistances. Robinet d'évacuation, positionné à l'intérieur du placard BERTO'S <i>Série MACROS 700</i> Modèle : CPE40 Livré sans panier Capacité: 30 L Puissance: 8 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 400 x P 700 x H 900 mm Prix HT : 1 469 €_{YS} <i>Série MAXIMA 900</i> Modèle : E9CP40 Livré sans panier Capacité: 40 L Puissance: 12 kW Tension: 400 V / 3N Dim: L 400 x P 900 x H 900 mm Prix HT : 2 101 €_{AS}



BERTO'S®
the best catering equipment

OPTION 3 PANIERS 1/3
pour Cuisseur à pâtes

Série MACROS 700

Modèle : C3

Prix HT : 199 €_{AS}

OPTION 6 PANIERS 1/6
pour Cuisseur à pâtes

Série MAXIMA 900

Modèle : 9CP4

Prix HT : 244 €_{AS}

LA GAMME PREMIUM



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

Modèle : 1G1FA0G

Prix HT : 2 260 €_{AS}

Construction inox AISI 304. Dessus 4 feux vifs. Brûleurs et grilles en fonte extractibles. Soubassement four gaz GN2/1 Température de cuisson four de 160°C à 280°C. Brûleur four avec veilleuse, thermocouple et allumage par piezzo électrique.

3 brûleurs de 6kW
1 brûleur de 4 kW
Four gaz statique de 6 Kw
Puissance: 28 kW
Dim: L 700 x P 700 x H 900 mm

ANGELO PO



ELEMENT TOP 4 FEUX VIFS

Modèle : 1G0FA0

Prix HT : 1 173 €_{AS}

Construction inox AISI 304. Grilles feux vifs en fonte émaillée. Brûleurs amovibles contrôlés par robinet. Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs

3 brûleurs de 6kW
1 brûleur de 4 kW
Puissance: 22 kW
Dim: L 700 x P 700 x H 240 mm

ANGELO PO



**ELEMENT TOP FRITEUSE
ELECTRIQUE**

Modèle : 0G0FR3E

Prix HT : 1 199 €_{AS}

Construction inox AISI 304. Cuve emboutie de 9 litres. Commandes électromécaniques. Contrôle de la température par thermostat 100-190°C. Résistance sbasculantes.

Livrée avec 1 panier et 1 couvercle
Volume: 9 L
Capacité: 13 Kg/h
Puissance: 7,3 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 350 x P 700 x H 240 mm

ANGELO PO



ELEMENT TOP GRILLADE GAZ

Modèle : 1G0FT3G

Prix HT : 1 570 €_{AS}

Construction inox AISI 304. Contrôle par robinet thermostatique avec thermocouple et veilleuse. Allumage piézo-électrique. Thermostat de 120°C à 320°C

2 brûleurs de 5,5 kW
Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée
Puissance: 11 kW
Dim: L 700 x P 700 x H 240 mm

ANGELO PO



**ELEMENT TOP GRILLADE
ELECTRIQUE**

Modèle : 1G0FT3E

Prix HT : 2 100 €_{AS}

Construction inox AISI 304. Thermostat de 100°C à 270°C thermostat à réarmement manuel. Plaque de cuisson: 645x525 mm. 1 batterie de 6 résistances en acier inox

Plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée

Puissance: 10,2 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 700 x P 700 x H 240 mm

ANGELO PO



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

SOUBASSEMENT SIMPLE OUVERT

Modèle : 0G1VG

Dim: L 350 x P 700 x H 660 mm

Prix HT : 297 €_{AS}

SOUBASSEMENT DOUBLE OUVERT

Modèle : 1G1VG

Dim: L 700 x P 700 x H 660 mm

Prix HT : 394 €_{AS}

PORTE BATTANTE

Modèle : 0GAPBD ou 0GAPBS

Dim: L 344 x P 40 x H 465 mm

Prix HT : 133 €_{AS}

ANGELO PO



kitchen intelligence



**PLAQUE DE CUISSON MIXTE
ELECTRIQUE**

Modèle : Ardox S2

Prix HT : 4 243 €_{AS}

Double résistance imbriquées carrées par zone, régulation électromécanique de température indépendante de 60°C à 340°C. Surface lisse en inox chromé, montée en T° ultra-rapide, gouttière périphérique facilitant le nettoyage, boîte de récupération des graisses en façade amovible. Socle avec étagère en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)

2 zones de cuisson de 375 x 375 mm-
Surface de cuisson 375 x 650 mm,

Puissance: 7 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 500 x P 800 x H 900 mm

METOS



**PLAQUE DE CUISSON MIXTE
ELECTRIQUE**

Modèle : Ardox S4

Prix HT : 6 584 €_{AS}

Double résistance imbriquées carrées par zone, régulation électromécanique de température indépendante de 60°C à 340°C. Surface lisse en inox chromé, montée en T° ultra-rapide, gouttière périphérique facilitant le nettoyage, boîte de récupération des graisses en façade amovible. Socle avec étagère en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)

4 zones de cuisson de 375 x 375 mm
Surface de cuisson 650 x 650 mm.

Puissance: 14 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 800 x P 800 x H 900 mm

METOS

POLYCUISEURS et FOURS MULTIFONCTIONS



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



Modèle : iVario 2.XS

2 cuves basculantes de 13 dm²
Capacité: 2 x 17 L

Puissance: 14 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 1100 x P 756 x H 482 mm

Prix HT : 9 103 €_{AS}

Modèle : iVario 2.S

2 cuves basculantes de 19 dm²
Capacité: 2 x 25 L

Puissance: 21 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 1100 x P 938 x H 482 mm

Prix HT : 13 451 €_{AS}

RATIONAL



Modèle : iVario L

1 cuve basculante de 39 dm²
Puissance avec VitroCeran: 31 kW
Capacité: 100 L

Puissance: 27 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 1030 x P 894 x H 1078 mm

Prix HT : 15 283 €_{VS}

Modèle : iVario XL

1 cuve basculante de 60 dm²
Puissance avec VitroCeran: 47 kW
Capacité: 150 L

Puissance: 41 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 1365 x P 894 x H 1078 mm

Prix HT : 20 195 €_{AS}

RATIONAL



Modèle : iCOMBI PRO 6.2/3

Capacité: 6 x GN 2/3

Puissance: 5,7 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 655 x P 621 x H 567 mm

Prix HT : 6 525 €_{AS}

Modèle : iCOMBI PRO 6.1/1

Capacité: 6 x GN 1/1

Puissance: 10,8 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 850 x P 842 x H 754 mm

Prix HT : 8 156 €_{AS}

RATIONAL



Modèle : iCOMBI PRO 10.1/1

Capacité: 10 x GN 1/1

Puissance: 18,9 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 850 x P 842 x H 1014 mm

Prix HT : 11 469 €_{AS}

Modèle : iCOMBI PRO 20.1/1

Capacité: 20 x GN 1/1

Puissance: 37,2 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 877 x P 913 x H 1807 mm

Prix HT : 19 394 €_{AS}

RATIONAL



Four Mixte Electrique

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



LES FOURS



FOUR MIXTE ELECTRIQUE

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

Modèle : NOVABX61E

Capacité: 6 x GN 1/1

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

Prix HT : 3 610 €_{AS}

Modèle : NOVABX101E

Capacité: 10 x GN 1/1

Puissance: 17,3 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 920 x P 906 x H 1030 mm

Prix HT : 5 100 €_{AS}

NOVATEC



ANGELO PO



FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Four mixte multifonction doté d'une gestion électronique évoluée. Ecran tactile de 10" avec manette scroller. Connexion 4.0 pour contrôler à distance et en temps réel le fonctionnement du four. Doté d'un système Eco Eau + pour la gestion et l'économie de l'eau. Process de cuisson manuels, automatiques ou programmables. Cuissons spéciales type Basse Température, Delta T, Régénération, Banqueting, Maintien en Température, Pasteurisation, Sous Vide et Séchage. Système de nettoyage et de détartrage automatique de l'enceinte de cuisson par l'introduction de micro-granules.

Modèle : ACTO 61 E

Capacité: 6 x GN 1/1

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

Prix HT : 6 532 €_{YS}

Modèle : ACTO 101 E

Capacité: 10 x GN 1/1

Puissance: 17 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 920 x P 895 x H 1071 mm

Prix HT : 8 834 €_{OS}

ANGELO PO



FOUR MIXTE ELECTRIQUE

Construction Inox AISI 304 - Commande digitale par écran LED- 3 modes de cuisson : convection - mixte - vapeur - possibilité de contrôle à distance - système de nettoyage automatique - production de vapeur par injection double à haut rendement énergétique

Modèle : MY CHEF 6 NVX

Capacité: 6 x GN 1/1

Puissance: 9,3 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 760 x P 710 x H 750 mm

Prix HT : 2 995 €_{ES}

Modèle : MY CHEF 10 NVX

Capacité: 10 x GN 1/1

Puissance: 15,6 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 760 x P 710 x H 1022 mm

Prix HT : 4 295 €_{ES}

DISTFORM

mychef.

FOURNEAUX SUR MESURE

Nous réalisons vos fourneaux sur mesure consultez nous



LA REMISE EN TEMPERATURE

Construction en acier inoxydable - Tableau de commande et régulation électromécanique - Réchauffage de 3°C à 63°C en moins d'une heure - Thermostat de sécurité multipoints - Minuterie 120 min



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

Modèle : CFE 505 RT

Prix HT : 1 376 €_{AS}

5 niveaux 380 x 400 mm au pas de 68 mm
Capacité: 5 à 34 repas
Option Support de Four: 309 € HT

Puissance: 2,5 kW Tension: 230 V / 1N
Dim: L 500 x P 650 x H 650 mm

AIR'T



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

Modèle : CFE 707 RT

Prix HT : 2 488 €_{AS}

7 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
Programme Frites intégré
Capacité: 21 à 80 repas
Option Support de Four: 399 € HT

Puissance: 7,5 kW Tension: 230 V / 1N
Dim: L 750 x P 700 x H 860 mm

AIR'T



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

Modèle : CFE 710 RT

Prix HT : 2 933 €_{AS}

10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
Programme Frites intégré
Support de Four Inox
Capacité: 30 à 120 repas

Puissance: 9 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 750 x P 750 x H 1770 mm

AIR'T



FOUR DE REMISE EN TEMPERATURE

Modèle : CFE 721 RT

Prix HT : 4 155 €_{AS}

20 niveaux GN 1/1 ou 10 niveaux GN 2/1 au pas de 70 mm
Programme Frites intégré
Support de Four Inox
Capacité: 240 repas

Puissance: 18 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 890 x P 1030 x H 1770 mm

AIR'T

distform
foodservice solutions



REGENERATEUR DE TEMPERATURE EVOLINE

Modèle : F0460523

Prix HT : 1 376 €_{AS}

Conditionnement, régénération et maintien en température avec thermosonde cœur de produit. Facile à utiliser en 2 étapes seulement. Construction en acier inoxydable. Commandes électroniques. Température de travail 65 - 140 - 160°C

5 niveaux GN 2/3
Capacité: 62 repas
Puissance: 3,1 kW Tension: 230 V / 1N
Dim: L 573 x P 670 x H 825 mm

DISTFORM



REGENERATEUR DE TEMPERATURE EVOLINE

Modèle : F0460611

Prix HT : 1 855 €_{AS}

Conditionnement, régénération et maintien en température avec thermosonde cœur de produit. Facile à utiliser en 2 étapes seulement. Construction en acier inoxydable. Commandes électroniques. Température de travail 65 - 140 - 160°C

6 niveaux GN 1/1
Capacité: 120 repas
Puissance: 7,8 kW Tension: 400 V / 3N
Dim: L 773 x P 728 x H 890 mm

DISTFORM



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

BAC GASTRO INOX GN 1/1

Modèle : P.55

Bac Plein

Dim: L 530 x P 325 x H 55 mm

Prix HT : 11 €_{AS}

BAC GASTRO INOX GN 1/1

Modèle : PR.55

Bac Perforé

Dim: L 530 x P 325 x H 55 mm

Prix HT : 18 €_{AS}

L2G



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

BAC GASTRO INOX GN 1/1

Modèle : P.100

Bac Plein

Dim: L 530 x P 325 x H 100 mm

Prix HT : 15 €_{AS}

BAC GASTRO INOX GN 1/1

Modèle : PR.100

Bac Perforé

Dim: L 530 x P 325 x H 100 mm

Prix HT : 20 €_{ES}

L2G



CUISEUR MARMITE CHARCUTERIE GAZ

PASSAGE ETROIT «CUIISO-BLOC»

Modèle : B90RRC

Cuve ronde en fonte d'aluminium
Ø 515 x H 485 mm
Capacité de 90 L
Vidange en option

Puissance: 16 kW
Dim: L 680 x P 925 x H 900 mm

Prix HT : 3 399 €_{AS}

Modèle : B100RPC

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

Prix HT : 3 583 €_{AS}

Modèle : B125CPC

Cuve carrée en fonte d'aluminium
avec vidange L 535 x P 535 x H 495 mm
Capacité de 125 L
Robinet de vidange 40/49 en façade
de série
Puissance: 16 kW
Dim: L 680 x P 925 x H 900 mm

Prix HT : 3 874 €_{AS}

DEL RUE

Construction en acier inoxydable AISI 304, Cuve, dessus et couvercle en aluminium
Dossieret 500 mm, Brûleur avec veilleuse et sécurité par thermocouple



CUISEUR MARMITE CHARCUTERIE GAZ

GAMME 800 «CHEF»

Modèle : C90RRC

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

Prix HT : 3 467 €_{AS}

GAMME 900 «CHEF»

Modèle : C130RRC

Cuve ronde en fonte d'aluminium
Ø 600 x H 520 mm
Capacité de 130 L
Vidange et régulation en option
Puissance: 16 kW
Dim: L 900 x P 925 x H 900 mm

Prix HT : 3 812 €_{AS}

DEL RUE



CUISEUR MARMITE CHARCUTERIE GAZ

GAMME 800 «CHEF»

Modèle : C100RPC

Cuve ronde en fonte d'aluminium
avec vidange Ø 525 x H 490 mm
Capacité de 100 L
Robinet de vidange 40/49 en façade
de série, régulation en option
Puissance: 13,5 kW
Dim: L 800 x P 925 x H 900 mm

Prix HT : 3 729 €_{AS}

GAMME 900 «CHEF»

Modèle : C140RPC

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

Prix HT : 4 124 €_{AS}

DEL RUE



CUISEUR MARMITE CHARCUTERIE GAZ

GAMME 800 «CHEF»

Modèle : C125CPC

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

Prix HT : 4 369 €_{AS}

GAMME 900 «CHEF»

Modèle : C170CPC

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

Prix HT : 4 656 €_{AS}

DEL RUE



COMBINE CUISEUR MARMITE CHARCUTERIE GAZ / FEUX VIFS

PASSAGE ETROIT «MARMITON»

Modèle : MR20V

Prix HT : 3 068 €_{AS}

Cuve amovible en fonte d'aluminium
à fond plat de 20L Ø 325 x H 315 sur
l'arrière
1 feu vif VOLCAN de 3 à 9 kW
Puissance: 14,5 kW
Dim: L 600 x P 925 x H 900 mm

DEL RUE



TABLE FOURNEAU 4 FEUX VIFS

Modèle : 98F4

Prix HT : 2 646 €_{AS}

Table 4 feux vifs de 7,5 kW -
Soubassement piètement avec
étagère basse - Dossieret 500 mm

Puissance: 30 kW
Dim: L 800 x P 925 x H 900 mm

DEL RUE



FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR ELECTRIQUE

Modèle : 98EV6NV

Prix HT : 5 934 €_{AS}

Fourneau 2 feux arrières 7,5 kW (1 feu
VOLCAN de 1 à 6 kW) + 2 feux avant
5,5 kW (1 feu VOLCAN de 1 à 6 kW)
Soubassement 1 four électrique
ventilé 6 kW

Puissance: 31 kW
Dim: L 800 x P 925 x H 900 mm

DEL RUE



FOURNEAU 4 FEUX VIFS SUR FOUR GAZ

Modèle : 98 E5

Prix HT : 4 363 €_{AS}

Fourneau 2 feux arrières 7,5 kW
+ 2 feux avant 5,5 kW
Soubassement 1 four gaz GN 2/1 11 kW

Puissance: 37 kW
Dim: L 800 x P 925 x H 900 mm

DEL RUE

BAR – CAFETERIE



MACHINE A CAFE

Modèle : CONTESSA 1002

Prix HT : 180 €_{AS}

Construction en acier inoxydable et plastique, filtre à panier, cafetière isolée, Contenance 2L temps de percolation de 8 min Dotation: 1 thermos

Dim: L 215 x P 400 x H 520 mm
Puissance: 1400 W Tension: 230 V

BARTSCHER



DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE CAFE

Modèle : KV1 CLASSIC

Prix HT : 1 546 €_{AS}

Choix de 6 boissons différentes réglables individuellement, commande électronique, affichage digital, moulin à café conique, pression par piston de 19 bars. Capacité: 80 tasses par jour Réservoir: 1,8 L Moulin: 1000 gr

Dim: L 305 x P 330 x H 580 mm
Puissance: 2,7 kW Tension: 230 V

BARTSCHER



PERCOLATEUR A CAFE

Modèle : PRO II 100

Prix HT : 142 €_{AS}

Système en acier inoxydable, fonction préparation et maintien au chaud, filtre en acier inoxydable utilisation avec ou sans filtres papier (ronds), racloir de nettoyage Contenance: 13,2 L Temps de préparation: 55 min Rendement max: 90-100 tasses

Dim: L350 x P375 x H540 mm
Puissance: 1 450 W Tension: 230 V

BARTSCHER



CHOCOLATIERE

Modèle : CCH5LN

Prix HT : 464 €_{AS}

Socle ABS et récipient en polycarbonate, agitateur en inox, maintien en T° par système de bain-marie, cuve en inox avec thermostat de sécurité, Thermostat réglable de 65°C à 85°C, robinet amovible avec système anti-goutte, bac égouttoir Capacité: 5L

Dim: L 410 x P 280 x H 460 mm
Puissance: 1 006 W Tension: 230 V

CASSELIN



EXTRACTEUR DE JUS AUTOMATIQUE

Modèle : J80 ULTRA

Prix HT : 1 055 €_{AS}

Bloc moteur silencieux et cuve inox, bec verseur anti-éclaboussures, ramasse gouttes, évacuation des déchets dans un bac, panier inox amovible sans outils, goulotte automatique Vitesse constante: 3000 tr/min Hauteur utile sous bec verseur: 162 mm

Dim: L 235 x P 538 x H 506 mm
Puissance: 700 W
Tension: 230 V

ROBOT COUPE



BLENDER PRO

Modèle : XTRA

Prix HT : 307 €_{AS}

Blender à capot puissant avec capot insonorisant, conçu pour préparer des smoothies, milk-shakes, cocktails, soupes, desserts et glace pilée. Vitesse continue, fonction pulse, capot amovible, poussoir. Capacité: 2,5 L Vitesse: 2800 tr/min

Dim: L 240 x P 270 x H 570 mm
Puissance: 1680 W
Tension: 220-240 V

BARTSCHER



MULTI-MELANGEUR 3,2 L

Modèle : 150151

Prix HT : 116 €_{AS}

Lame acier inoxydable, fonction pulse, conçu pour broyer la glace, écraser en purée, couper en morceaux. Bec verseur refermable, commande électronique, variateur de vitesse 3 nvx. Vitesse: 6000 tr/min Contenance: 2,15 L

Dim: L 215 x P215 x H 460 mm
Puissance: 1 000 W
Tension: 220-240 V

BARTSCHER



BROYEUR A GLACE

Modèle : 4ICE+

Prix HT : 70 €_{AS}

Bac collecteur amovible, entonnoir de remplissage Ø 140 mm en haut amovible, orifice de remplissage 40x60mm, 4 pieds avec ventouses, interrupteur M/A

Dim: L 172 x P 290 x H 460 mm
Puissance: 80 W
Tension: 230 V

BARTSCHER



REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE



MICRO-ONDES

Modèle : 610182

Prix HT : 414 €_{AS}

Boîtier et four en acier inoxydable, 1 magnétron 6 nvx de puissance, Minuterie mécanique de 60 min, Fonction décongélation, affichage numérique, éclairage intérieur. Volume : 25 L

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

BARTSCHER

Construction tout inox, commandes électroniques avec fonction memo prédéfinie, 10 programmes, minuterie digitale, ventilateur à flux axial. Plat intérieur fixe en vitrocéramique, affichage LED éclairage intérieur. Livré sans grille.



MICRO-ONDES

Modèle : 30401

Prix HT : 401 €_{GS}

Sans plateau tournant
Volume: 25 L

Dim: L 510 x P 430 x H 310 mm
Puissance: 1 000 W Tension: 230 V

NOVATEC



MICRO-ONDES SELF

Modèle : 30403

Prix HT : 442 €_{GS}

Touche «START» durée de cuisson préprogrammée à 1 min puissance max.
Sans plateau tournant
Volume: 25 L

Dim: L 510 x P 430 x H 310 mm
Puissance: 1000 W Tension: 230 V

NOVATEC



MICRO-ONDES

Modèle : 30402

Prix HT : 1 117 €_{GS}

Modèle Haute Performance
2 niveaux de chargement, assiette fixe en vitrocéramique GN 2/3, 2 magnétron Toshiba
200 programmes
Sans plateau tournant
Volume: 35 L

Dim: L 520 x P 570 x H 370 mm
Puissance: 1 800 W Tension: 230 V

NOVATEC



FOUR A CONVECTION

Modèle : AT90

Prix HT : 438 €_{AS}

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée, Air ventilé T° de 0 °C à 300 °C Minuterie de 0 - 120 min, porte à double vitrage, éclairage intérieur avec 2 moteurs
4 nvx au pas de 70mm
Dotation: 4 plaques

Dim: L 595 x P 615 x H 580 mm
Puissance: 2700 W Tension: 230 V

BARTSCHER

Acier inox, joint a emboitement, porte double vitrage, humidificateur automatique, cheminée d'évacuation rapide des vapeurs, thermomètre, thermostat de 30°C à 275°C, minuteur de 0 à 120 min, interrupteur général.



FOUR A CONVECTION HUMIDIFICATION

Modèle : COVE3ECO

Prix HT : 1 652 €_{AS}

Four électrique ventilé
4 nvx GN 2/3 au pas de 60 mm
Piètement inox inclus

Dim: L 525 x P 415 x H 590 mm
Puissance: 3 kW Tension: 240 V

MAISON PATAY



FOUR A CONVECTION HUMIDIFICATION

Modèle : COVE6CH

Prix HT : 3 277 €_{AS}

Four électrique ventilé
6 nvx GN 1/1 au pas de 60 mm
Piètement inox inclus

Dim: L 845 x P 720 x H 730 mm
Puissance: 6,1 kW Tension: 400 V

MAISON PATAY



FOUR A CONVECTION HUMIDIFICATION

Modèle : COVE10CH

Prix HT : 5 501 €_{AS}

Four électrique ventilé
2 chambres indépendantes de cuisson
12 nvx GN 1/1 au pas de 60 mm
Piètement inox inclus

Dim: L 845 x P 720 x H 1180 mm
Puissance: 10,5 kW Tension: 400 V

MAISON PATAY

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPERATURE



FOUR A CUISSON COMBINE

Modèle : ORAC1

Prix HT : 6 834 €_{AS}

3 modes de cuisson:
Chaleur pulsée 3 kW
Convection de 95°C à 270°C
Micro-ondes 1 kW
Fonction décongélation
Mémorisation de 1200 programmes
de 4 cycles
Capacité: 17,2 L

Dim: L 358 x P 743 x H 578 mm
Puissance: 3,68 kW Tension: 230 V / 1N

LAINOX

Construction extérieure en acier inoxydable - Chambre de cuisson à bords arrondis - Catalyseur intégré - Porte battante avec poignée ergonomique - Ecran tactile HD True-Touch de 7» personnalisable, préchauffage auto, fonctionnement silencieux, connexion WIFI/Ethernet de série pour la mise à jour du logiciel et le téléchargement des programmes de cuisson, kit revêtement interne anti-adhésif

- Encombrement réduit au minimum
- Prêt à l'emploi
- Ecran personnalisable
- Connécté
- Propre en un instant



LAINOX



FOUR A CUISSON COMBINE

Modèle : ORAC2

Prix HT : 7 210 €_{AS}

3 modes de cuisson:
Chaleur pulsée 3 kW
Convection de 95°C à 270°C
Micro-ondes 2 kW
Fonction décongélation
Mémorisation de 1200 programmes
de 4 cycles
Capacité: 17,2 L

Dim: L 358 x P 743 x H 578 mm
Puissance: 5,95 kW Tension: 400 V / 3N

LAINOX

SALAMANDRES



TOASTER DOUBLE

Modèle : A151600

Prix HT : 204 €_{AS}

Boîtier en acier inoxydable
Résistances en quartz
Minuterie de 15 minutes
2 grilles.
Pince à toasts incluse

Dim: L 400 x P 370 x H 405 mm
Puissance: 3000 W
Tension: 230 V

BARTSCHER



SALAMANDRE

Modèle : H.LIGHT LIFT

Prix HT : 2 567 €_{AS}

Modèle Premium, construction en acier inoxydable, fonction de mise en marche automatique, 3 résistances électriques réglables en hauteur, fonction de maintien au chaud, Zones de chauffe réglables séparément, minuterie manuelle, économie d'énergie

Dotation: 1 grille 572x358 mm + 1 console de fixation au mur

Dim: L 585 x P 600 x H 515 mm
Puissance: 4,5 kW
Tension: 400 V

BARTSCHER



SALAMANDRE FERMÉE VITROCÉRAMIQUE

Modèle : 24042V

Prix HT : 767 €_{AS}

Ouverture de 175 mm de hauteur, 8 étages pour le réglage de la grille, minuterie de 0 à 10 min + 1 position infini, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, possibilité de placer des bacs GN 2/3, grille à poser sur le plan de travail.

Surface utile 460x290 mm

Dim: L 560 x P 500 x H 400 mm
Puissance: 3,5 kW
Tension: 230 V

SOFRACA



TOASTER MULTIFONCTION

Modèle : SUPER CLUB

Prix HT : 361 €_{AS}

Construction inox AISI 304, toaster et salamandre, allumage instantané, pas de préchauffage, 3 rampe de 2 tube quartz, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie, 2 grilles acier chromé 2 étages
Surface utile: 2 x 340x230 mm
Capacité de 8 à 12 pièces
Débit: 120 pcs/h

Dim: L 410 x H 400 mm
Puissance: 2,7 kW
Tension: 230 V

SOFRACA



TOASTER MULTIFONCTION

Modèle : SENIOR

Prix HT : 824 €_{AS}

Construction inox AISI 430, toaster et salamandre de grosse puissance, la plaque supérieure permet le maintien au chaud des plats, 3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacune, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, minuterie
Surface utile: 2 x 490x300mm
Capacité de 20 à 24 pièces
Débit: 500 pcs/h

Dim: L 570 x H 390 mm
Puissance: 5,4 kW
Tension: 230 V

SOFRACA

GRILLADE / SNACKING / RECHAUD

 GRILL SIMPLE Modèle : 10182 Prix HT : 729 €_{AS} Construction tout inox AISI 304, plaques de fonte pleines rainurées, récupérateur de cuve amovible, 1 thermostat, 1 voyant de contrôle, minuterie. Surface utile: 334x269 mm Capacité: 3 pièces Débit : 120 pcs/h Dim: L 380 x P 550 x H 650 mm Puissance: 3 kW Tension: 230 V SOFRACA	 GRILL DOUBLE Modèle : 10212 Prix HT : 900 €_{AS} Construction tout inox AISI 304, plaques de fonte pleines rainurées, récupérateur de cuve amovible, 2 thermostats, 2 voyants de contrôle, 2 minuterie. Surface utile: 2 x 250x200 mm Capacité: 2 x 3 pièces Débit : 120 pcs/h Dim: L 580 x P 450 x H 500 mm Puissance: 4,4 kW Tension: 230 V SOFRACA	 GRILL PANINI Modèle : A150674 Prix HT : 246 €_{AS} Construction en acier inoxydable, plaques en fonte d'acier pour une diffusion thermique optimale, grande surface rainurée, thermostat de 50°C à 300°C, témoin de chauffe lumineux, témoin M/A, bac de récupération des graisses, brosse de nettoyage incluse Dim: L 410 x P 370 x H 200 mm Puissance: 2,2 kW Tension: 230 V BARTSCHER	 GRILL PANINI DOUBLE FERS Modèle : 263709 Prix HT : 311 €_{GS} Grill en fonte avec revêtement céramique, bac collecteur de graisse et bord anti-éclaboussure, thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C max avec voyant lumineux, surface de grill inférieure 480x230mm, livré avec une brosse métallique Dim: L 570 x P 310 x H 200 mm Puissance: 3,6 kW Tension: 230 V L2G	 PLAQUE A SNACKER Modèle : 23112 Prix HT : 573 €_{AS} Spécial Hamburger plaques lisses en fonte épaisse 2 cm, isolation des thermostats par surélévation de la zone de chauffe, récupérateur de graisse, protection anti éclaboussure, 1 thermostat température de chauffe jusqu'à 350°C. Surface utile: 350x270 mm Capacité: 6 à 9 pièces Débit: 6 à 9 pcs/h Dim: L 350 x P 412 x H 200 mm Puissance: 2,25 kW Tension: 230 V SOFRACA
 PLANCHA A SNACKER PLAQUE BLEUE GAZ Modèle : ECO75PV Prix HT : 572 €_{GS} Châssis monobloc inox avec bords arrondis, plaque en acier alimentaire lisse ép. 6mm, revêtement plaque bleue, récupérateur de graisses amovible inox à l'avant. Position «plein-feux» et «ralenti» Dim: L 770 x P 440 x H 210 mm Puissance: 8,7 kW L2G	 PLANCHA A SNACKER PLAQUE BLEUE ELEC Modèle : ECOEM60PV Prix HT : 645 €_{GS} Châssis monobloc inox avec bords arrondis, plaque en acier alimentaire lisse ép. 6mm, revêtement plaque bleue, 2 zones de cuisson, récupérateur de graisses amovible inox à l'avant. Résistance inox, contrôle de la T° par thermostat de 50°C à 300°C Dim: L 770 x P 440 x H 210 mm Puissance: 4 kW Tension: 230 V L2G	 PLANCHA A SNACKER 1 ZONE CHROME ELEC Modèle : CDGH818 Prix HT : 222 €_{GS} Construction inox, dessus avec revêtement au chrome dur 30 µm pour faciliter le nettoyage avec 1 zone de cuisson, thermostat de régulation de 50°C à 300°C, tiroir de récupération des graisses Dim: L 550 x P 470 x H 230 mm Puissance: 3 kW Tension: 230 V L2G	 PLAQUE GRILLADE ELEC Modèle : GDP980 Prix HT : 879 €_{AS} Construction en acier, plaque lisse, 3 zones de chauffe réglables séparément, surface de cuisson: 980 x 480 mm, bac collecteur de graisse, protection contre les projections soudées. Appareil à poser Dim: L 990 x P 580 x H 310 mm Puissance: 9 kW Tension: 400 V BARTSCHER	 GRILL PIERRE DE LAVE GAZ Modèle : L330 AT Prix HT : 568 €_{AS} Construction en acier inoxydable, appareil à poser, grille en V pour la viande, surface de cuisson: 312x483mm, 1 zone de chauffe, allumage piezzo, réglable en hauteur. Quantité de remplissage: 1 Kg de pierres de lave (inclus pour le 1er remplissage) Dim: L 330 x P 545 x H 285 mm Puissance: 4 kW BARTSCHER
 PLANCHA VITROCERAMIQUE Modèle : 23132S Prix HT : 637 €_{AS} Spécial Hamburger, construction tout inox, récupérateur des graisses, voyant de contrôle, entretien et nettoyage facile Surface utile: 320x478 mm Capacité: 10 à 12 pièces Débit: 175 à 200 pcs/h Dim: L 410 x P 720 x H 120 mm Puissance: 2,5 kW Tension: 230 V SOFRACA	 PLAQUE A INDUCTION A POSER Modèle : GLN2500 Prix HT : 332 €_{AS} Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique 280x280mm, ép. 4mm, commande par clavier à touches capacitatives. Température réglable de 30°C à 250°C, minuterie 99 minutes, touche Boost. Conception et Fabrication Française Dim: L 310 x P 385 x H 105 mm Puissance: 2,5 kW Tension: 230 V ADVENTYS	 PLAQUE A INDUCTION DOUBLE FOYER Modèle : GL26000S Prix HT : 1 551 €_{AS} Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique 650x323mm, 2 inducteurs 210mm, commande 2 claviers 4 touches 2 digits. 20 nvx de réglage de puissance + timer. Conçu et fabriqué en France Dim: L 650 x P 405 x H 96 mm Puissance: 2 x 3 kW Tension: 230 V ADVENTYS	 PLANCHA A INDUCTION 2 ZONES Modèle : GLP8000 Prix HT : 3 711 €_{AS} Cadre inox et surface de chauffe en matériau composite haute performance de 688x384mm, 2 inducteurs de 280mm. Commandes par clavier 3 touches et afficheur 4 digits. Température de 30°C à 250°C. Bac à graisse de série et par graisse en option. Conçu et fabriqué en France Dim: L 694 x P 470 x H 270 mm Puissance: 6 kW Tension: 230 V ADVENTYS	 WOK A INDUCTION Modèle : BWIC3600 Prix HT : 1 551 €_{AS} Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégrée, rayon de courbure du verre de 210mm et Ø310mm. Inducteurs Ø280mm, commandes par clavier à touches sensibles, programmables et mémorisables, fonction minuterie d'une durée de 99 min avec signal sonore et visuel. Conçu et fabriqué en France Dim: L 392 x P 526 x H 177 mm Puissance: 3,6 kW Tension: 230 V ADVENTYS



PLAQUE A INDUCTION

Modèle : IK 35TCS

Prix HT : 225 €_{AS}

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

Dim: L 340 x P 445 x H 117 mm
Puissance: 3500 W Tension: 220 - 240 V

BARTSCHER



PLAQUE CHAUFFANTE

Modèle : 30072

Prix HT : 513 €_{AS}

Plaque en fonte d'aluminium ép. 4mm dessus lisse pour nettoyage facile, résistance sur toute la surface collée pour une bonne diffusion de la chaleur, Thermostat de 30 à 100°C

Dim: L 400 x H 35 mm
Puissance: 400 W Tension: 230 V

SOFRACA



PLAQUE CHAUFFANTE VITROCERAMIQUE

Modèle : 30032

Prix HT : 1 189 €_{AS}

Construction tout inox, panneau de contrôle 4 boutons tactiles, thermostat préréglé, système de chauffe par résistances ultrafines. Surface utile: 600x400 mm pour poser des bacs GN 1/1

Dim: L 605 x P 500 x H 35 mm
Puissance: 600 W Tension: 230 V

SOFRACA



RECHAUD VITROCERAMIQUE

Modèle : 27102S

Prix HT : 762 €_{AS}

Plaque de cuisson compacte, surpuissante, bâti en inox satiné, technologie vitrocéramique, commutateur 4 positions, voyant de mise sous tension et de contrôle. 1 feu Ø 250 mm

Dim: L 415 x P 440 x H 90 mm
Puissance: 2500 W Tension: 230 V

SOFRACA



RECHAUD VITROCERAMIQUE

Modèle : 27102D

Prix HT : 971 €_{AS}

Plaque de cuisson compacte, surpuissante, bâti en inox satiné, technologie vitrocéramique, commutateur 4 positions, 1 feu Ø 300 mm
Surface utile: 300x300mm
Détecteur de présence, la résistance se déclenche au contact de la casserole

Dim: L 415 x P 440 x H 90 mm
Puissance: 3000 W Tension: 230 V

SOFRACA

MAINTIEN EN TEMPERATURE



PONT CHAUFFANT

Modèle : IHR800

Prix HT : 188 €_{AS}

Infra-rouge, appareil à poser sur pied ou à suspendre au plafond

Dim: L 920 x P 225 x H 65 mm
Puissance: 800 W Tension: 230 V

BARTSCHER



LAMPE CHAUFFANTE INFRA ROUGE

Modèle : IWL250D

Prix HT : 99 €_{AS}

Système pendulaire, montage au plafond, câble en spirale, 1 ampoule infrarouge Philips Incandescent verre transparent, interrupteur M/A. Plusieurs coloris disponibles

Dim: L 230 x P 230 x H 250 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V

BARTSCHER



RAMPE CHAUFFANTE INFRA-ROUGE

Modèle : 33072S

Prix HT : 357 €_{AS}

Carter en inox, et résistance blindée, interrupteur M/A en acier chromée, double isolation Longueur 920 mm version sans régulateur

Dim: L 930 x P 155 x H 65 mm
Puissance: 800 W Tension: 230 V

SOFRACA



BAIN-MARIE «TRADITION»

Modèle : 21132

Prix HT : 406 €_{AS}

Construction inox AISI 430, thermostat de 30°C à 110°C, robinet de vidange, voyant lumineux, klaxon de sécurité Capacité de cuve: 21 L - GN 1/1

Dim: L 340 x P 540 x H 300 mm
Puissance: 1600 W Tension: 230 V

SOFRACA



CHAFING DISH GN 1/1

Modèle : 2200 E

Prix HT : 140 €_{AS}

Construction en acier inoxydable, récipient pour l'eau en matière synthétique noire, bac GN 1/1 prof. 100 mm, contenance 13,5 L, 8 nix thermostatiques, T° de 10°C à 85°C, couvercle amovible avec crochets inclus.

Dim: L 636 x P 357 x H 287 mm
Puissance: 2,2 kW Tension: 230 V

BARTSCHER



Bain-Marie GN 1/1

Modèle : 200207

Prix HT : 183 €_{AS}

Construction en acier inoxydable, cuve format GN 1/1 profondeur 200 mm, 1 robinet de sortie d'eau.

Dim: L 355 x P 550 x H 295 mm
Puissance: 1,2 kW Tension: 230 V

BARTSCHER



CUISEURS A PATES

Modèle : 21202+PAN04

Prix HT : 899 €_{AS}

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

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

SOFRACA



CUISEUR A ŒUFS

Modèle : CCAEF

Prix HT : 222 €_{AS}

Acier inoxydable, thermostat de sécurité, Réglage de la température de 40°C à 100°C, bouton M/A, 8 supports à œufs avec numérotation, couvercle inclus

Dim: L 466 x P 240 x H 262 mm
Puissance: 1250 W Tension: 230 V

CASSELIN



TOASTER VERTICAL

Modèle : CTV600

Prix HT : 1 183 €_{AS}

Acier inoxydable, convoyeur auto, couloir spécifique pour le haut et le bas du burger, tostat en 24 sec, 2 molettes indépendantes pour régler l'épaisseur des pains Capacité : 1200 toasts/h - 600 hamburgers

Dim: L 650 x P 320 x H 570 mm
Puissance: 2 220 W Tension: 230 V

CASSELIN



ARMOIRE CHAUFFE ASSIETTES

Modèle : 103063

Prix HT : 339 €_{AS}

Construction en acier inoxydable 1 porte avec 1 étagère ajustable, thermostat réglable 0°C à 85°C Capacité: 55-60 assiettes Ø 320 mm

Dim: L 450 x P 490 x H 855 mm
Puissance: 750 W Tension: 230 V

BARTSCHER

FRITEUSES



FRITEUSE 8L

Modèle : IMBISS I

Prix HT : 242 €_{AS}

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

Volume: 8 L
Dotation: 1 panier + couvercle
Dim: L 290 x P 630 x H 410 mm
Puissance: 3,25 kW Tension: 230 V

BARTSCHER



Friteuse SNACK III

Modèle : SNACK III

Prix HT : 141 €_{AS}

Modèle de table
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable
1 cuve, thermostat de sécurité, approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres
Volume: 8 litres
Dotation: 1 panier + couvercle
Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.

Dim: L 265 x P 620 x H 340 mm
Puissance: 3,25 kW Tension: 230 V

BARTSCHER



FRITEUSE A POSER

Modèle : 92994

Prix HT : 1 103 €_{AS}

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

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

SOFRACA



FRITEUSE SUR COFFRE

Modèle : 92114C

Prix HT : 920 €_{AS}

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

Cuve: 12 L
Panier: 230x280x120 mm
Dim: L 400 x P 700 x H 850 mm
Puissance: 9 kW Tension: 400 V

SOFRACA

MATERIEL FORAIN



APPAREIL A HOT-DOG
4 PLOTS

Modèle : A120408

Prix HT : 272 €_{AS}

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 50 Hz Dimensions : L 500 x P 285 x H 390 mm

Dim: L 500 x P 285 x H 390 mm
Puissance: 960 W
Tension: 230 V

BARTSCHER



CREPIERE

Modèle : CCC40E

Prix HT : 339 €_{AS}

Châssis carré en inox, plaque en fonte Ø 400 mm usinage ultra fin, thermostat réglable de 60°C à 300°C, thermostat de sécurité

Dim: L 440 x P 445 x H 190 mm
Puissance: 2,7 kW
Tension: 230 V

CASSELIN



CREPIERE DOUBLE

Modèle : CCD40E

Prix HT : 636 €_{AS}

Châssis carré en inox, 2 plaques en fonte Ø 400 mm usinage ultra fin, thermostat réglable de 60°C à 300°C, thermostat de sécurité

Dim: L 910 x P 445 x H 190 mm
Puissance: 5,4 kW
Tension: 230 V

CASSELIN



GAUFFRIER

Modèle : CG90S

Prix HT : 386 €_{AS}

Châssis en acier inoxydable, 2 fers en fonte d'acier 6x4 cm, bac de récupération des déchets, interrupteur M/A, voyant de chauffe, thermostat réglable de 60°C à 300°C, ouverture 90°

Dim: L 296 x P 415 x H 290 mm
Puissance: 1,6 kW
Tension: 230 V

CASSELIN



GAUFFRIER DOUBLE

Modèle : CG90D

Prix HT : 558 €_{AS}

Châssis en acier inoxydable, 4 fers en fonte d'acier 6x4 cm, bac de récupération des déchets, interrupteur M/A, voyant de chauffe, thermostat réglable de 60°C à 300°C, ouverture 90°

Dim: L 566 x P 415 x H 290 mm
Puissance: 3,2 kW
Tension: 230 V

CASSELIN

TRAITEMENT DE LA PATE

servematic®



MACHINE A FORMER

Modèle : MAXI

Prix HT : 781 €_{AS}

Travail à froid de l'étalement de la pâte à pizzas et des pâtes pâtisseries. Finition extérieure en acier inox. Rouleaux en plastique. Epaisseur de la pâte réglable. Idéal pour étaler la pâte à froid. Modèle avec pédale Ø pizza: 26/45 mm pour pâte de 210 à 700 gr

Dim: L 650 x P 345 x H 430 mm
Puissance: 250 W Tension: 220 V

Modèle : P40

Prix HT : 1 006 €_{AS}

Laminoin spécial Pizza, forme les fonds de pizzas à froid sans altérer le goût et la qualité de la pâte, épaisseur de la pâte jusqu'à 4 mm. Pédale électrique en option Ø pizza: 26/40 mm pour pâte de 210 à 700 gr

Dim: L 585 x P 435 x H 790 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V

SERVEMATIC



PIZZAFORM

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

Modèle : PZF/35T

Prix HT : 4 238 €_{AS}

Pizzas Ø 35 cm

Dim: L 500 x P 610 x H 770 mm
Puissance: 6,6 kW Tension: 400 V tri

Modèle : PZF/45T

Prix HT : 5 510 €_{AS}

Pizzas Ø 45 cm

Dim: L 560 x P 710 x H 860 mm
Puissance: 6,6 kW Tension: 400 V tri

CUPPONE



PETRIN A SPIRALE

Modèle : ECO22

Prix HT : 1 118 €_{AS}

Carrosserie laquée blanc, cuve en acier inox, entraînement par chaîne 1 vitesse
Capacité de la cuve: 22 L - Ø 36 cm
Pétrissage: 17 Kg

Dim: L 385 x P 670 x H 725 mm
Puissance: 750 W

SERVEMATIC



PETRIN A SPIRALE DE LUXE

Modèle : S20

Prix HT : 1 897 €_{AD}

Construction en acier inoxydable, entraînement par chaîne et motoréducteur, équipé de roulettes
Capacité de la cuve: 20 L

Dim: L 380 x P 700 x H 810 mm
Puissance: 750 W

CUPPONE

MEUBLES REFRIGERES

EXFRI

MEUBLE A PIZZA



Meubleréfrigéré, Carrosserieinox, plan de travail granit avec à l'arrière un emplacement réfrigéré avec couvercle inox fixe pouvant contenir 5 bacs GN1/6 (non fournis). Equipé d'un jeu de barrettes. Dos inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1. Régulation électronique. Dégivrage automatique. Evaporateur injecté. Froid Ventilé de +2°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a

Modèle : MINI PIZZA CHEF 2

Capacité: 230 L - une clayette GN 1/1 par porte
Dim: L 900 x P 700 x H 1075 mm
Puissance: 188 W Tension: 230 V mono

Prix HT : 963 €_{AS}

Modèle : MID PIZZA 3

Capacité: 390 L doté d'une clayette GN 1/1 par porte
Capacité: 390 L doté d'une clayette GN 1/1 par porte
Dim: L 1360 x P 700 x H 1020 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V mono

Prix HT : 1 234 €_{AS}

EXFRI

MEUBLE SUPER PIZZA



Meuble réfrigéré, ventilé, carrosserie extérieure et intérieure en inox, plan de travail granit avec 3 bords relevés. Soubassement réfrigéré 600 x 400 mm. Régulation électronique. Groupe tropicalisé. Dégivrage automatique. Evaporateur ventilé. Température de 0°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a. Basculement vers du R290 progressif. Superstructure indépendante réfrigérée, vitrée et froid statique (Bacs GN 1/3 non fournis)

Modèle : SUPER PIZZA 2

2 portes 1 clayette par porte - Capacité: 390 L
Dim: L 1500 x P 800 x H 850 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V mono

Prix HT : 1 870 €_{AS}

Modèle : SUPER PIZZA 3

3 portes 1 clayette par porte - Capacité: 610 L
Dim: L 2025 x P 800 x H 850 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V mono

Prix HT : 2 429 €_{AS}

EXFRI

FOUR A PIZZAS



FOUR A PIZZAS TIZIANO

Modèle : TZ435/1M

Prix HT : 2 291 €_{AS}

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordièrite, isolation en laine de roche évaporée, oura d'évacuation des vapeurs de cuisson, thermostat de sécurité, Eclairage de la chambre de cuisson avec lampes 12V, résistances électriques blindées et différenciées sur la voute et sous la sole.

Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L620xP620xH140
Capacité de cuisson :
4+4 (Ø350mm) / 1+1 (Ø500mm)

Dim: L 900 x P 760 x H 690 mm
Puissance: 9,2 kW Tension: 400 V tri

CUPPONE



FOUR A PIZZAS DONATELLO

Modèle : DN635L/1CD

Prix HT : 3 153 €_{AS}

Façade en acier inoxydable, chambre de cuisson en acier inoxydable, isolation en laine de roche évaporée, joint d'étanchéité thermique entre la porte et la chambre, système intégré de récupération de chaleur dans la chambre, plaque de cuisson en brique cordièrite, Oura d'évacuation des vapeurs réglable, ventilateur de refroidissement, thermostat de sécurité, résistance électriques blindées et différenciées sur la voute et sous la sole.

Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L1080xP720xH140
Capacité de cuisson :
6 (Ø350mm) / 2 (Ø500mm)

Dim: L 1510 x P 1060 x H 430 mm
Puissance: 8,6 kW Tension: 400 V tri

CUPPONE



FOUR A PIZZAS GAZ

Modèle : G4

Prix HT : 3 704 €_{AS}

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordièrite, chambre de cuisson en acier inoxydable; isolation en laine de roche évaporée, éclairage de la chambre de cuisson avec lampe 230 V, Thermostat de sécurité, contrôle électronique de la T° et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité horaire et consommation réduite.

Modèle 1 chambre superposable
Dim chambre de cuisson : L660xP660xH145
Capacité de cuisson :
4 (Ø330mm) / 1 (Ø450mm)
Type de gaz à déterminer à la commande

Dim: L 1070 x P 980 x H 500 mm
Puissance: 1400W

CUPPONE



Construction en Similinox avec étagère basse

Support de Four Donatello

Modèle : SDN635L/1

Dim: L 1500 x P 960 x H 1100 mm

Prix HT : 635 €_{AS}

Support de Four G4

Modèle : SG4/1

Dim: L 1060 x P 800 x H 1000 mm

Prix HT : 580 €_{AS}

CUPPONE



FOUR A PIZZAS TOURNANT

Four électrique à sole tournante, utilisation simplifiée, haute productivité horaire, support basculant sur roulette pour passer une porte de 82 cm, maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail. Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza, consommation énergétique réduite



Modèle : GIOTTO 110

Prix HT : 12 728 €_{AD}

Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordièrite monté sur châssis tournant, isolation laine de roche évaporée, double vitesse de rotation, porte avec vitre panoramique, évacuation des vapeurs réglable, résistance électrique blindée dans la voûte et sous la sole. Ø intérieur: 1100 mm
Capacité : 7 pizzas Ø 30mm / 6 pizzas Ø 35mm / 5 pizzas Ø 40mm / 3 pizzas Ø 50mm
Hotte non fournie

Dim: L 1350 x P 1410 x H 1670 mm
Puissance: 9 kW Tension: 400 V tri

PREPARATION

COUPE-LEGUMES



Modèle : CA 41

Prix HT : 1 474 €_{os}

Construction en acier inoxydable, tête grande capacité en aluminium universel, coupe uniforme de très haute qualité, tête avec couteau sur le côté, éjecteur haut, sortie latérale du produit
1 vitesse - 365 tr/min
Production 200 Kg-650 Kg /h

Dim: L 391 x P 396 x H 652 mm
Puissance: 550 W
Tension: 230 V Mono

SAMMIC



Modèle : TRS

Prix HT : 1 323 €_{os}

Moteur asynchrone puissant et résistant, trémie inox légumes longs avec poussoir et large, chambre de coupe amovible, fonction pulse, tableau de commande étanche
Production 250 - 500 Kg/h
De 100-400 cvts
1 vitesse - 340 tr/min
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min -
Prix HT: 1 614 €
Pack Accessoires Bistrot Offert - Valeur 259 €

Dim: L 252 x P 500 x H 515 mm
Puissance: 500 W
Tension: 230 V Mono - 400 V tri

DITO SAMA



Modèle : TR210

Prix HT : 3 530 €_{os}

Construction inox, Moteur industriel asynchrone silencieux avec trémie auto à poser, permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. De 100 à 800 cvts en service total, jusqu'à 1000 en selectif
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min

Dim: L 416 x P 490 x H 690 mm
Puissance: 500 W
Tension: 200-240 V/1N

DITO SAMA



Modèle : CL 50 Gourmet

Prix HT : 1 749 €_{os}

Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux, cylindrique qui permet le travail des légumes longs et fragiles. Gamme complète de disques pour réaliser tous types de coupe, moteur asynchrone pour usage intensif.
De 50 à 400 cvts
1 vitesse 375 tr/min - Mono ou Tri

Dim: L 310 x P 390 x H 615 mm
Puissance: 550 W
Tension: 230 V Mono

ROBOT COUPE



CUTTER - BLIXER



Modèle : K 52

Prix HT : 1 205 €_{os}

Construction robuste en acier inoxydable et matériaux alimentaires de la plus haute qualité, panneau de commande étanche d'utilisation très intuitive, microrupteurs de sécurité dans la position de la cuve et le couvercle, jeu de lames micro dentées.
Cuve 5,5 litres Ø 240x150 mm
2 vitesses 1500 à 3000 tr/min

Dim: L 286 x P 387 x H 439 mm
Puissance: 900/1500 W
Tension: 230 V Mono

SAMMIC



Modèle : K55

Prix HT : 1 932 €_{os}

Panneau de commande plat et étanche, bouton M/A, fonction pulse, microcontact et dispositifs de sécurité sur la poignée, le couvercle et la cuve, couvercle amovible solidaire du châssis, rotor couteau microdentés en inox AISI 420, racleur ergonomique de cuve en matériau composite, pieds renforcés.
Cuve 5,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/min

Dim: L 256 x P 415 x H 482 mm
Puissance: 1300 W
Tension: 200-240 V

DITO SAMA



Modèle : 4 VV

Prix HT : 1 779 €_{os}

Moteur asynchrone, support moteur métallique, fonction pulse. Couteau inox avec lame microdentée livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur de cuve et de couvercle
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min

Dim: L 242 x P 332 x H 479 mm
Puissance: 1100 W
Tension: 230 V Mono

ROBOT COUPE



Modèle : 5 VV

Prix HT : 2 237 €_{os}

Moteur asynchrone, support moteur métallique, fonction pulse. Couteau inox avec lame microdentée livré en standard, cuve inox avec poignée, couvercle étanche avec bras racleur de cuve et de couvercle
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min

Dim: L 280 x P 350 x H 500 mm
Puissance: 1400 W
Tension: 230 V Mono

ROBOT COUPE

COMBINE CUTTER / COUPE-LEGUMES



Modèle : MULTIGREEN

Prix HT : 915 €_{os}

Cutter combiné avec équipement «Fresh Cut», trémie et corps en plastique polycarbonate, cuve cutter inox 2,5 L et trémie long et gros légumes, modèle peu encombrant et dépliable facilement, système de sécuriti magnétique et frein moteur pour protéger l'opérateur.

1 vitesse - 1500 tr/min

Plateau à râper et Plateau trancheur Offerts - Valeur 102 €

Dim: L 220 x P 360 x H 420 mm

Puissance: 370 W

Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



Modèle : TRK45

Prix HT : 2 139 €_{os}

Machine **3 en 1**:

cutter/émulsionneur/coupe-légumes, fonction émulsionneur, couvercle amovible solidaire du châssis, redémarrage auto de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune, Système Incl pour incliner la base du moteur à 20° Cuve et accessoires inox 4,5 L

Vitesse variable de 300 à 3700 tr/min
Pack Accessoires Bistrot Offert Valeur 259 €

Dim: L 252 x P 485 x H 505 mm

Puissance: 1000 W

Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



Modèle : TRK55

Prix HT : 2 648 €_{os}

Machine **3 en 1**:

cutter/émulsionneur/coupe-légumes, fonction émulsionneur, couvercle amovible solidaire du châssis, redémarrage auto de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune, Système Incl pour incliner la base du moteur à 20° Cuve et accessoires inox 5,5 L

Vitesse variable de 300 à 3700 tr/min
Pack Accessoires Bistrot Offert Valeur 259 €

Dim: L 252 x P 485 x H 505 mm

Puissance: 1300 W

Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



Modèle : CK.35V

Prix HT : 2 129 €_{os}

Bloc moteur à vitesse variable+ tête universelle de grande contenance et cuve cutter. Rotor à lames micro-dentées, panneau de contrôle avancé, efficacité maximale, design léger et compact, étanchéité améliorée

2 en 1, coupe-légumes 450 Kg/h + cutter cuve 5,5 L

Dim: L 391/286 x P 409/387 x H 552/487 mm

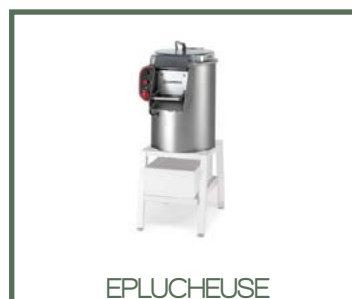
Puissance: 1500 W

Tension: 230 V Mono

SAMMIC



EPLUCHEUSE - ESSOREUSE



EPLUCHEUSE

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

Modèle : PL.10

Prix HT : 1 745 €_{os}

Capacité 10 Kg

De 60 à 200 cvts - Production max: 240 Kg/h

Dim: L 435 x P 635 x H 668 mm

Puissance: 550 W Tension: 230 V Mono

Modèle : PL.20

Prix HT : 1 958 €_{os}

Capacité 20 Kg

De 100 à 300 cvts - Production max: 480 Kg/h

Dim: L 433 x P 635 x H 786 mm

Puissance: 550 W Tension: 230 V Mono

SAMMIC



ESSOREUSE

Construction en acier inox, couvercle relevable, panneau de commande étanche. Modèle ES-200 à poser sur socle. Modèle PES-20 sur roues avec freins de série.

Modèle : ES.200

Prix HT : 2 510 €_{os}

Capacité 12 Kg - Production 240-720 Kg/h, minuterie 60»120»180», 2 vitesses 350 rpm - 900 rpm, panier inox, roues avec freins

Dim: L 540 x P 750 x H 815 mm

Puissance: 550 W Tension: 230 V Mono

Modèle : PES.20

Prix HT : 2 232 €_{os}

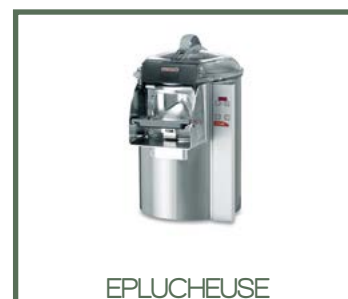
Modèle 2 en 1: Eplucheuse capacité de 20 Kg (300 Kg/h) Essoreuse capacité de 2 Kg (20 Kg/h), Volume utile su panier 19,5 Kg

Dotation: plateau abrasif et panier essorage

Dim: L 433 x P 635 x H 786 mm

Puissance: 550 W Tension: 230 V Mono

SAMMIC



EPLUCHEUSE

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

Modèle : T10E

Prix HT : 2 589 €_{os}

Capacité 10 Kg - Productivité: 160 Kg/h

Avec plateau abrasif - sans table filtre

Panier Essorage Offert - Valeur 247 €

Dim: L 440 x P 690 x H 680 mm

Puissance: 370 W Tension: 230 V Mono

Modèle : T15E

Prix HT : 2 777 €_{os}

Capacité 20 Kg - Productivité: 240 Kg/h

Avec plateau abrasif - sans table filtre

Panier Essorage Offert - Valeur 247 €

Dim: L 440 x P 690 x H 750 mm

Puissance: 370 W Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



ESSOREUSE

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

Modèle : EL40

Prix HT : 1 876 €_{os}

Capacité 5 Kg, contenance panier de 32 L,

vitesse de rotation de 450 rpm

Dotation: 1 panier en résine

Dim: L 460 x P 540 x H 800 mm

Puissance: 370 W Tension: 220-240 V

Modèle : ELX65

Prix HT : 2 934 €_{os}

Capacité 10 Kg, contenance panier de 65 L,

vitesse de rotation de 330 rpm

Dotation: 1 panier en résine

Dim: L 578 x P 639 x H 1005 mm

Puissance: 750 W Tension: 220-240 V

DITO SAMA

PREPARATION

MIXER



Modèle : DMX 160

Prix HT : 138 €_{os}

Capacité de 1 à 4 L
Couteau 2 lames
Pieds démontables
Long tube et cloche 160 mm / cloche Ø 55 mm
Vitesse 3000 à 13 000 tr/min

Bol 1L Offert

Dim: L 395 x Ø 70 mm
Puissance: 220 W

DYNAMIC



Modèle : NOMAD 160

Prix HT : 218 €_{os}

Capacité de 1 à 4 L
Couteau 2 lames
Pieds démontables
Long tube et cloche 160 mm / cloche Ø 55 mm
Vitesse 10 000 tr/min

Bol 1L Offert

Dim: L 450 x Ø 110 mm
Puissance: 220 W

DYNAMIC



Modèle : JUNIOR DMX 225

Prix HT : 308 €_{os}

Capacités de 5 à 25 L
Couteau 2 lames
Pack pieds démontables
Long tube et cloche 225 mm
Vitesse 3000 à 12 000 tr/min

Dim: L 505 x Ø 94 mm
Puissance: 270 W

ACS BLENDER JUNIOR 225

Long 225 mm - 3 000 à 12 000 tr/min

Prix HT : 128 €_{os}

ACS FOUET JUNIOR 185

Long 185 mm - 600 à 2 500 tr/min

Prix HT : 164 €_{os}

DYNAMIC



Modèle : SENIOR DMX 300

Prix HT : 380 €_{os}

Pack pieds démontables
Capacité de 20 à 40 L
Couteau 3 lames
Long tube et cloche 300 mm
Vitesse 9 500 tr/min

Dim: L 600 x Ø 97 mm
Puissance: 350 W

ACS FOUET SENIOR 205

Fouet extractable - Long 205 mm - 300 à 900 tr/min

Prix HT : 172 €_{os}

ACS PRESSE PUREE SENIOR 420

Long 420 mm - 100 à 600 tr/min

Prix HT : 348 €_{os}

DYNAMIC



Modèle : SMX 600 Turbo

Prix HT : 631 €_{os}

Pied fixe / Cloche démontable
Capacité de 75 à 300 L
Couteau 3 lames
Long tube et cloche 530 mm
Vitesse 11 000 tr/min

Dim: L 800 x Ø 125 mm
Puissance: 850 W

DYNAMIC



Modèle : PP 520

Prix HT : 813 €_{os}

Pieds fixes démontables
Vitesse 500 tr/min

Dim: L 870 mm
Puissance: 650 W

DYNAMIC



Modèle : SMX 800 Turbo

Prix HT : 870 €_{os}

Pied fixe / Cloche démontable
Capacité de 75 à 300 L
Couteau 3 lames
Long tube et cloche 680 mm
Vitesse 11 000 tr/min

Dim: L 960 x Ø 125 mm
Puissance: 1 000 W

ACS BLENDER SMX Turbo

Long 430 mm - 11 000 tr/min

Prix HT : 346 €_{os}

DYNAMIC



Modèle : MASTER DMX 410H

Prix HT : 478 €_{os}

Pack pieds démontables
Capacité de 40 à 100 L
Couteau 3 lames
Long tube et cloche 410 mm - 10 500 tr/min

Dim: L 720 x Ø 122 mm
Puissance: 600 W

ACS BLENDER MASTER 410

Long 410 mm - 3 000 à 10 500 tr/min

Prix HT : 251 €_{os}

ACS FOUET MASTER 245

Long 245 mm - 300 à 900 tr/min

Prix HT : 195 €_{os}

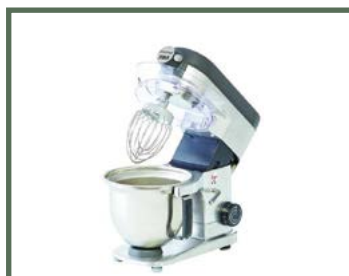
ACS PRESSE PUREE MASTER 420

Long 420 mm - 100 à 600 tr/min

Prix HT : 348 €_{os}

DYNAMIC

BATTEUR-MELANGEUR



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

Modèle : RM5

Prix HT : 811 €_{os}

Capacité 5,5 L
10 vitesses de 90 à 500 tr/min

Dim: L 290 x P 500 x H 400 mm
Puissance: 550 W Tension: 230 V Mono

Modèle : RM8

Prix HT : 1 330 €_{os}

Capacité 7,6 L
Sélecteur 10 vitesses de 60 à 600 tr/min

Dim: L 290 x P 500 x H 400 mm
Puissance: 700 W Tension: 230 V Mono

ROBOT COUPE



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

Modèle : BE 10

Prix HT : 1 788 €_{os}

Capacité 10 L
Modèle de table à poser

Dim: L 410 x P 523 x H 688 mm
Puissance: 550/750 W Tension: 230 V Mono

Modèle : BE 20

Prix HT : 2 980 €_{os}

Capacité 20 L
Modèle sur pieds

Dim: L 520 x P 733 x H 1152 mm
Puissance: 900 W Tension: 230 V Mono

Modèle : BE 30

Prix HT : 3 313 €_{os}

Capacité 30 L
Modèle sur pieds

Dim: L 528 x P 764 x H 1152 mm
Puissance: 1100 w Tension: 230 V Mono

SAMMIC



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

Modèle : BE5

Prix HT : 934 €_{os}

Capacité 5 L
Modèle à poser

Dim: L 266 x P 416 x H 487 mm
Puissance: 450 W Tension: 230 V Mono

Modèle : BE8

Prix HT : 1 264 €_{os}

Capacité 8 L
Modèle à poser

Dim: L 292 x P 416 x H 527 mm
Puissance: 600 W Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



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

Modèle : XBE10

Prix HT : 2 200 €_{os}

Capacité 10 L - 10 à 100 couverts
Vitesse de 26 à 180 tr/min
Modèle Table

2ème cuve Offerte - Valeur 298 €

Dim: L 454 x P 606 x H 700 mm
Puissance: 750 W Tension: 230 V Mono

Modèle : XBE20

Prix HT : 4 045 €_{os}

Capacité 20 L - 50 à 100 couverts
Vitesse de 26 à 180 tr/min
Modèle Sol

2ème cuve Offerte - Valeur 482 €

Dim: L 532 x P 685 x H 1208 mm
Puissance: 1010 W Tension: 230 V Mono

Modèle : XBE 30

Prix HT : 4 990 €_{os}

Capacité 30 L - 100 à 300 couverts
Vitesse de 30 à 180 tr/min
Modèle Sol

Dim: L 532 x P 685 x H 1208 mm
Puissance: 1100 W Tension: 230 V Mono

DITO SAMA



THERMOPLONGEUR



THERMOPLONGEUR

Modèle : THMASTER

Prix HT : 721 €_{os}

Boîtier en acier inoxydable, écran couleur tactile, capacité de chauffe jusqu'à 25 L bac GN 1/1, contrôle de la T° de 0,1 à 95°C +/- 0,1°C, pince de fixation multisupports, alerte de niveau d'eau minimum et de T° de cuisson

Dim: L 115 x P 90 x H 355 mm
Puissance: 1100 W
Tension: 230 V Mono

DELCOUPE



THERMOPLONGEUR

Modèle : SMARTVIDE 5

Prix HT : 638 €_{os}

Contenance max 30 L, pour bac GN 1/1, T° de 5°C à 95°C, sonde à cœur et sac de transport en option, poignée ergonomique

Dim: L 116 x P 128 x H 330 mm
Puissance: 1600 W
Tension: 230 V Mono

SAMMIC



THERMOPLONGEUR

Modèle : SMARTVIDE 9

Prix HT : 1 013 €_{os}

Contenance max 56 L, pour bac GN 2/1 T° de 5°C à 95°C, sonde à cœur en option, poignée ergonomique, sac de transport inclus

Dim: L 124 x P 140 x H 360 mm
Puissance: 2000 W
Tension: 230 V Mono

SAMMIC



THERMOPLONGEUR

Modèle : THERMOP

Prix HT : 868 €_{os}

Construction tout inox avec poignée intégrée, résistance et agitateur inox, capacité de chauffe jusqu'à 50L d'eau, 5 programmes de cuisson personnalisables, plage de T° de 20°C à 100°C

Dim: L 130 x P 260 x H 380 mm
Puissance: 2000 W
Tension: 230 V Mono

M.A.P

PREPARATION

BOUCHERIE - CHARCUTERIE



HACHOIR REFRIGERE COMPACT

Modèle : ARTIC LIGHT

Prix HT : 3 029 €_{os}

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

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

M.A.P



HACHOIR REFRIGERE

Modèle : ARTIC CRYSTAL

Prix HT : 3 193 €_{os}

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

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

M.A.P



SCIE A OS INOX ECO

Modèle : 1600 INOX L

Prix HT : 1 819 €_{os}

Construction inox AISI 304,
roulement inox, surface
entièrement plane et lisse, guide
de coupe réglable, protecteur
de lame à bascule, racleur de
lame inclus, bac de récupérateur
de sciure, moteur ventilé
Dim. plateau: 480x530mm
Dim. lame: 1600x19mm,
Ø poulie: 210mm
Hauteur de coupe: 180mm

Dim: L 530 x P 740 x H 890 mm
Puissance: 750 W Tension: 380 V - Tri

M.A.P



SCIE A OS CHARIOT COULISSANT

Modèle : MAINCA 2280 P

Prix HT : 3 334 €_{os}

Construction inox AISI 304,
roulement et poulies inox, surface
intérieure plane et lisse avec angles
ajourés, protecteur de lame à
bascule, racleur et tendeur de lame,
bac récupérateur de sciure, moteur
ventilé avec frein moteur normes CE
Option Chariot coulissant
Dim. plateau: 610x610mm
Dim. lame: 2280x69mm
Ø poulie: 275mm
Hauteur de coupe: 310mm

Dim: L 605 x P 605 x H 1170 mm
Puissance: 1220 W Tension: 380 V - Tri

M.A.P



POUSOIR MANUEL

Modèle : PM

Prix HT : 1 016 €_{os}

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

M.A.P



MELANGEUR

Modèle : MAINCA MR 100

Prix HT : 5 970 €_{os}

Construction tout inox AISI
304, cuve basculante, double
sens de rotation avant ou
arrière, transmission par pignon,
commandes électromécaniques,
arrêt auto dès l'ouverture du
couvercle. Mélange homogène
même en charge faible, bonne
capacité d'absorption des liquides.
Capacité: 1000 L

Dim: L 820 x P 470 x H 1290 mm
Puissance: 1300 W Tension: 380 V - Tri

M.A.P

PESAGE



BALANCE COMPACTE

Modèle : S30i.néo 15

Prix HT : 230 €_{os}

Tout inox - Portée 15 Kg
Précision 1g
Plateau 197 x 250 mm

Dim: L 291 x P 398 x H 98 mm

Modèle : S30i.néo 30

Prix HT : 230 €_{os}

Tout inox - Portée 30 Kg
Précision 2g
Plateau 197 x 250 mm

Dim: L 291 x P 398 x H 98 mm

B3C Sérénité



BALANCE COLONNE

Modèle : S811.30HI

Prix HT : 386 €_{os}

Tout inox - Portée 30 Kg
Précision 2g/5g
Plateau 350 x 300 mm

Dim: L 220 x P 190 x H 85 mm

Modèle : S811.60HI

Prix HT : 386 €_{os}

Tout inox - Portée 60 Kg
Précision 5g/10g
Plateau 350 x 300 mm

Dim: L 220 x P 190 x H 85 mm

B3C Sérénité

TRANCHEUR



Modèle : TAG 250
Prix HT : 559 €_{os}
Lame Ø250 mm
Coupe 245x170x15 mm
Dim: L 550 x P 440 x H 370 mm
Puissance: 158 W Tension: 230 V Mono

Modèle : TAG 275
Prix HT : 641 €_{os}
Lame Ø275 mm
Coupe 260x180x15 mm
Dim: L 580 x P 480 x H 380 mm
Puissance: 158 W Tension: 230 V Mono

Modèle : TAG 300
Prix HT : 925 €_{os}
Lame Ø300 mm -
Coupe 280x205x15 mm
Dim: L 620 x P 490 x H 450 mm
Puissance: 187 W Tension: 230 V Mono

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

ROUSSEY

Modèle : TAG 300++
Prix HT : 996 €_{os}
Lame Ø300 mm
Coupe 290x205x15 mm
Dim: L 620 x P 490 x H 450 mm
Puissance: 187 W Tension: 230 V Mono

Modèle : TAG 350
Prix HT : 1 328 €_{os}
Lame Ø350 mm
Coupe 300x260x15 mm
Dim: L 710 x P 490 x H 465 mm
Puissance: 220 W Tension: 230 V Mono



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

Modèle : TGE 250
Prix HT : 763 €_{os}
Lame Ø250 mm - Coupe 270x180x15 mm
Dim: L 625 x P 510 x H 380 mm
Puissance: 176 W Tension: 230 / 400 V

ROUSSEY



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

Modèle : TGN 300
Prix HT : 1 115 €_{os}
Modèle Standard - Lame Ø300 mm
Coupe 270x225x15 mm
Dim: L 660 x P 560 x H 460 mm
Puissance: 230 W Tension: 230 / 400 V

ROUSSEY



Trancheur à gravité à pignon, grande puissance, coulisseau, barre de guidage, carter de forte épaisseur, cache vis sous la butée, finition soignée, facilité de nettoyage, étanchéité importante. De 200 à 300 couverts.

Modèle : TGP 300
Prix HT : 1 627 €_{os}
Modèle standard - Lame Ø300 mm
Coupe 335x235x15 mm
Dim: L 660 x P 550 x H 480 mm
Puissance: 370 W Tension: 230 / 400 V

ROUSSEY



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

Modèle : TGP 350
Prix HT : 1 989 €_{os}
Modèle standard - Lame Ø350 mm
Coupe 320x265x15 mm
Dim: L 810 x P 580 x H 470 mm
Puissance: 370 W Tension: 230 / 400 V

ROUSSEY



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

Modèle : 300 PA ALU
Prix HT : 1 886 €_{os}
Lame Ø300 mm
Coupe 270x190x23 mm
De 0 à 1000 cvts
Dim: L 615 x P 547 x H 545 mm
Puissance: 400 W Tension: 230 V Mono

Modèle : P350 PA ALU
Prix HT : 1 960 €_{os}
Lame Ø350 mm
Coupe 270x225x23 mm
De 0 à 2000 cvts
Dim: L 660 x P 575 x H 530 mm
Puissance: 400 W Tension: 230 V Mono

DELCOUPE



Construction aluminium, entraînement par courroie, plateau porte-produits démontable, grand plateau de réception des tranches, affuteur intégré

Modèle : 300 LUXY ALU
Prix HT : 1 285 €_{os}
Lame Ø300 mm
Coupe 280x220x15 mm
De 0 à 400 cvts
Dim: L 550/690 x P 370/560 x H 475 mm
Puissance: 245 W Tension: 230 V Mono

Modèle : 350 LUXY ALU
Prix HT : 1 522 €_{os}
Lame Ø350 mm
Coupe 290x240x15 mm
De 0 à 600 cvts
Dim: L 550/710 x P 430/570 x H 490 mm
Puissance: 375 W Tension: 230 V Mono

DELCOUPE



Construction aluminium, entraînement par courroie, plateau porte-produits démontable, affuteur intégré

Modèle : 300 ECA J
Prix HT : 927 €_{os}
Modèle Junior - Lame Ø300 mm
Coupe 220x180x16 mm
De 0 à 200 cvts
Dim: L 580 x P 410 x H 450 mm
Puissance: 210 W Tension: 230 V Mono

Modèle : 300 ECA A
Prix HT : 958 €_{os}
Modèle Aluminium - Lame Ø300 mm
Coupe 245x180x16 mm
De 0 à 200 cvts
Dim: L 600 x P 440 x H 450 mm
Puissance: 210 W Tension: 230 V Mono

DELCOUPE



Construction aluminium, entraînement par courroie, plateau porte-produits démontable, affuteur intégré

Modèle : 250 BISTRO
Prix HT : 676 €_{os}
Lame Ø250 mm - Coupe 210x150x13 mm
De 0 à 80 cvts
Colori Rouge ou Noir
Dim: L 500 x P 460 x H 365 mm
Puissance: 140 W Tension: 230 V Mono

DELCOUPE

PREPARATION

ROTISSOIRE



Modèle : FUSION 5 CH

Prix HT : 4 151 €_{os}

Construction tout inox, 5 balancelles en fils inox, Plat à pommes de terre inox, Vitres bombées panoramiques sur 2 côtés, Système de chauffe par résistance épingle, Filtre et toit inox piégeant les graisses, Eclairage Quartz intensif 1000W, Commande et minuterie électromécanique
Capacités: 15 volailles (1,6 kg)
Long utile 470 mm
Sur chassis inox à roulettes

Dim: L 830 x P 770 x H 840/1710 mm
Puissance: 7,5 kW
Tension: 380 V - Tri

M.A.P



Modèle : GALAXY 6 CH

Prix HT : 5 680 €_{os}

Construction tout inox, 6 balancelles avec fils inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur), 4 vitres bombées panoramiques à 90°, plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade, table de service coulissante, filtre et toit inox piégeant les graisses, éclairage quartz intensif 2000 W, commande et minuterie électromécaniques, réglage électronique de la température de cuisson IP65
Capacité: 36 volailles (1,2 kg)
Long utile 690 mm sur chassis

Dim: L 1070 x P 740 x H 960/1830 mm
Puissance: 12,6 kW
Tension: 380 V - Tri

M.A.P



Modèle : E6 RAPIDBROCHE

Prix HT : 3 416 €_{os}

Construction tout inox, 6 Rapid'Broche équipées de poignées athermiques, Tiroir de stockage de cuisson, Eclairage halogène.
Capacité: 36 volailles (1,2 kg)
Long utile 880 mm
Sans chassis

Chassis E6: chassis inox à roulette
Dim: L 1100 x P 480 x H 480 cm
Prix HT: 466 €

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

M.A.P

MACHINE SOUS VIDE



Modèle : GOSENSOR S

Prix HT : 1 416 €_{os}

Produit idéal pour les boucheries
Pompe à vide 8 m3, calibrage auto grâce à son système breveté SCS, 3 boutons de commande pour calibrer manuellement le sous vide, Programme spécial de mise sous vide des liquides, Mémorisation des programmes
Longueur de la barre de soudure : 315 mm
Couvercle plat (ouverture manuelle) ou bombé (ouverture auto)
Dim. de la chambre : 328 x 385 x H 115 / 162 mm

Dim: L 388 x P 501 x H 345 mm
Puissance: 400 W Tension: 230 V Mono



Modèle : ISENSOR M

Prix HT : 1 919 €_{os}

Produit idéal pour la restauration, la seule machine d'emballage sous vide 100% auto.
Pompe à vide 10 m3 BUSCH, jusqu'à 10 programmes mémorisables
Longueur de la barre de soudure : 405 mm
Dim. de la chambre : 412 x 453 x H 200 mm

Dim: L 475 x P 616 x H 438 mm
Puissance: 600 W Tension: 230 V Mono

MY CHEF



Modèle : SVJ 350

Prix HT : 2 315 €_{os}

Soudure double 2 x 3,5 mm long 350 mm
Pompe BUSH 8 m3/h
Cuve 350x370x150 mm

Dim: L 525 x P 450 x H 370 mm
Puissance: 600 W Tension: 230 V Mono

Modèle : SVB 420 XL

Prix HT : 4 016 €_{os}

Soudure double 2 x 3,5 mm long 420 mm
Pompe BUSH 21 m3/h
Cuve 460x420x180 mm

Dim: L 610 x P 480 x H 470 mm
Puissance: 750 W Tension: 230 V Mono

Modèle : SMV 520

Prix HT : 5 623 €_{os}

Double barre de soudure long 520 mm
Pompe 63 m3/h
Cuve 500x520x200 mm

Dim: L 690 x P 700 x H 1030 mm
Puissance: 3000 W Tension: 400 V Tri

BEFOR



Modèle : SE 310

Prix HT : 1 913 €_{os}

Compact à poser sur table, pompe bush 10 m3/h - barre de soudure 320 mm

Dim: L 330 x P 360 x H 155 mm

Puissance: 370 W Tension: 230 V Mono

Modèle : SE 420

Prix HT : 2 586 €_{os}

Compact à poser sur table, pompe bush 20m3/h - barre de soudure 420 mm

Dim: L 430 x P 415 x H 180 mm

Puissance: 750 W Tension: 230 V Mono

SAMMIC



Modèle : MAX 42

Prix HT : 2 562 €_{os}

Soudure double 420 mm amovible sans fils
Pompe BUSH 16 m3/h

Dim: L 540 x P 560 x H 410 mm

Puissance: 600 W Tension: 230 V Mono

Modèle : MAX F46 II PLUS

Prix HT : 4 967 €_{os}

Soudure double 460 mm Droite/Gauche amovible sans fils
Pompe BUSCH 63 m3/h
Sur socle

Dim: L 750 x P 630 x H 990 mm
Puissance: 3000 W Tension: 380 V - Tri

M.A.P



mychef.



Les prix des matériels sont hors taxes, départ magasin. Livraison et installation en sus. Prix qui départ métropole. Photos non contractuelles

 COUPE-TOMATES <i>Modèle : CTXM55</i> Prix HT : 159 €_{OS} Appareil inox PM Compact Pro à poser sur table équipé de 4 ventouses. Epaisseur de coupe 5,5 mm Dim: L 300 x P 140 x H 180 mm TELLIER	 COUPE-TOMATES ET AGRUMES <i>Modèle : CAX108</i> Prix HT : 138 €_{OS} Coupe en 8 quartiers Structure Inox & ABS Noir Dim: L 385 x P 325 x H 580 mm TELLIER	 COUPE-FRITES <i>Modèle : CS10</i> Prix HT : 234 €_{OS} Appareil Inox et Acier Chromé à poser sur table, Socle Epoxy et Glissière en PA Couteau étamé + poussoir 10 mm fourni Production de 4 à 5 Kg/min Dim: L 250 x P 440 x H 335/585 mm TELLIER	 MOULIN INOX PRO N°3 <i>Modèle : X3.F</i> Prix HT : 79 €_{OS} Moulin traditionnel en acier inoxydable 18/10 pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis... Livré avec 3 disques perforés 1,5-2,5 et 4 mm. Production de 1 à 1,5 Kg /min. Grille Ø 14 cm Dim: H 250 x Ø 310 mm TELLIER	 MANDOLINE <i>Modèle : 20638CHB</i> Prix HT : 119 €_{OS} Mandoline INOX professionnelle avec chariot protecteur - Peigne intégré de 3 et 10 mm Dim: L 41 x l 13,5 x H 4,5 mm TELLIER
---	---	---	---	---

 COUPE-PAIN <i>Modèle : 703SX</i> Prix HT : 239 €_{OS} Sur socle Inox + 4 ventouses Coupe parfaite sans écrasement Lame dentelée en 1/2 lune de 25 cm Butée réglable pour tranche de 5 à 85 mm Carter de sécurité pour la protection des doigts Dim: L 22 x L 39 x H 25 mm TELLIER	 EPLUCHEUR SUR PIED <i>Modèle : EPX003</i> Prix HT : 171 €_{OS} Structure inox + goulotte en PA et lames inox - Ø d'introduction 6 cm Dim: L 21 x l 14 x H 52 mm TELLIER	 COUPE-LEGUMES <i>Modèle : DYNACUBE</i> Prix HT : 189 €_{OS} Coupe-légume manuel, préparation Cube, Tranche, Batonnet - grille 8,5x8,5 + poussoir - 30 à 50 Kg/h Dim: Ø 400 x H 330 mm DYNAMIC	 ESSOREUSE ELECTRIQUE AVEC TEMPO 60° <i>Modèle : EM 98</i> Prix HT : 315 €_{OS} Capacité de 3 à 5 salades - 500 tr/min Dim: L 630 x Ø 430 mm Puissance: 200 W DYNAMIC	 PRESSE AGRUMES <i>Modèle : DYNAJUICER</i> Prix HT : 177 €_{OS} Capacité de 100 à 150 agrumes/h - 1500 tr/min Dim: L 330 x Ø 220 mm Puissance: 200 W DYNAMIC
---	--	--	--	---

 THERMOSCELLEUSE A BARQUETTE <i>Modèle : TOPSEAL 140</i> Prix HT : 794 €_{OS} Capacité de soudure: 195x160mm, Cadence: 6 barquettes/min Laize max de la bobine: 160mm Ø max de la bobine: 200mm Dim: L 545 x P 220 x H 500 mm Puissance: 400 W BEFOR	 THERMOSCELLEUSE A BARQUETTE <i>Modèle : TOPSEAL 180</i> Prix HT : 1 777 €_{OS} Capacité de soudure: 270x210mm, Cadence: 6 cycles/min Laize max de la bobine: 240mm Ø max de la bobine: 200mm Outillage inclus Dim: L 615 x P 312 x H 570 mm Puissance: 1000 W BEFOR	 OUVRE-BOITE <i>Modèle : OEXTC</i> Prix HT : 1 261 €_{OS} Modèle à poser, socle avec 4 ventouses, 2 vitesses (80 - 125 tr /min) déplacement vertical + aimant pour retenir le couvercle - Fourni avec lame réversible double-vie, 1 molette Ø 36mm, 1 brosse métallique Dim: L 250 x P 450 x H 670/750 mm Puissance: 75 W TELLIER	 OUVRE BOITE <i>Modèle : OBSXV55</i> Prix HT : 408 €_{OS} Ouvre boîte Inox + Socle serre-joint inox - Système breveté Dim: L 28 x l 12,2 x H 77,5 mm TELLIER	 OUVRE BOITE <i>Modèle : OX5V55</i> Prix HT : 134 €_{OS} Ouvre boîte Tige + Socle en Inox, Tête en composite - Base 22 x 12 et Tige de 55 cm - Système breveté. Ouvre toute forme de boîte Dim: H 780 mm TELLIER
--	--	---	---	---

LES ARMOIRES FROIDES

Construction tout inox AISI304, arrière et dessous en acier galvanisé. Dégivrage automatique, évaporateur traité anti corrosion, isolation mousse polyuréthane 60 mm, éclairage intérieur LED, joints de porte magnétiques, maintien de porte en position ouverte à 90°, 4 roues avec freins en façade et serrure de série.



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE positive GN2/1

Modèle : NOVAGR1

Prix HT : 1 096 €_{AS}

Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles rilsanisées blanches
Gaz Réfrigérant : R600a
Volume: 670 L

Dim:L 730 x P 805 x H 2105 mm
Puissance: 220 W Tension: 220 V

NOVATEC



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES positive GN2/1

Modèle : NOVAGR2

Prix HT : 1 699 €_{GS}

Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 6 grilles rilsanisées blanches
Gaz Réfrigérant : R600a
Volume: 1300 L

Dim:L 1314 x P 805 x H 2065 mm
Puissance: 350 W Tension: 220 V

NOVATEC



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE négative GN2/1

Modèle : NOVAGR3

Prix HT : 1 343 €_{AS}

Froid ventilé de -22°C à -18°C
Dotation: 3 grilles rilsanisées blanches
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 670 L

Dim:L 730 x P 805 x H 2065 mm
Puissance: 600 W Tension: 220 V

NOVATEC



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES négative GN2/1

Modèle : NOVAGR4

Prix HT : 1 995 €_{ES}

Froid ventilé de -22°C à -18°C
Dotation: 6 grilles rilsanisées blanches
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 1300 L

Dim:L 1314 x P 805 x H 2065 mm
Puissance: 800W Tension: 220 V

NOVATEC

LES ARMOIRES FROIDES

La Gamme Anti Empreinte



Structure extérieure / intérieure en acier spécial anti-empreinte. Condensateur à ailettes. Thermomètre, thermostat électronique. Dégivrage automatique à air, évaporation automatique des condensats. Crémaillères en acier Inox AISI304, compartiment positif GN2/1



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE positive GN2/1

Modèle : H70TC

Prix HT : 1 353 €_{AS}

T° de service 0°C à +10°C
Dotation: 3 grilles plastifiées
Gaz Réfrigérant: R134a
Volume: 420 L

Dim:L 750 x P 835 x H 2040 mm
Puissance: 270W Tension: 230 V

SAGI



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE negative GN2/1

Modèle : H70BTC

Prix HT : 1 555 €_{AS}

T° de service -20°C à -10°C
Dotation: 3 grilles plastifiées
Gaz Réfrigérant: R452a
Volume: 420 L

Dim:L 750 x P 835 x H 2040 mm
Puissance: 750 W Tension: 230 V

SAGI



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES POSITIVE

Modèle : H150TC

Prix HT : 1 945 €_{VS}

T° de service 0°C à +10°C
Dotation: 6 grilles plastifiées
Gaz Réfrigérant: R134a
Volume: 840 L

Dim:L 790 x P 855 x H 2130 mm
Puissance: 420 W Tension: 230 V

SAGI



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES NEGATIVE

Modèle : H150BTC

Prix HT : 2 449 €_{AS}

T° de service -20°C à -10°C
Dotation: 3 grilles plastifiées
Gaz Réfrigérant: R452a
Volume: 989 L

Dim:L 1500 x P 835 x H 2040 mm
Puissance: 950 W Tension: 230 V

SAGI

LES ARMOIRES FROIDES

Les embouties tout inox

Construction monocoque groupe haut, dégivrage et évaporation automatique, carte de commande multilingue d'écran tactile avec fonction réglage des recettes, joints de porte magnétiques

friulinox
refrigeration excellence



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE positive

Modèle : AR70.R290 AX

Prix HT : 1 848 €_{GS}

T° de service de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 700 L

Dim:L 700 x P 850 x H 2080 mm
Puissance: 295 W Tension: 230 V

FRIULINOX



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
1 PORTE négative

Modèle : AF70.R290 AX

Prix HT : 2 078 €_{GS}

T° de service de -21°C à -18°C
Dotation: 3 grilles GN 2/1
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 700 L

Dim:L 700 x P 850 x H 2080 mm
Puissance: 540 W Tension: 230 V

FRIULINOX



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES positive

Modèle : AR140.R290 AX

Prix HT : 2 850 €_{YS}

T° de service de -2°C à +8°C
Dotation: 3 x 2 grilles GN 2/1
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 1400 L

Dim:L 1400 x P 850 x H 2080 mm
Puissance: 470 W Tension: 230 V

FRIULINOX



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
2 PORTES négative

Modèle : AF140.R290 AX

Prix HT : 3 393 €_{GS}

T° de service de -21°C à -18°C
Dotation: 3 x 2 grilles GN 2/1
Gaz Réfrigérant : R290
Volume: 1400 L

Dim:L 1400 x P 850 x H 2080 mm
Puissance: 910 W Tension: 230 V

FRIULINOX

LES ARMOIRES FROIDES

La Gamme Blanche

Furnotel



ARMOIRE FRIGORIFIQUE positive
1 PORTE

Modèle : HR401V Positive

1 porte vitrée - 400 L
Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 502x415 mm - 1 grille 502x211 mm
2 roulettes montées à l'arrière
19 nvx au pas de 70 mm
Gaz réfrigérant: R600a
Volume utile: 350 L

Dim:L 600 x P 600 x H 1850 mm
Puissance: 185 W Tension: 230 V

Prix HT : 779 €_{VS}

Modèle : HR601V Positive

1 porte vitrée - 600 L
Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 530x650 mm - 1 grille 305x650 mm
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
19 nvx au pas de 70 mm
Gaz réfrigérant: R600a
Volume utile: 570 L

Dim:L 700 x P 695 x H 1895 mm
Puissance: 185 W Tension: 230 V

Prix HT : 949 €_{OS}

FURNOTEL



ARMOIRE FRIGORIFIQUE positive
1 PORTE

Modèle : HR401 Positive

1 porte pleine - 400 L
Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 502x415 mm - 1 grille 502x211 mm
2 roulettes montées à l'arrière
19 nvx au pas de 70 mm
Gaz réfrigérant: R600a
Volume utile: 350 L

Dim:L 600 x P 600 x H 1850 mm
Puissance: 185 W Tension: 230 V

Prix HT : 689 €_{OS}

Modèle : HR601 Positive

1 porte pleine - 600 L
Froid ventilé de -2°C à +8°C
Dotation: 3 grilles 530x650 mm - 1 grille 305x650 mm
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
19 nvx au pas de 70 mm
Gaz réfrigérant: R600a
Volume utile: 570 L

Dim:L 700 x P 695 x H 1895 mm
Puissance: 185 W Tension: 230 V

Prix HT : 799 €_{VS}

FURNOTEL

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



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
négative 1 PORTE 400L

Modèle : HF401 Négative

Prix HT : 779 €_{OS}

Réfrigération statique de -10°C à -25°C
Dotation: 7 grilles GN 2/1
Evaporatrices fixes
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
7 nvx au pas de 225 mm
Gaz réfrigérant: R600a
Volume utile: 340 L

Dim:L 600 x P 585 x H 1855 mm
Puissance: 210 W Tension: 230 V

FURNOTEL



ARMOIRE FRIGORIFIQUE
négative 1 PORTE 600L

Modèle : HF600 Négative

Prix HT : 999 €_{VS}

Réfrigération statique de -10°C à -25°C
Dotation: 7 grilles GN 2/1
Evaporatrices fixes
Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm
7 nvx au pas de 233 mm
Gaz réfrigérant: R290a
Volume utile: 555 L

Dim:L 770 x P 695 x H 1895 mm
Puissance: 350 W Tension: 230 V

FURNOTEL

ARMOIRE DE MATURATION

Construction int/ect en acier inox AISI 304 sauf dos extérieur, pieds inox réglables, joints de porte magnétiques, isolation 60 mm, angles intérieurs arrondis, réévacuation automatique, dégivrage électrique, évaporateur traité anticorrosion, groupe logé tropicalisé ambiance 43°C et 65% d'humidité, régulation par thermostat électronique. Froid statique de -2°C à +8°C, porte vitrée et éclairage néon GN 2/1, Gaz Réfrigérant R452a

Modèle : AV700TNPV

22 nvx au pas de 45 mm - Volume: 596 L
Dotation: 2 grilles plastifiées GN 2/1, 2 paires de glissières, 2 barres à crochet
Dim: L 710 x P 800 x H 2030/2100 mm
Puissance: 570 W Tension: 230 V

Prix HT : 2 254 €_{AS}

Modèle : AV1400TNPV

44 nvx au pas de 45 mm - Volume: 1315 L
Dotation: 4 grilles plastifiées GN 2/1, 4 paires de glissières, 2 barres à crochet
Dim: L 1420 x P 800 x H 2030/2100 mm
Puissance: 700 W Tension: 230 V

Prix HT : 3 283 €_{YS}

ARMOIRE FRIGORIFIQUE BOUCHERIE



DAP

LES CONGELATEURS COFFRES



Condenseur ventilé, cuve aux angles arrondis, équipé de roulettes, Température de fonctionnement de -18°C à -24°C, fermeture à clés, froid statique et condenseur ventilé, carrosserie blanche, thermostat mécanique, dégivrage manuel. Gaz Réfrigérant: R134a Dotation: 1 panier

CONGELATEUR COFFRE



FURNOTEL

Modèle : BD312F

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

Prix HT : 466 €_{AS}

Modèle : BD466F

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

Prix HT : 624 €_{AS}

Modèle : SD328F

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

Prix HT : 582 €_{AS}

LES CELLULES DE REFROIDISSEMENT



CELLULE MIXTE 15/8 KG

Modèle : DF41M

Prix HT : 2 356 €_{AS}

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

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

NOVATEC



CELLULE MIXTE 20/12 KG

Modèle : DF51M

Prix HT : 2 725 €_{AS}

Construction inox AISI 304, cellule 5 nvx GN 1/1 ou 400x600 mm
Production par cycle : 20 Kg de 90°C à 3°C / 12 Kg de 90°C à -18°C en 240 min.
Commandes sérigraphiées encastrées sur bandeau de façade incliné, sonde à cœur mono-point.

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

NOVATEC



CELLULE MIXTE 42/20 KG

Modèle : DF101L

Prix HT : 5 008 €_{AS}

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

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

NOVATEC

LES MEUBLES BAS

Construction tout inox AISI304, arrière et dessous en acier galvanisé. Dosseret 100 mm, dégivrage automatique, évaporateur traité cataphorèse, isolation mousse polyuréthane 60 mm, joints de porte magnétiques, maintien de porte en position ouverte à 90°, serrure de série, sur pieds réglables de 120 à 180 mm (roues en option)



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

Modèle : NOVA22SP

Prix HT : 993 €_{AS}

Froid ventilé de 0°C à 8°C
2 portes GN 1/1
4 nvx au pas de 50 mm
Gaz Réfrigérant: R600a
Volume: 280 L
Modèle sur roues: 1 032 € HT
Dim:L 1360 x P 700 x H 935 mm
Puissance: 250 W Tension: 220 V

NOVATEC



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

Modèle : NOVA32SP

Prix HT : 1 282 €_{SS}

Froid ventilé de 0°C à 8°C
3 portes GN 1/1
4 nvx au pas de 50 mm
Gaz Réfrigérant: R290
Volume: 420 L
Modèle sur roues: 1 327 € HT
Dim:L 1795 x P 700 x H 935 mm
Puissance: 400 W Tension: 220 V

NOVATEC



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

Modèle : NOVA42SP

Prix HT : 1 499 €_{ES}

Froid ventilé de 0°C à 8°C
4 portes GN 1/1
4 nvx au pas de 50 mm
Gaz Réfrigérant: R290
Volume: 560 L
Modèle sur roues: 1 542 € HT
Dim:L 2230 x P 700 x H 935 mm
Puissance: 400 W Tension: 220 V

NOVATEC

LES MEUBLES BAS La Gamme Anti Empreinte



Structure monocoque aux angles arrondis en acier Vx-Pet anti empreinte, Plan de travail hauteur 60 mm, réalisé en acier inox AISI 304, dossier hauteur 85 mm, isolation 60 mm, évaporateur traité anticorrosion panneau de commandes avec thermostat / thermomètre digital



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

«TWIN»

Modèle : KUEAA

Prix HT : 1 448 €_{YS}

Température de fonctionnement de 0°C à +10°C
2 portes GN 1/1
Gaz Réfrigérant: R134a
Volume utile: 161 L
Dim:L 1400 x P 700 x H 9850 mm
Puissance: 270 W Tension: 230 V

SAGI



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

«TWIN»

Modèle : KUEBA

Prix HT : 1 758 €_{YS}

Température de fonctionnement de 0°C à +10°C
3 portes GN 1/1
Gaz Réfrigérant: R134a
Volume utile: 241 L
Dim:L 1850 x P 700 x H 9850 mm
Puissance: 430 W Tension: 230 V

SAGI



MEUBLE BAS REFRIGERE POSITIF

«TWIN»

Modèle : KUECA

Prix HT : 2 118 €_{YS}

Température de fonctionnement de 0°C à +10°C
4 portes GN 1/1
Gaz Réfrigérant: R134a
Volume utile: 321 L
Dim:L 2300 x P 700 x H 9850 mm
Puissance: 430 W Tension: 230 V

SAGI

LES CHAMBRES FROIDES



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.

LES ARRIERES BAR

Température de +0°C à +10°C, carrosserie Skinplate, finition extérieure inox, groupe logé, isolation 40 mm, Thermostat électronique, affichage digital, régulation thermostatique, dégivrage et évaporation des condensats automatiques, Gaz Réfrigérant R290, Température d'ambiance maxi +32°C, fermeture à clé, éclairage intérieur LED

			
ARRIERE BAR 2 portes pleines Modèle : BC2101	ARRIERE BAR 3 portes pleines Modèle : BC3101	ARRIERE BAR 2 portes vitrées Modèle : BC2101V	ARRIERE BAR 3 portes vitrées Modèle : BC3101V
Prix HT : 1 246 €_{AS}	Prix HT : 1 482 €_{AS}	Prix HT : 1 368 €_{AS}	Prix HT : 1 690 €_{AS}
2 portes pleines Capacité: 349 L Dotation: 2 clayettes inox par porte Dim:L 1462 x P 513 x H 860 mm Puissance: 280 W Tension: 230 V FURNOTEL	3 portes pleines Capacité: 536 L Dotation: 2 clayettes inox par porte Dim:L 2002 x P 513 x H 860 mm Puissance: 280 W Tension: 230 V FURNOTEL	2 portes vitrées Capacité: 349 L Dotation: 2 clayettes inox par porte Dim:L 1462 x P 513 x H 860 mm Puissance: 280 W Tension: 230 V FURNOTEL	3 portes vitrées Capacité: 536 L Dotation: 2 clayettes inox par porte Dim:L 2002 x P 513 x H 860 mm Puissance: 280 W Tension: 230 V FURNOTEL

LES ARRIERES BAR

Construction Ext en skinplate gris anthracite et Int gris argent, Thermostat électronique de +2°C à +18°C, dégivrage automatique, réévaporation des condensats, éclairage LED, Gaz écologique R600a

			
ARRIERE BAR Modèle : GM 2/2	ARRIERE BAR Modèle : GM2/22	ARRIERE BAR SUPPORT BOUTEILLES Modèle : GM2/212MU	VITRINE DE PRESENTATION ENCASTRABLE Modèle : LG2/315G84
Prix HT : 1 177 €_{AS}	Prix HT : 1 528 €_{AS}	Prix HT : 2 086 €_{AS}	Prix HT : 2 110 €_{AS}
1 porte pleine avec ferrure à gauche de série Capacité: 155 x 33 cl Ø 60mm Dim:L 602 x P 594 x H 840/870 mm Puissance: 135 W Tension: 230 V GAMKO	2 portes pleines avec ferrure Capacité: 288 x 33 cl Ø 60mm 2 clayettes simples Dim:L 1110 x P 594 x H 840/870 mm Puissance: 140 W Tension: 230 V GAMKO	2 portes pleines avec mitrailleuse Capacité: 332 x 33cl + 8 x 1,5L 4 plateaux simples Dim:L 1670 x P 560 x H 860/880 mm Puissance: 380 W Tension: 230 V GAMKO	Thermostat digital réglable de +1°C à +18°C, Groupe incorporé Gaz Réfrigérant R600a, évaporateur ventilé, condensateur à tube sans entretien, 3 portes vitrées, éclairage LED, fermeture à clé. Capacité: 333 x 33 cl Volume: 315 L Dim:L 1350 x P 575 x H 840/850 mm Puissance: 240 W Tension: 230 V GAMKO

LES CAVES A VIN



Contrôle précis de la température, Isolation de haute qualité, thermostat électronique et affichage digital, double vitrage anti rayon UV, filtre a charbon actif
Gaz Réfrigérant R600a



CAVE A VINS

Modèle : VINO50_M

Prix HT : 1 199 €_{AS}

Cave de service encastrable ou pose libre, 1 zone T° de +5°C à 22°C. Capacité de 42 bouteilles
Dotation: 2 clayettes et 2 demi clayettes bois, serrure, 4 pieds réglables
Volume: 145 L
éclairage intérieur LED
Dim:L 595 x P 570 x H 870 mm
Puissance: 100 W Tension: 230 V

GAMKO



CAVE A VINS

Modèle : JC188A

Prix HT : 769 €_{GS}

2 zones de température de +5°C à +12°C / de +12°C à +22°C
Capacité: 71 bouteilles
Dotation: 4 clayettes bois
Volume: 188 L

Dim:L 595 x P 625 x H 1225 mm
Puissance: 95 W Tension: 230 V

FURNOTEL



CAVE A VINS

Modèle : JC270A

Prix HT : 918 €_{GS}

2 zones de température de +5°C à +12°C / de +12°C à +22°C
Capacité: 103 bouteilles
Dotation: 6 clayettes bois
Volume: 270 L

Dim:L 595 x P 625 x H 1625 mm
Puissance: 92 W Tension: 230 V

FURNOTEL



CAVE A VINS

Modèle : JC380A

Prix HT : 1 117 €_{GS}

1 zone de température de +5°C à +18°C
Capacité: 179 bouteilles
Dotation: 6 clayettes bois
Volume: 370 L

Dim:L 600 x P 790 x H 1400 mm
Puissance: 126 W Tension: 230 V

FURNOTEL

LES MACHINES A GLACONS



MACHINE A GLACONS
TRONCONIQUE 20KG/24H

Modèle : ICE 20

Prix HT : 959 €_{AS}

Production de 20 Kg/24h - 1000 glaçons
Stockage : 6 Kg (300 glaçons)
Glaçon compact plein de 20 g.
Finition inox.
Gaz Réfrigérant: R134a
Groupe à air, 1/4 ch.
En option kit 4 pieds H 135 mm.

Dim:L 333 x P 457 x H 599 mm
Puissance: 270 W Tension: 230 V

NOVATEC



MACHINE A GLACONS
TRONCONIQUE 30KG/24H

Modèle : ICE 30

Prix HT : 1 247 €_{GS}

Production de 30 Kg/24h - 1500 glaçons
Stockage : 8,5 Kg (425 glaçons)
Glaçon compact plein de 20 g.
Finition inox.
Gaz Réfrigérant: R404a
Groupe à air, 1/5 ch.
En option kit 4 pieds H 135 mm.

Dim:L 390 x P 515 x H 640 mm
Puissance: 304 W Tension: 230 V

NOVATEC



MACHINE A GLACONS
TRONCONIQUE 50KG/24H

Modèle : ICE 50

Prix HT : 1 680 €_{GS}

Production : 48 Kg/24h - 2400 glaçons
Stockage : 22 Kg (1100 glaçons)
Glaçon compact plein de 20 g.
Finition inox.
Gaz Réfrigérant: R404a
Groupe à air 1/3 ch.

Dim:L 467 x P 570 x H 912 mm
Puissance: 412 W Tension: 230 V

NOVATEC



MACHINE A GLACE EN
GRANS

Modèle : AF80 AS

Prix HT : 3 199 €_{AS}

Construction acier inoxydable,
régulation électronique avec fonction
autodiagnostic, cabine de stockage
incorporée, agent antimicrobien
AgION intégré.
Gaz réfrigérant R134a
Production: 73 Kg/h
Stockage: 25 Kg

Dim:L 535 x P 620 x H 890 mm
Puissance: 790 W Tension: 230 V

SCOTSMAN

FROID

MATERIEL GLACIER



MACHINE A GLACE A L'ITALIENNE

Modèle : FCC2446

Prix HT : 5 353 €_{OS}

2 PARFUMS + 1 MELANGE
Fabrication française, idéal petit commerce de bouche modèle de faible encombrement à poser.
Compresseur Français UH, condenseur tropicalisé +50°C
Capacité: réservoir 2x6L (180 portions/h)
Capacité de cylindre: 2 x 2 L.

Dim: L 565 x P 880 x H 890 mm
Puissance: 2,2 kW Tension: 230 V

GRIS France



MACHINE A CHANTILLY

Modèle : MC

Prix HT : 2 828 €_{OS}

Fabrication italienne, réserve 2 L
Réglage du foisonnement.

Dim: L 250 x P 410 x H 400 mm
Puissance: 300 W Tension: 230 V

GRIS France

FONTAINE REFRIGEREES

Mistral



FONTAINE A EAU REFRIGEREES

Modèle : RF120

Prix HT : 1 248 €_{AS}

Console et revêtement tout inox
haute qualité, Refroidissement à
détente directe avec banc de glace
Débit: 300 L/h
Production d'eau froide: 120 L/h.

Dim: L 400 x P 350 x H 1420 mm
Puissance: 300 W Tension: 220-240V

MISTRAL



REFROIDISSEUR D'EAU SANS CONTACT

Modèle : RF160V TBS P

Prix HT : 1 426 €_{AS}

Modèle à pédales qui permet
une distribution sans contact
Construction tout inox, contrôle
bactériologique ToBeSure pour
une distribution de l'eau sécurisée
Débit: 300 L/h
Production d'eau froide: 160 L/h.

Dim: L 400 x P 350 x H 1420 mm
Puissance: 300 W Tension: 220-240 V

MISTRAL

SALAD BAR

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



SALAD BAR REFRIGERE

Modèle : B1604RE

Prix HT : 1 646 €_{AS}

Cuve inox réfrigérée statique
Température de fonctionnement de
+2°C à +10°C

Dim: L 1505 x P 900 x H 1320 mm
Puissance: 2700 W Tension: 230 V

L2G



SALAD BAR CHAUFFANT

Modèle : B1604BA

Prix HT : 1 399 €_{AS}

Cuve inox chauffante par bain-marie
Température de fonctionnement de
+50°C à +90°C

Dim: L 1505 x P 900 x H 1320 mm
Puissance: 1600 W Tension: 230 V

L2G

LES VITRINES PATISserie



VITRINE D'EXPOSITION 4 FACES VITREES

Modèle : SVEN

Prix HT : 789 €_{AS}

Température de fonctionnement de
0°C à +12°C, thermostat électronique, 4
faces vitrées, 3 grilles riesling, éclairage
LED
Volume: 235 L
Coloris Blanc ou Noir

Dim: L 580 x P 540 x H 1595 mm
Puissance: 250 W Tension: 230 V

L2G



VITRINE D'EXPOSITION 4 FACES VITREES NEGATIVE

Modèle : LO3700

Prix HT : 2 957 €_{OS}

Température de fonctionnement de
-15°C à -24°C, condensateur à ventilation,
évaporation statique, dégivrage
manuel, contrôle digital; éclairage
intérieur LED, équipée de roulettes
Volume: 420 L
5 étagères fixes + 1 amovible

Dim: L 700 x P 650 x H 1900 mm
Puissance: 650 W Tension: 220 V

INFRICO

LES VITRINES

VITRINE REFRIGEREE A INGREDIENTS



ATOSA

Finition inox int/ext, dessus acier galvanisé, Température de fonctionnement de +2°C à +8°C
Compresseur Embraco, contrôleur Dixell/carel, dégivrage automatique, température ambiante +32°C
Gaz Réfrigérant: R600a
Pare Haleine Vitré - H 206mm

Modèle : VRX1400/330

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

Prix HT : 464 €_{ES}

Modèle : VRX1600/380

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

Prix HT : 596 €_{XS}

Modèle : VRX1800/380

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

Prix HT : 635 €_{XS}

VITRINES MURALES



SEDA

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

Modèle : ALTAIR 126 TN

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

Prix HT : 2 079 €_{AS}

Modèle : ALTAIR 188 TN

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

Prix HT : 2 797 €_{AS}

Modèle : ALTAIR 250 TN

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

Prix HT : 4 173 €_{AS}

Modèle : ALTAIR 126 BT

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

Prix HT : 3 525 €_{YS}

Modèle : ALTAIR 188 BT

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

Prix HT : 4 676 €_{YS}



VITRINE REFRIGEREE A POSER

Modèle : CVR120L

Prix HT : 676 €_{GS}

Température de +2°C à +12°C, Refroidissement par double ventilateur, double vitrage, dégivrage automatique, vitrage de sécurité, éclairage LED, Fluide réfrigérant R600a, 2 grilles réglables en hauteur, capacité 120 L

Dim: L 710 x P 575 x P 340 mm
Puissance: 160 W Tension: 230 V

CASSELIN



VITRINE HAUTE SERVICE ARRIERE LONG 1,20 M

Modèle : EVO K 1200

Prix HT : 2 699 €_{YS}

Froid ventilé température de +2°C à +4°C, Groupe logé, dégivrage naturel, régulation électronique, évaporation des eaux de dégivrage, structure vitrée, 3 nvx d'étagères éclairage LED, portes arrières coulissantes double vitrage

Dim: L 1200 x P 785 x H 1400 mm
Puissance: 678 W Tension: 230 V

SEDA



VITRINE REFRIGEREE SER- VICE ARRIERE

Modèle : ROMA 200 GL VB

Prix HT : 1 935 €_{AS}

Température de +3°C à +8°C, groupe logé, froid semi-ventilé, Gaz Réfrigérant R452, vitrage bombé rabattable, éclairage par tube néon, thermostat électronique, dégivrage naturel, réserve réfrigérée. 2 portes

Dim: L 2000 x P 900 x H 1262 mm
Puissance: 540 W Tension: 230 V

DAP



VITRINE REFRIGEREE HAUTE SERVICE ARRIERE

Modèle : ONYX 90 150 GL VD

Prix HT : 3 983 €_{OS}

Température de 0°C à +2°C, froid ventilé, Gaz Réfrigérant R452, vitrage droit rétractable, éclairage par tube néon, thermostat électronique, dégivrage électrique, ventilation air chaud anti-condensation sur la vitre Plusieurs colonis disponibles

Dim: L 1500 x P 1140 x H 1126 mm
Puissance: 784 W Tension: 230 V

DAP



TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR



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



TABLES CENTRALES

Ref: 503202
1700 x L 1000 mm 278 € AS

Ref: 503203
1700 x L 1200 mm 289 € AS

Ref: 503204
1700 x L 1400 mm 315 € AS

Ref: 503206
1700 x L 1600 mm 340 € AS

Ref: 503207
1700 x L 1800 mm 353 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES CENTRALES AVEC ETAGERES

Ref: 503242
1700 x L 1000 mm 337 € AS

Ref: 503243
1700 x L 1200 mm 354 € AS

Ref: 503244
1700 x L 1400 mm 391 € AS

Ref: 503246
1700 x L 1600 mm 422 € AS

Ref: 503247
1700 x L 1800 mm 449 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES ADOSSEES

Ref: 503222
1700 x L 1000 mm 308 € AS

Ref: 503223
1700 x L 1200 mm 311 € AS

Ref: 503224
1700 x L 1400 mm 327 € AS

Ref: 503226
1700 x L 1600 mm 366 € AS

Ref: 503227
1700 x L 1800 mm 388 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES ADOSSEES AVEC ETAGERES

Ref: 503262
1700 x L 1000 mm 366 € AS

Ref: 503263
1700 x L 1200 mm 377 € AS

Ref: 503264
1700 x L 1400 mm 402 € AS

Ref: 503266
1700 x L 1600 mm 449 € AS

Ref: 503267
1700 x L 1800 mm 482 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM



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



TABLES CENTRALES

Ref: 404971
1700 x L 1000 mm 347 € AS

Ref: 404972
1700 x L 1200 mm 360 € AS

Ref: 404973
1700 x L 1400 mm 391 € AS

Ref: 404975
1700 x L 1600 mm 420 € AS

Ref: 404976
1700 x L 1800 mm 436 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES CENTRALES AVEC ETAGERES

Ref: 424971
1700 x L 1000 mm 418 € AS

Ref: 424972
1700 x L 1200 mm 439 € AS

Ref: 424973
1700 x L 1400 mm 483 € AS

Ref: 424975
1700 x L 1600 mm 523 € AS

Ref: 424976
1700 x L 1800 mm 554 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES ADOSSEES

Ref: 404991
1700 x L 1000 mm 382 € AS

Ref: 404992
1700 x L 1200 mm 388 € AS

Ref: 404993
1700 x L 1400 mm 407 € AS

Ref: 404995
1700 x L 1600 mm 454 € AS

Ref: 404996
1700 x L 1800 mm 489 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT



TABLES ADOSSEES AVEC ETAGERES

Ref: 424991
1700 x L 1000 mm 454 € AS

Ref: 424992
1700 x L 1200 mm 466 € AS

Ref: 424993
1700 x L 1400 mm 497 € AS

Ref: 424995
1700 x L 1600 mm 555 € AS

Ref: 424996
1700 x L 1800 mm 605 € AS

TOURNUS EQUIPEMENT

TABLES DU CHEF EN INOX ECO CHR SANS ETAGERES



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



SANS ROBINET BAC A GAUCHE

Ref: 503283 524 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503284 539 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503286 567 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



SANS ROBINET BAC A DROITE

Ref: 503323 524 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503324 539 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503326 567 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



AVEC ROBINET BAC A GAUCHE

Ref: 503293 598 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503294 612 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503296 641 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



AVEC ROBINET BAC A DROITE

Ref: 503333 598 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503334 612 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503336 641 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

TABLES DU CHEF EN INOX ECO CHR AVEC ETAGERES



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



SANS ROBINET BAC A GAUCHE

Ref: 503303 583 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503304 614 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503306 651 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



SANS ROBINET BAC A DROITE

Ref: 503343 583 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503344 614 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503346 651 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



AVEC ROBINET BAC A GAUCHE

Ref: 503313 656 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503314 687 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503316 725 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



AVEC ROBINET BAC A DROITE

Ref: 503353 656 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 503354 687 € AS
1700 x L 1400 mm

Ref: 503356 725 € AS
1700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



Ref: 503520

Prix HT : 116 € AS

Tiroir à façade + bac polypropylène - option pour table CHR

TOURNUS EQUIPEMENT

TABLES INOX CENTRALES SUR ROUES



Ref: 414971 448 € AS
1700 x L 1000 mm

Ref: 414972 461 € AS
1700 x L 1200 mm

Ref: 414973 492 € AS
1700 x L 1400 mm

4 roues pivotantes Ø125 mm
dont 2 avec freins

TOURNUS EQUIPEMENT

TOURNUS
EQUIPEMENT

PLONGES EN INOX SANS ETAGERES

Construction en acier inoxydable, bandeau hauteur 40 mm, piètement inox Ø 38 mm, égouttoir nervuré, insonorisé avec bord anti ruissellement



**SANS ROBINET
1 BAC**

Ref: 503602 425 €_{AS}
bac 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 800 mm

Ref: 503603 447 €_{OS}
bac 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503605 462 €_{OS}
bac 500 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1200 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**SANS ROBINET
2 BACS**

Ref: 503601 609 €_{OS}
bac 400 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1600 mm

Ref: 503606 589 €_{OS}
bacs 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503607 639 €_{OS}
bacs 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1900 mm

Ref: 503604 623 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**AVEC ROBINET
1 BAC**

Ref: 503612 465 €_{OS}
bac 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 800 mm

Ref: 503613 515 €_{OS}
bac 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503615 530 €_{OS}
bac 500 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1200 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**AVEC ROBINET
2 BACS**

Ref: 503611 678 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1600 mm

Ref: 503616 658 €_{OS}
bacs 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503617 708 €_{OS}
bacs 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1900 mm

Ref: 503614 692 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

PLONGES EN INOX AVEC ETAGERE

Construction en acier inoxydable, bandeau hauteur 40 mm, piètement inox Ø 38 mm, égouttoir nervuré, insonorisé avec bord anti ruissellement



**SANS ROBINET
1 BAC**

Ref: 503622 439 €_{OS}
bac 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 800 mm

Ref: 503623 510 €_{OS}
bac 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503625 493 €_{OS}
bac 500 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1200 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**SANS ROBINET
2 BACS**

Ref: 503621 681 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1600 mm

Ref: 503626 654 €_{OS}
bacs 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503627 739 €_{OS}
bacs 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1900 mm

Ref: 503624 671 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**AVEC ROBINET
1 BAC**

Ref: 503632 507 €_{OS}
bac 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 800 mm

Ref: 503633 579 €_{OS}
bac 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503635 562 €_{OS}
bac 500 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1200 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



**AVEC ROBINET
2 BACS**

Ref: 503631 750 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1600 mm

Ref: 503636 723 €_{OS}
bacs 600 x 500 - sans égouttoir
l 700 x L 1400 mm

Ref: 503637 807 €_{OS}
bacs 600 x 500 - 1 égouttoir à droite
l 700 x L 1900 mm

Ref: 503634 740 €_{OS}
bacs 400 x 500 - 1 égouttoir à gauche
pour machine à laver
l 700 x L 1600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

LES ETAGERES

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

 ETAGERES MURALES ECO CHR	Ref: 503430 67 € _{OS} Plateau inox - sans bacs L 300 x L 800 mm	Ref: 503443 88 € _{OS} Plateau inox - sans bacs L 400 x L 1400 mm	TOURNUS EQUIPEMENT
	Ref: 503441 76 € _{OS} Plateau inox - sans bacs L 400 x L 1000 mm	Ref: 503444 102 € _{OS} Plateau inox - sans bacs L 400 x L 1600 mm	
	Ref: 503442 81 € _{OS} Plateau inox - sans bacs L 400 x L 1200 mm		

TOURNUS EQUIPEMENT	Ref: 503454 264 € _{OS} Plateau inox - 7 bacs GN L 400 x L 1600 mm	Ref: 503451 174 € _{OS} Plateau inox - 4 bacs GN L 400 x L 1000 mm	 ETAGERES MURALES ECO CHR
	Ref: 503425 78 € _{OS} Pour four à micro-ondes L 500 x L 600 mm	Ref: 503452 200 € _{OS} Plateau inox - 5 bacs GN L 400 x L 1200 mm	
		Ref: 503453 226 € _{OS} Plateau inox - 6 bacs GN L 400 x L 1400 mm	

LES CHARIOTS

 CHARIOTS À DÉBARRASSER Construction soudée en acier inoxydable, charge max 50 Kg/nvx, 4 roues pivotantes Ref: 801542 182 €_{OS} 2 plateaux: 800 x 530 mm Passage entre les plateaux 560 mm L 895 x P 625 x H 960 mm Ref: 801552 221 €_{OS} 2 plateaux: 1000 x 600 mm Passage entre les plateaux 560 mm L 1095 x P 625 x H 960 mm Ref: 801553 284 €_{OS} 3 plateaux: 1000 x 600 mm Passage entre les plateaux 260 mm L 1095 x P 625 x H 960 mm TOURNUS EQUIPEMENT	 CHARIOTS CAFÉTÉRIA Construction en acier inoxydable, panneaux fils inox 48mm soudés sur la structure, 4 roues pivotantes Ref: 800091 486 €_{OS} Sans parois 3 plateaux: 1000 x 600 mm Passage entre les plateaux 260 mm L 1095 x P 625 x H 960 mm Ref: 800092 576 €_{OS} Avec parois 2 x 12 nvx - 24 plateaux côte à côte Passage entre les plateaux 260 mm L 930 x P 630 x H 1790 mm TOURNUS EQUIPEMENT	 CHARIOTS À GLISSIÈRES SOUDÉES Construction en acier inoxydable, glissières soudées argon avec butées d'arrêt, 4 roues pivotantes, charge maxi 20 Kg/niveau - 250Kg/chariot Ref: 804209 223 €_{OS} GN 1/1 - 20 nvx L 655 x P 455 x H 1785 mm Ref: 804239 244 €_{OS} GN 2/1 - 20 nvx L 775 x P 660 x H 1785 mm TOURNUS EQUIPEMENT	 CHARIOTS À CASIERS Porte-casiers inox avec dossier Tube 25x25 mm, plateau inox amovible ép. 12/10ème, charge maxi 150 Kg Ref: 800126 161 €_{OS} L 630 x P 570 x H 900 mm  CHARIOT PLATFORME Chariot à plateforme à claire-voies Plateforme 1000 x 600 mm, 4 roues pivotantes, charge maxi 350 Kg Ref: 802160 347 €_{OS} L 1250 x P 600 x H 1000 mm TOURNUS EQUIPEMENT
---	--	--	---

LES MEUBLES ET ARMOIRES



ARMOIRE SUSPENDUE CHR

Construction en acier inoxydable,
étagère intermédiaire réglable,
portes coulissantes doublées

Ref: 503553 478 € AS
L 400 x P 1200 x H 600 mm

Ref: 503554 527 € AS
L 400 x P 1400 x H 600 mm

Ref: 503555 583 € AS
L 400 x P 1600 x H 600 mm

Ref: 503557 637 € AS
L 400 x P 1800 x H 600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



TOURNUS
EQUIPEMENT



ARMOIRE SUSPENDUE CHR

Construction en acier inoxydable,
étagère intermédiaire réglable,
portes coulissantes doublées

Ref: 503563 605 € AS

5 bacs GN inox
L 400 x P 1200 x H 600 mm

Ref: 503564 705 € AS

7 bacs GN inox
L 400 x P 1400 x H 600 mm

Ref: 503565 761 € AS

7 bacs GN inox
L 400 x P 1600 x H 600 mm

Ref: 503567 866 € AS

9 bacs GN inox
L 400 x P 1800 x H 600 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

MEUBLE À DOSSERET NEUTRE CHR
À PORTES COULISSANTES

Construction en acier inoxydable,
étagère intermédiaire réglable,
portes coulissantes doublées,
dossieret plié H 100 mm

Ref: 503503 956 € AS

L 700 x P 1200 x H 900 mm

Ref: 503504 991 € AS

L 700 x P 1400 x H 900 mm

Ref: 503507 1 138 € AS

L 700 x P 1800 x H 900 mm

OPTION:

Ref: 701783 102 € OS

4 roulettes à chape inox pour les
meubles neutres CHR Ø125 mm dont
2 avec freins

TOURNUS EQUIPEMENT

ARMOIRE HAUTE CHR PORTES
COULISSANTES A CASIERS

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

Ref: 503492 1 387 € AS

L 600 x P 1000 x H 1800 mm

Ref: 503493 1 509 € AS

L 600 x P 1200 x H 1800 mm

ARMOIRE POUR PRODUITS
D'ENTRETIEN CHR PLATEFORME

Construction en acier inoxydable
1 porte avec séparation verticale
1 porte battante doublée avec
fermeture à clé

Ref: 503481 860 € AS

L 500 x P 600 x H 1800 mm

TOURNUS EQUIPEMENT

LES RAYONNAGES

FERMOSTOCK®

RAYONNAGE
FERMOSTOCK 5711

Ref: 4E1189A16 200 € OS

Structure Duralinox - Clayettes polymères -90
Kg / nvx

L 1189 x P 360 x H 1685 mm

Ref: 4E1189B16 208 € OS

Structure Duralinox - Clayettes polymères -90
Kg / nvx

L 1189 x P 460 x H 1685 mm

FERMOD

RAYONNAGE
FERMOSTOCK 6611

Ref: 4P1197A16 222 € OS

Structure Duralinox - Clayettes polymères -175
Kg / nvx

L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Ref: 4P1197B16 235 € OS

Structure Duralinox - Clayettes polymères -175
Kg / nvx

L 1197 x P 460 x H 1685 mm

FERMOD

RAYONNAGE
FERMOSTOCK 6811

Ref: 4D1197A16 311 € OS

Structure et clayettes Duralinox - 250 Kg / nvx

L 1197 x P 360 x H 1685 mm

Ref: 4D1197B16 333 € OS

Structure et clayettes Duralinox - 250 Kg / nvx

L 1197 x P 360 x H 1685 mm

FERMOD

RAYONNAGE
FERMOSTOCK 6622

Ref: 4F1197B17 238 € OS

Structure Duralinox - Clayettes polymères pleine
pour stockage sec uniquement -200 Kg / nvx

L 1197 x P 460 x H 1800 mm

FERMOD

ROLL'SERVICE

Régulation de la température de 60°C à 85°C et contrôle de l'hygrométrie de 35% à 50%, 2 poignées latérales de manœuvre et une barre à l'arrière pour faciliter le déplacement indice IP 25, accès facile aux parties techniques, manipulation aisée avec 4 roues pivotantes dont 2 avec freins, facilité de chargement avec une ouverture de porte à 270°C, font largement rayonné et glissières embouties, réservoir de 2L accessible pas l'avant, amovible, autonomie de 24h, bandeau périphérique antichoc non marquant.

	Ref: NOVA 507331N 2 786 € _{SS} Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx L 528 x P 821 x H 1134 mm	Ref: NOVA 507386N 3 434 € _{SS} Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx L 528 x P 821 x H 1134 mm
	Ref: NOVA 507336N 2 972 € _{AS} Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx L 528 x P 821 x H 1134 mm	Ref: NOVA 507382N 3 417 € _{SS} Porte Vitrée sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx L 528 x P 821 x H 1134 mm
	Ref: NOVA 507381N 3 137 € _{SS} Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx L 528 x P 821 x H 1134 mm	Ref: NOVA 507482N 3 937 € _{AS} Porte Vitrée sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx L 733 x P 941 x H 1880 mm

LES ARMOIRES CHAUFFANTES



		
ETUVE INOX CHAUFFANTE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE Modèle : 70130 Prix HT : 2 039 € _{AD} Air pulsé et humidification De 70°C à 80°C 5 nvx GN 2/1 au pas de 57 mm Dim: L 827 x P 910 x H 1132 mm Puissance: 2 kW Tension: 230 V mono	ETUVE INOX CHAUFFANTE DE MAINTIEN EN TEMPERATURE Modèle : 70182 Prix HT : 2 339 € _{AD} Air pulsé et humidification De 70°C à 85°C 22 nvx GN 2/1 au pas de 57 mm Dim: L 827 x P 910 x H 1816 mm Puissance: 2 kW Tension: 230 V mono	ARMOIRE CHAUFFANTE INOX Modèle : 14018 Prix HT : 3 413 € _{AD} Air pulse et humidification De 70°C à 85°C 22 x 11 nvx GN 2/1 au pas de 57 mm Dim: L 1517 x P 910 x H 1816 mm Puissance: 2,2 kW Tension: 230 V mono
L2G	L2G	L2G

LES ETUVES TRAITEUR

Etuve dotée d'un chauffage électrique ventilé à air pulsé pour un maintien en température idéal. Le format des glissières est adaptable sans outils aux bacs gastro ou à la norme pâtisserie. Leur utilisation est simplifiée grâce au régulateur électronique avec affichage de la température. Elle est mobile et légère car fabriquée en Duralinox conforme à la norme NF Hygiène Alimentaire. Existe en version «séchoir à fruits» et «fumoir à froid et à chaud»



Maison PATAY
 Au service de la cuisine depuis 1966

	Modèle : PATAJUNIOR Prix HT : 2 199 € _{OD} Air pulsé - 10 nvx GN 1/1 (ou pâtisserie 600x400) au pas de 75 mm Thermostat de réglage électronique à 180°C maxi Dimensions intérieures: L 400 x P 600 x H 900 mm 4 roulettes dont 2 avec freins Ø 100 mm Dim: L 535 x P 820 x H 1160 mm Puissance: 3,3 kW Tension: 230 V mono		Modèle : PATASENIOR Prix HT : 2 378 € _{OD} Air pulsé - 10 nvx GN 2/1 (ou pâtisserie 600x800) au pas de 75 mm Thermostat de réglage électronique à 180°C maxi Dimensions intérieures: L 600 x P 800 x H 900 mm 4 roulettes dont 2 avec freins Ø 100 mm Dim: L 720 x P 1040 x H 1160 mm Puissance: 3,3 kW Tension: 230 V mono
ETUVE TRAITEUR JUNIOR	MAISON PATAY	ETUVE TRAITEUR SENIOR	MAISON PATAY

LES TABLES CHAUDES



TABLE CHAUDE VENTILEE ADOSSEE

Construction inox 18/10 AISI 304, dessus doublé mélaminé en 19 mm, dossier arrière plein de 100 x 20 mm, étagères réglables renforcées, portes coulissantes doublées, piètement rond inox Ø 50 mm, thermostat de régulation pour l'intérieur de 0° à 90°C, chauffage par résistance air pulsé

Ref: 83041 1 172 € AS
L 1200 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83043 1 248 € AS
L 1400 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83045 1 315 € AS
L 1600 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83047 1 388 € AS
L 1800 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83049 1 707 € AS
L 2000 x P 700 x H 900 mm

MADIAL



TABLE CHAUDE VENTILEE CENTRALE

Construction inox 18/10 AISI 304, dessus doublé mélaminé en 19 mm, étagères réglables renforcées, portes coulissantes doublées, piètement rond inox Ø 50 mm, thermostat de régulation pour l'intérieur de 0° à 90°C, chauffage par résistance air pulsé

Ref: 83011 1 194 € AS
L 1200 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83013 1 233 € AS
L 1400 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83015 1 304 € AS
L 1600 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83017 1 364 € AS
L 1800 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83019 1 660 € AS
L 2000 x P 700 x H 900 mm

MADIAL



TABLE CHAUDE VENTILEE TRAVERSANTE

Construction inox 18/10 AISI 304, dessus doublé mélaminé en 19 mm, étagères réglables renforcées, portes coulissantes doublées, piètement rond inox Ø 50 mm, thermostat de régulation pour l'intérieur de 0° à 90°C, chauffage par résistance air pulsé

Ref: 83071 1 266 € AD
L 1200 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83073 1 343 € AD
L 1400 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83075 1 408 € AD
L 1600 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83077 1 474 € AD
L 1800 x P 700 x H 900 mm

Ref: 83079 1 782 € AD
L 2000 x P 700 x H 900 mm

MADIAL

LES ETAGERES NEUTRES - CHAUFFANTES

ETAGERE NEUTRE POUR
TABLE 1 NV

Construction inox AISI 304, étagère supérieure ép.0,8 mm - Tubulaire 25x25mm - Support à L pour appuis sur le dessus

Ref: 85052 251 € AD
L 1200 x P 350 x H 400 mm

Ref: 85053 281 € AD
L 1400 x P 350 x H 600 mm

Ref: 85054 310 € AD
L 1600 x P 350 x H 400 mm

Ref: 85055 352 € AD
L 1800 x P 350 x H 400 mm

Ref: 85056 389 € AD
L 2000 x P 350 x H 400 mm

MADIAL

ETAGERE NEUTRE POUR
TABLE 2 NVX

Construction inox AISI 304, étagère supérieure ép.0,8 mm - Tubulaire 25x25mm - Support à L pour appuis sur le dessus

Ref: 85057 339 € AD
L 1200 x P 350 x H 700 mm

Ref: 85058 367 € AD
L 1400 x P 350 x H 600 mm

Ref: 85059 396 € AD
L 1600 x P 350 x H 700 mm

Ref: 85060 438 € AD
L 1800 x P 350 x H 700 mm

Ref: 85061 473 € AD
L 2000 x P 350 x H 700 mm

MADIAL

ETAGERE CHAUFFANTE POUR
TABLE 1 NV

Construction inox AISI 304, étagère supérieure ép.0,8 mm avec lampes chaudes - interrupteur - Support à L pour appuis sur le dessus

Ref: PSR1/12 806 € AD
L 1200 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR1/14 841 € AD
L 1400 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR1/16 876 € AD
L 1600 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR1/18 912 € AD
L 1800 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR1/20 947 € AD
L 2000 x P 350 x H 600 mm

MADIAL

ETAGERE CHAUFFANTE POUR
TABLE 2 NVX

Construction inox AISI 304, étagère supérieure ép.0,8 mm avec lampes chaudes - 2 interrupteurs - Support à L pour appuis sur le dessus

Ref: PSR2/12 933 € AD
L 1200 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR2/14 1 117 € AD
L 1400 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR2/16 1 146 € AD
L 1600 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR2/18 1 428 € AD
L 1800 x P 350 x H 600 mm

Ref: PSR2/20 1 456 € AD
L 2000 x P 350 x H 600 mm

MADIAL

LA GAMME NOVATEC



LAVE VERRES

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

Dotation : 2 paniers à verres, 1 support soucoupes, 1 panier à couverts
Paniers /h: 36
Dim paniers: 400 x 400 mm

Puissance: 3200 W Tension: 230 V - 50 Hz
Dim: L 450 x P 535 x H 700 mm

Modèle : S 40 E

Prix HT : 938 € AS

Modèle : S 40 EA

Version avec adoucisseur intégré

Prix HT : 1 057 € AS

NOVATEC



LAVE VAISSELLE

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

Dotation : 1 panier à assiette, 1 support verres, 1 panier à couverts
Paniers /h: 43
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 5 150 W Tension: 400 V
Dim: L 590 x P 600 x H 850 mm

Modèle : S 50 E

Prix HT : 1 176 € AS

Modèle : S 50 EA

Version avec adoucisseur intégré

Prix HT : 1 295 € AS

NOVATEC



LAVE VAISSELLE A CAPOT

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

Dotation : 2 paniers à assiettes, 1 panier à verres, 2 paniers à couverts
Paniers /h: 61
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 10 120 W Tension: 400 V
Dim: L 720 x P 735 X H 1445/1880 mm

Modèle : S 100 E

Prix HT : 2 030 € AS

Modèle : S 100 EA

Version avec adoucisseur intégré

Prix HT : 2 184 € AS

NOVATEC

LA GAMME PERFORMANCE



LAVE VAISSELLE FRONTAL
ECOLINE

Bandeau de commande électronique, porte isolée double paroi, 3 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique

Capacité de la cuve : 13L
Capacité de la chaudière : 6L
Hauteur utile de lavage : 365 mm
Paniers /h: 40 / 24 / 15
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 5 700 W Tension: 400 V ou 230V
Dim: L 578 x P 598 x H 811 mm

Modèle : UD503D

Prix HT : 1 582 € AS

SMEG



LAVE VAISSELLE A CAPOT
ECOLINE

Bandeau de commande électronique, porte isimple paroi, cuve double paroi, pompe de vidange de série, bras de la vage et de rinçage en inox, 3 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique

Capacité de la cuve : 17L
Capacité de la chaudière : 8L
Hauteur utile de lavage : 440 mm
Paniers /h: 60 / 30 / 20
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 9 700 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 620 x P 732 x H 1530/2007 mm

Modèle : HTY503D

Prix HT : 3 605 € AS

SMEG



LAVE BATTERIE
TOPLINE

Bandeau de commande électronique, carrosserie simple paroi porte isolée double paroi, 3 programmes, 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage en inox, pompe péristaltique à réglage électronique, ouverture à double portes guillottes contrebalancées

Capacité de la cuve : 36L
Capacité de la chaudière : 12,5L
Hauteur utile de lavage : 640 mm
Paniers /h: 30 / 15
Dim paniers: 570 x 570 mm

Puissance: 9 100 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 685 x P 750 x H 1725 / 2000 mm

Modèle : UW5757D

Prix HT : 5 334 € AS

SMEG



LAVE VAISSELLE A CAPOT
CONDENSEUR DE BUEE

Affichage électronique avec écran LCD lumineux, construction à double paroi isolée, M/A à l'ouverture/fermeture du capot, distributeur de produit de lavage et rinçage standard, bras de lavage et rinçage indépendants, cycle auto, support de panier amovible, Système Thermostop SYSTEM PLUS pour un rinçage à température constante de 85°C.

Alimentation en eau 10°C, bon pour plateau gastronom 1/1 (530x325 mm), 5 cycles de lavage : 50»/90»/120»/180»/300», consommation 2,6L par cycle, niveau sonore 6 dbA
Paniers /h: 72

Puissance: 10 500 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 720 x P 735 X H 1445/1880 mm

Modèle : 1400 EXCEL HR

Prix HT : 4 935 € AS

SILVER



LAVE VERRES ECO LINE

Bandeau de commande électronique, porte isolée double paroi, 3 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique

Capacité de la cuve : 8L
Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 330 mm
Paniers /h: 40 / 24 / 15
Dim paniers: 400 x 400 mm

Puissance: 3 000 W Tension: 230 V 1N 50 Hz
Dim: L 440 x P 530 x H 670 mm

Modèle : UG401DM

Prix HT : 1 358 € AS

SMEG



LAVE VERRES EASYLINE

Bandeau de commande électronique, double paroi, 5 programmes, démarrage progressif, pompe de vidange, pompe de rinçage (surpresseur) doseur de produits essiviels avec pompe péristaltique, 2 bras de lavage et 2 bras de rinçage en acier inox AISI 304, cuve emboutie avec angles arrondis, thermostat pour réguler la T° de l'eau de rinçage
Dotation: 2 paniers

Capacité de la cuve: 7L
Capacité de la chaudière: 4L
Hauteur utile de lavage: 300 mm
Paniers /h: 30 / 24 / 20
Dim paniers: 400 x 400 mm

Puissance: 3 100 W Tension: 230 V 1N 50 Hz
Dim: L 460 x P 600 x H 700 mm

Modèle : UG415D

Prix HT : 2 450 € AS

SMEG



LAVE VERRES TOPLINE

Système de récupération de chaleur (DHR) à partir de l'eau usée pour le réchauffage de l'eau d'alimentation, pompe de lavage dispositif Soft Start, fonction Eau Propre pour le renouvellement total de l'eau dans la cuve après chaque lavage, nettoyage automatique de la cuve 2 bras de lavage en acier inox AISI 304, Bandeau de commande électronique, porte isolée double paroi, 6 programmes, pompe péristaltique à réglage électronique

Capacité de la cuve : 7L
Capacité de la chaudière : 4L
Hauteur utile de lavage : 300 mm
Paniers /h: 60
Dim paniers: 400 x 400 mm

Puissance: 4 800 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 460 x P 600 x H 705 mm

Modèle : UG425D

Prix HT : 2 744 € AS

SMEG



OSMOSEUR

Filtre à charbon actif, bandeau de commande électronique, pression de l'eau à l'entrée (min/max) 1,5/6 bar, dureté et température de l'eau max à l'entrée 35°C, alimentation en eau froide adoucie 0-5°C, inox AISI 304

Capacité du réservoir d'accumulation 2L
Taux de récupération 0,25

Puissance: 690 W Tension: 230 V 1N 50 Hz
Dim: L 150 x P 490 x H 550 mm

Modèle : WO 20_01

Prix HT : 1 876 € AS

SMEG



LAVE VERRES OSMOSEUR

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, carrénage 6 faces, cuve et supports panier emboutis monobloc, Osmoseur GIO compact piloté par la machine positionnable à l'arrière de la machine, en socle ou en module séparé, poignée lumineuse au design innovant donnant l'information par couleur.

Durée des programmes : 90 / 120 / 180 sec
Paniers /h: 40 / 30 / 20
Dim paniers: 400 x 400 mm

Puissance: 6 800 W
Tension: 401 V Tetra (230 V mono sur demande)
Dim: L 450 x P 600 x H 710-735 mm

Modèle : USGIO

Prix HT : 6 492 € AS

MEIKO

LAVE VERRES OSMOSEUR

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, carrénage 6 faces, cuve et supports panier emboutis monobloc, Osmoseur GIO compact piloté par la machine positionnable à l'arrière de la machine, en socle ou en module séparé, poignée lumineuse au design innovant donnant l'information par couleur.

Durée des programmes : 90 / 120 / 180 sec
Paniers /h: 40 / 30 / 20
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 6 900 W
Tension: 400 V Tetra (230 V mono sur demande)
Dim: L 600 x P 600 x H 710-735 mm

Modèle : UMGIO

Prix HT : 7 266 € AS

MEIKO

LAVE VERRES OSMOSEUR & CONFORT AIR

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, carrénage 6 faces, cuve et supports panier emboutis monobloc, Système de récupération d'énergie, Osmoseur GIO compact piloté par la machine positionnable à l'arrière de la machine, en socle ou en module séparé, poignée lumineuse au design innovant donnant l'information par couleur.

Durée des programmes : 90 / 120 / 180 sec
Paniers /h: 40 / 30 / 15
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 6 800 W
Tension: 400 V Tetra (230 V mono sur demande)
Dim: L 600 x P 600 x H 830-855 mm

Modèle : UM+GIO ACP

Prix HT : 8 025 € AS

MEIKO



PRODUIT DE LAVAGE VERRES

Modèle : FRG

Prix HT : 62 € GS

MEIKO



PRODUIT DE RINÇAGE

Modèle : KSG

Prix HT : 69 € GS

MEIKO

LA GAMME PREMIUM



LAVE VAISSELLE FRONTAL
UPSTER

Isolation phonique et thermique à double paroi, commande à touches sensibles, pompe à démarrage progressif, cuve de lavage monobloc emboutie, plafond de la chambre de lavage anti-gouttes, habillage arrière, doseur de produit tensio-actif de rinçage et réservoir intégré en façade, avec pompe de vidange. Adoucisseur intégré en option.

Hauteur de passage 320 mm
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 5 200 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 600 x P 600 x H 850 mm

Modèle : U500 M2

Prix HT : 3 381 € AS

MEIKO



LAVE VAISSELLE
A CAPOT UPSTER

Capot à double paroi, cuve emboutie à angles arrondis, tamis filtre en inox, auto-nettoyage de la chambre de lavage, commande à touches sensibles, dispositif de mise en veille à capot fermé, sans déclenchement du cycle, avec habillage arrière.

Hauteur de passage: 440 mm
Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 9 730 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 635 x P 750 x H 1750/2100 mm

Modèle : H500 M2

Prix HT : 5 862 € AS

MEIKO



LAVE VAISSELLE
A CAPOT AUTOMATIQUE

Capot à double paroi, isolation thermique et phonique totale, Cadre support casiers amovible à la main sans outil pour accès facile aux bras de lavage et filtres, commande sur écran tactile avec barre de progression, programme d'auto nettoyage de la chambre de lavage en fin de service, voyant LED informatif. Mécanisme d'ouverture et fermeture auto à détection auto du casier, Hauteur de passage 505 mm. Durée des programmes : 60 / 90 / 120 sec. Paniers /h: 60 / 40 / 17. Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 9 100 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 635/725 x P 750 x H 1750/2080 mm

Modèle : HM1

Prix HT : 8 211 € AS

MEIKO



LAVE VAISSELLE
A CAPOT AUTOMATIQUE

Capot à double paroi, isolation thermique et phonique totale, Cadre support casiers amovible à la main sans outil pour accès facile aux bras de lavage et filtres, commande sur écran tactile avec barre de progression, programme d'auto nettoyage de la chambre de lavage en fin de service, voyant LED informatif.

Pack Air Concept et séchage pour table (table non comprise), **condenseur de buée et récupérateur d'énergie**, module de séchage pour table de sortie machine. Hauteur de passage 505 mm. Durée des programmes: 60 / 90 / 120 sec. Paniers /h: 60 / 40 / 17. Dim paniers: 500 x 500 mm

Puissance: 9 100 W Tension: 400 V Tetra
Dim: L 635/725 x P 750 x H 1750/2130 mm

Modèle : HM7

Prix HT : 10 297 € AS

MEIKO



LAVE BATTERIE A GRANULES

Lavage et séchage rapide grâce à la centrifugation, cage de chargement unique hexagonale, accessoires adaptés pour toutes les batteries, 0,75 L d'eau par bac (économique), 5 Kg de granules pour 2000 cycles, compact porte excamotable servant de table de chargement, condenseur de buée standard, 6 programmes de lavage avec fonction HACCP, alimentation en eau froide adoucie, niveau sonore 66 dB

Durée des programmes: 300 / 480 / 618 sec
Capacité 1 panier de 6 GN 1/1 ou 2 GN 2/1
Paniers /h: 26

Puissance: 11 200W
Dim: L 878 x P 925 x H 1610/1882 mm

Modèle : WD-90GR

Prix HT : 21 384 € AS

METOS



LES CASIERS



CASIERS VERT A ASSIETTES

18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.
Dimensions : 500 x 500 mm

Modèle : P18_12

Prix HT : 18 € AS

FRIES RACK



CASIERS VRAC

Pour objets creux, maille large
Hauteur utile 73 mm
Dimensions : 500 x 500 mm

Modèle : R500

Prix HT : 19 € AS

FRIES RACK



CASIERS A VERRES

Gamme de casiers à composer sans outils
Prix sur demande

Modèle : CLXRACK

Prix HT : sur devis

FRIES RACK



LA ROBINETTERIE



MONOLITH



ROBINETTERIE MONOTROU
1/4 DE TROU

Col de cygne 250 mm

Modèle : R0101020122

Prix HT : 69 €_{GS}

MONOLITH



DOUCHETTE MONOTROU
SANS COL DE CYGNE

Modèle : R0101020128

Prix HT : 155 €_{GS}

MONOLITH



DOUCHETTE MONOTROU
AVEC COL DE CYGNE

Modèle : R0101020134

Prix HT : 188 €_{GS}

MONOLITH



DOUCHETTE MONOTROU AVEC COL DE
CYGNE

Modèle : ECOSTAR018304

Prix HT : 264 €_{AS}

ECHTERMANN



DOUCHETTE AUTOMATIQUE
AVEC COL DE CYGNE

Modèle : TOPCLEAN018102

Prix HT : 724 €_{AS}

ECHTERMANN



DOUCHETTE AUTOMATIQUE
AVEC COL DE CYGNE

Modèle : R0101020175

Prix HT : 371 €_{GS}

MONOLITH

TRAITEMENT DE L'EAU

TRAITEMENT DES DECHETS



ADOU CISSEUR

Vanne chronométrique,
adoucisseur électromécanique
avec régénération programmée à
temps fixe

Volume de résine 6L

Modèle : MICRO CHRONO

Prix HT : 296 €_{AS}

ERIE WATER
TREATMENT



ADOU CISSEUR

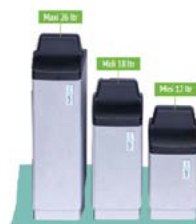
Vanne volumétrique, adoucisseur
électromécanique

Volume de résine 9L

Modèle : H2OPTIMO VOLUMO

Prix HT : 466 €_{AS}

ERIE WATER
TREATMENT



ADOU CISSEUR

Vanne volumétrique, adoucisseur
électronique avec régénération
en fonction du volume

Volume de résine 12L
Existe en 18L et 26L

Modèle : H2OPTIMO ECO

Prix HT : 472 €_{AS}

ERIE WATER
TREATMENT

SERVECO



Réductions de 80% en moyennes des biodéchets

DES HYDRATEUR
A DECHETS

Modèle : DAISY 30L

Prix HT : 16 383 €_{OS}

Appareil mobile, cycle de séchage
auto, transforme les déchets
organiques en granulat par chauffage,
réduction de la masse de 70 à 90% en
4 à 6h

Capacité de traitement de 5 à 20 Kg
Puissance: 3 300 W

Tension: 12 A / AC 220V 50 Hz mono IP53
Dim: L 770 x P 810 x H 1040 mm

SERVECO



ARMOIRE DE STERILISATION



ARMOIRE AUTOMATIQUE A
PANIER

Modèle : KS20P

Prix HT : 233 €_{os}

Armoire de stérilisation entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie. Capacité: 20 couteaux - panier

Puissance: 15 W
Dim: L 496 x P 145 x H 607 mm

BRC



ARMOIRE AUTOMATIQUE
AIMANTEE

Modèle : KS20A

Prix HT : 233 €_{os}

Armoire de stérilisation entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie. Capacité: 20 couteaux - barre aimantée

Puissance: 15 W
Dim: L 496 x P 145 x H 607 mm

BRC



ARMOIRE MECANIQUE A
PANIER

Modèle : ARM100P

Prix HT : 344 €_{os}

Armoire de stérilisation minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile. Capacité: 20 couteaux - panier

Puissance: 2 x 15W
Dim: L 1020 x P 125 x H 600 mm

BRC



ARMOIRE MECANIQUE
AIMANTEE

Modèle : ARM100A

Prix HT : 344 €_{os}

Armoire de stérilisation minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile. Capacité: 20 couteaux - barre aimantée

Puissance: 2 x 15W
Dim: L 1020 x P 125 x H 600 mm

BRC

DESINSECTISEUR



DESINSECTISEUR

Modèle : AGR36IMAE

Prix HT : 142 €_{os}

Surface d'attraction 120 M2, construction tout inox, protection maximale tuba anti-éclats

Puissance: 36 W (61 cm)
Dim: L 760 x P 100 x H 190 mm

BRC



DESINSECTISEUR A GLUE

Modèle : AGR36GIMAE

Prix HT : 119 €_{os}

Surface d'attraction 120 M2, construction tout inox, protection maximale tuba anti-éclats. Plaque de glue

Puissance: 36 W (61 cm)
Dim: L 760 x P 100 x H 190 mm

BRC



DESINSECTISEUR FLYinBOX
50 M2

Modèle : FX20iS

Prix HT : 65 €_{os}

Surface d'application 50 m2. Plusieurs coloris, innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations: posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée. Tension de la grille 3000 V

Puissance: 20 W
Dim: L 265A x P 125 H 260 mm

BRC



DESINSECTISEUR FLYinBOX
240 M2

Modèle : FX60iS

Prix HT : 89 €_{os}

Surface d'application 240 m2. Plusieurs coloris, innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations: posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée. Tension de la grille 3000 V

Puissance: 3 x 20W (E14)
Dim: L 480 x P 125 x H 260 mm

BRC



LAVE-MAINS

Modèle : HYGILMC

Prix HT : 139 €_{os}

Construction tout inox 304, dosseret haut qui permet l'installation d'accessoires, temporisation 15 sec, ergonomique, fixation simple.

Dim: L 400 x P 330 x H 520 mm

NOVATEC



SUPPORT POUR DISTRIBUTEUR

Modèle : PTA/000

Prix HT : 236 €_{xs}

Support télescopique pour distributeur mobile (Station de désinfection), fabrication ABS pour distributeur de produit 5008B Minimum de commande: 15 pièces

Dim: L 330 x P 365 x H 1300/1650 mm

SEKO



DISTRIBUTEUR ELECTRONIQUE

Modèle : 5008B

Prix HT : 58 €_{xs}

Savon ou gel avec cartouche rechargeable ou utilisation unique, distribution par capteur infrarouge, capacité 1000 ml, 0,9gr par pression, temps d'intervalle de distribution réglable par switch. Certification CE norme IP24 Minimum de commande: 15 pièces

Puissance: 3 piles 1,5V type LR14
Dim: L 125 x P 130 x H 275 mm

SEKO



SOLUTION HYDRO-ALCOOLIQUE

Modèle : Bidon 10L

Prix HT : 116 €_{es}

A base d'Ethanol 100% Français. Disponible en bidon de 5L - 10L - 20L
Pulvérisateur en sus
Pack démarrage 20L : 2 bidons de 10 L + 5 pulvérisateurs

BWT



KIT DE NETTOYAGE POUR FONTAINE A EAU

Modèle : Cleaning Set

Prix HT : 259 €_{es}

Sanification, nettoyage et débactérisation des fontaines à eau; Kit complet pour 5 nettoyage; débactérisation intelligente par changement de couleur

Composition:
1 cartouche de nettoyage Aqua Drinks
2 sprays désinfectants - 5 nettoyeurs désinfectants Aqua Drinks
10 gants jetables - 1 paire de lunette de protection
1 récipient collecteur d'eau résiduaire 1,5L
1 plaquette d'avertissement
5 chiffons en microfibre

BWT



CENTRALE DE NETTOYAGE

Modèle : PROMOWASH

Prix HT : 208 €_{as}

Coque PVC inéformable et facilement nettoyable. Support tuyau de lavage intégré dans l'ossature. Injecteur Venturi en PP compatible avec la majorité des produits, clapet anti retour, bille céramique, ressort Hastelloy et joint torique EPDM. Flexible inox résistant à 110°C - 18 bar. Pression de travail 2 à 6 bar. T° de travail 50°C max.
Tuyau 15 mètres, support 2 bidons de 5L

SEKO



PORTE SAC AVEC COUVERCLE

Modèle : 804465

Prix HT : 143 €_{gs}

Structure en tube d'acier inoxydable Ø 20 mm. Support de sac très rigide ép. 4mm, fixation du sac par élastique. 2 roues lisses Ø 150 mm, couvercle en polypropylène injecté. Adapté pour sacs de 100 à 130 L.

Dim: L 450 x P 535 x H 900 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



PORTE SAC A PINCES

Modèle : 804452

Prix HT : 176 €_{as}

Structure en tube d'acier inoxydable. 2 roulettes pivotantes Ø 80 mm. Socle inox pour le support du sac, ouverture à commande par pédale. Adapté pour sacs de 100 L.

Dim: L 450 x P 535 x H 810 mm

TOURNUS EQUIPEMENT



LAVE-LINGE A CUVE SUSPENDUE

Modèle : FX105

Prix HT : 5 926 €_{OS}

Cuve suspendue, super essorage, dessus en acier inoxydable, programmeur Xcontrol, ouverture large porte pour faciliter le chargement. Basse consommation énergétique, consommation d'eau réduite, facile d'utilisation.

Capacité de linge: 10,5 Kg

Capacité max: 12 Kg

Volume du tambour: 105 L

Chauffage Electrique: 9 kW

Dim: L 795 x P 795 x H 1225 mm

PRIMUS



LAVE-LINGE ASEPTIQUE

Modèle : FXB180

Prix HT : 15 340 €_{OS}

Cuve suspendue, super essorage, carrosserie en acier inoxydable, programmeur Xcontrol, Système EasySoap, pesage semi automatique. Basse consommation énergétique, modèle aseptique le plus compact du marché.

Capacité de linge: 16 Kg

Capacité max: 18 Kg

Volume du tambour: 180 L

Chauffage Electrique: 18 kW

Dim: L 900 x P 1145 x H 1455 mm

PRIMUS



LAVE-LINGE 11KG

Modèle : G1ANT PRO

Prix HT : 2 377 €_{OS}

Tambour en inox 106 L, super essorage, hublot maxi 400 mm, ouverture à 170°, alimentation eau chaude / eau froide. Consommation limitée 6L / kg de linge, ajustement automatique selon la charge, utilisation simplifiée des programmes. Choix de 6 programmes plus 20 personnalisables.

Capacité de linge: 11 Kg

Volume du tambour: 106 L

Chauffage Electrique: 3 kW

Dim: L 686 x P 756 x H 983 mm

LG



LAVE-LINGE 16KG

Modèle : TITAN

Prix HT : 3 987 €_{OS}

Tambour en inox 147 L, super essorage, hublot maxi 430 mm, ouverture à 170°, alimentation eau chaude / eau froide. Consommation limitée 6L / kg de linge, ajustement automatique selon la charge, utilisation simplifiée des programmes. Choix de 6 programmes plus 20 personnalisables.

Capacité de linge: 16 Kg

Volume du tambour: 147 L

Chauffage Electrique: 3,2 kW

Dim: L 737 x P 814 x H 1036 mm

LG

LE SECHAGE



SECHOIR ROTATIF 11 KG

Modèle : T11

Prix HT : 3 726 €_{OD}

Tambour inversant en acier inoxydable, chauffage électrique, gaz ou vapeur, circulation d'air axiale ou radiale. 3 cycles programmables, paramètres des programmes modifiables.

Capacité de linge: 11 Kg

Volume du tambour: 250 L

Chauffage Electrique: 13,5 kW

Dim: L 795 x P 1070 x H 1680 mm

PRIMUS



SECHOIR ROTATIF 16 KG

Modèle : T16

Prix HT : 4 284 €_{OD}

Tambour inversant en acier inoxydable, chauffage électrique, gaz ou vapeur, circulation d'air axiale ou radiale. 3 cycles programmables, paramètres des programmes modifiables.

Capacité de linge: 16 Kg

Volume du tambour: 345 L

Chauffage Electrique: 24 kW

Dim: L 795 x P 1280 x H 1680 mm

PRIMUS



SECHOIR 11 KG

Modèle : G1ANT PRO

Prix HT : 1 426 €_{OS}

Tambour alcoba 207 L reposant sur 4 galets, hublot maxi 400 mm, ouverture hublot inversible à 180°, 2 niveaux de sèche automatique.

Flux d'air optimisé, utilisation simplifiée, déperdition énergétique limitée.

Capacité de linge: 11 Kg

Volume du tambour: 207 L

Chauffage Electrique: 5,4 kW

Dim: L 686 x P 764 x H 983 mm

LG



SECHOIR 14,5KG

Modèle : D14

Prix HT : 3 497 €_{OS}

Tambour inox ASI 304, rotation alternée, hublot ouverture 180° double vitrage fermeture par aimant, grand filtre à peluches.

Flux d'air optimisé pour un séchage rapide et uniforme. 3 nvx de séchage.

Possibilité de chauffage gaz.

Existe en capacité 19 kg de linge.

Capacité de linge: 14,5 Kg

Volume du tambour: 262 L

Chauffage Electrique: 18 kW

Dim: L 792 x P 860 x H 1810 mm

IMESA

LE REPASSAGE



REPASSEUSE

Modèle : I25.140

Prix HT : 3 666 €_{os}

Plaque de repassage automatique, vitesse de 3,9 M/min, cylindre Ø250 mm, longueur de repassage 1400 mm. Dispositif protège doigt, arrêt automatique si non utilisé.

Chauffage Electrique: 7 kW
Dim: L 1800 x P 420 x H 1005 mm

PRIMUS



REPASSEUSE A CUVETTE

Modèle : F1500/25

Prix HT : 3 694 €_{od}

Cuvette chauffante en acier chromé, cylindre Ø250 mm recouvert de laine d'acier, molleton et toile de repassage nomex, vitesse variable de 1 à 6 M/min. Sécurité optimale pour l'opérateur, large pédalier Start & Stop.

Chauffage Electrique: 7,5 kW
Dim: L 2012 x P 657 x H 1072 mm

IMESA



TABLE A REPASSER

Modèle : PLIA DOMINA

Prix HT : 794 €_{os}

Plateau aspirant chauffant en aluminium, piètement stable, livrée avec chaudière DOMINA cuve 2L à remplissage manuel fonctionnant avec l'eau du robinet.

Table pliante réglable en hauteur, autonomie 2h env, fer vaporisant, pédale de commande d'aspiration. Dimension du plateau : 1150 x 380 pointe 230 mm.

TREVIL



TABLE A REPASSER

Modèle : AFLIFLEX 2259

Prix HT : 2 597 €_{os}

Thermostat rotatif pour régler la T° du plateau chauffant, résistance en inox incoloy conçue pour fonctionner avec l'eau du robinet, chaudière 5L à remplissage auto, vapeur illimitée.

Table ergonomique et performante, plateau maxi pour gain de temps, commande par pédale à ras du sol, utilisation pointe à gauche, à droite ou les 2.

Dimension du plateau (XL): 1250 x 500 pointe 230 mm.

TREVIL

LA MANUTENTION



CHAUDIERE A REMPLISSAGE MANUEL + FER VAPORISANT

Modèle : MINIVAP 3

Prix HT : 483 €_{os}

Cuve inox AISI 316 à remplissage manuel 3L, résistance inox sur bride démontable, gaine de protection tressée sur tuyau vapeur et câble, repose fer avec tapis en silicone, autonomie 3h. Fonctionne à l'eau du robinet, entonnoir intégré, fer vaporisant.

Chauffage Electrique: 1,9 kW

TREVIL



CHAUDIERE A REMPLISSAGE AUTOMATIQUE + FER VAPORISANT

Modèle : SIMBA

Prix HT : 929 €_{os}

Cuve inox 4L à remplissage auto par pompe au départ de la réserve d'eau intégrée de 10L, résistance en dehors de la cuve, réglage débit de vapeur, manomètre, contrôle visuel du niveau d'eau dans la réserve, vanne de purge, sur roulettes.

Autonomie illimitée, rajout d'eau en cours de fonctionnement, 1 fer vaporisant et repose fer.

Chauffage Electrique: 2,3 kW

TREVIL



PORTE SACS 3 SACS + 3 COUVERCLES AVEC PEDALES

Modèle : 3840CR

Prix HT : 424 €_{od}

Structure en aluminium, équipé de couvercle de couleur, commande par pédale, anneau de fixation du sac en inox et caoutchouc 4 roues directrices, livré sans sacs.

Collecte sélective du linge, faible manipulation du linge sale pour une meilleure hygiène.

Dim: L 118 x P 41 x H 88 mm

APPRO



CHARIOT A FOND MOBILE

Modèle : FM223

Prix HT : 717 €_{od}

Transport de linge à fond mobile. Capacité 223 L, roues 2 + 2.

Dim: L 108 x P 45 x H 77 mm

APPRO

HOTTE DE CUISINE TRADITIONNELLE

France Air Technology

Hotte motorisée Plug and Play avec régulation intégrée, fabrication en Inox 441, filtres Média Galva, Hauteur de visière 250 mm, arrière 380 mm, profondeur 900 mm
Eclairage encastré, matériel adapté pour une cuisine ne dépassant pas les 20 kW de puissance cuisson.



DEOX EVO

Ref H11610 Prix HT : 919 €_{GS} Dim: L 1000 x P 900 x H 250/380 mm France AIR	Ref H11615 Prix HT : 1 027 €_{GS} Dim: L 1500 x P 900 x H 250/380 mm France AIR	Ref H11620 Prix HT : 1 093 €_{GS} Dim: L 2000 x P 900 x H 250/380 mm France AIR
---	---	---

HOTTE DE CUISINE GRAND CONFORT

Hotte statique avec fort cantonnement, finition inox brossé, filtres Média Galva, hauteur de visière 500 mm



ATRIA STATIQUE

Ref HB51115 Prix HT : 722 €_{GD} Dim: L 1500 x P 1100 x H 500 mm France AIR	Ref HB51120 Prix HT : 855 €_{GD} Dim: L 2000 x P 1100 x H 500 mm France AIR	Ref HB51125 Prix HT : 1 039 €_{GD} Dim: L 2500 x P 1100 x H 500 mm France AIR
---	---	---

HOTTE SPECIFIQUE

ACCESSOIRES

MOOREA FOUR Modèle pour Extraction FOUR Ref HN41510 Prix HT : 861 €_{GD} Hotte statique spécifique pour four professionnel, fabrication en inox brossé, standard filtres à chocs, profondeur 1500 mm Dim: L 1000 x P 1500 x H 400 mm France AIR	MOOREA LAV'AIR Modèle pour Extraction LAVEIE Ref HJ40910 Prix HT : 630 €_{GD} Hotte statique, fabrication en inox brossé, filtres à chocs, hauteur de visière 400 mm, profondeur 900 mm Dim: L 1000 x P 900 x H 400 mm France AIR	LUMINAIRES ENCASTRES France AIR Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté) Ref H91021 Puissance: 21W Prix HT : 353 €_{xD} Ref H91028 Puissance: 2x28W Prix HT : 483 €_{xs}	VARIATEUR DE TENSION France AIR Monophasé antiparasité, protection contre les surintensités par fusible Ref 111898 Tension: 230V-3A Prix HT : 152 €_{xs} Ref 111899 Tension: 230V-6A Prix HT : 218 €_{xs}
--	--	--	--

NOTRE RÉSEAU



UFCF
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE

UFCF
Green

NOVATEC

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

PRIX : Les prix de ce catalogue promotionnel s'entendent hors taxes et à l'unité. Ils ne comprennent pas la livraison et l'installation (ces dernières pouvant être facturées en sus). Ces prix ne prennent pas en compte une augmentation imprévisible du prix des matières premières.

COMMANDE : La commande entraîne de ce fait l'acceptation des conditions générales de vente sans réserve possible. Sa validation définitive ne sera effective qu'après confirmation écrite par nos soins. Suivant l'importance du montant ou des quantités des produits commandés il pourra être demandé le versement d'avances lors de la commande. Les délais que nous indiquons sont donnés à titre indicatif et sans engagement de notre part. Un retard ne peut en aucun cas justifier une demande d'indemnité ou d'annulation de commande. Les photos sont non contractuelles. Après avoir été informé de la disponibilité des produits commandés en nos locaux vous disposerez d'un délai de 20 jours pour les récupérer. Nous nous réservons le droit d'effectuer toutes modifications susceptibles d'améliorer notre prestation.

PAIEMENT : Le paiement est exigible à la mise à disposition en nos bureaux. Tout retard de paiement qu'elle qu'en soit la cause, de plein droit et sans formalité, fera courir sur le montant des sommes non payées, des intérêts au taux de 2.5% par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. Tout règlement en retard entraînera obligatoirement la facturation de l'indemnité forfaitaire prévues à l'article L411-6 alinéa 12 du code du commerce.

RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ : Conformément à la loi N°80338 du 12 mai 1980 seul le paiement intégral du prix réalisera la vente. Les marchandises resteront notre propriété jusqu'à ce moment. Les biens ne peuvent être revendus ni modifiés sans notre accord préalable.

JURIDICTION : L'attribution de la juridiction est faite au tribunal de commerce de notre siège social. Toute clauses contraires aux présentes non acceptées par écrit ne nous seront pas opposables.



NOS AGENCES

CAEN : 23 rue des Métiers
14123 CORMELLES-LE-ROYAL – Tél. 02 31 29 19 48

CHERBOURG : 180 rue des Entreprises
50110 TOURLAVILLE – Tél. 02 33 88 40 40

LE MANS : Impasse Chanteloup – ZA de Chanteloup
72700 ROUILLON – Tél. 02 43 20 37 51

ROUEN : Rue de l'Ancienne Mare – ZI des Pâtis
76140 LE PETIT QUEVILLY – Tél. 02 35 89 55 62

SAINT-LÔ : ZI Delta – 20 rue Joseph Cugnot
50000 SAINT LÔ – Tél. 02 33 72 01 25

accueil@cfcuisines.fr

CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN SEPTEMBRE 2021