

L'ESSENTIEL

DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE



CF CUISINES

UFCV
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. ”




56 M€
D'ACHATS
FOURNISSEURS
RÉFÉRENCÉS


150 M€
DE
CHIFFRE
D'AFFAIRES

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.



Notre démarche vers une certification LUCIE 26000

Le groupement UFCF s'inscrit depuis le début de l'année 2024 dans une **démarche RSE** : environnement, enjeux sociaux, achats responsables...

La responsabilité sociale des entreprises concerne chacune des entreprises membres du groupement.

Conscients de nos impacts et des enjeux climatiques, environnementaux et sociaux auxquels nous faisons face, **notre ambition est de devenir un acteur de la transition énergétique en continuant à satisfaire et protéger les intérêts de nos clients.**

Dans une démarche d'amélioration continue utilisant un référentiel propre à l'UFCF, issu du LABEL LUCIE 26000, nous avons mis en place au sein du groupement **une commission RSE qui travaille sur 7 thématiques principales**, avec un suivi au plus près de chacun de nos adhérents.



Le plan RSE 2024-2027 : une feuille de route bien remplie !

Dans le cadre de la mise en route de la démarche réussie du groupement, les membres de l'UFCF s'engagent à respecter plusieurs étapes fondamentales :

- **Désigner un responsable RSE** : faire appel à un prestataire extérieur en relation avec le groupement, former une équipe dédiée ou proposer cette responsabilité à l'un des salariés de l'entreprise adhérente, ce qui permettra de mener le projet de manière cohérente sur la durée.

- **Faire un diagnostic** : il permettra d'identifier où en est l'entreprise adhérente et quelles sont les actions à mettre en place en commençant par les plus simples ou les plus évidentes. Il peut par exemple s'agir de sensibiliser les salariés au tri des déchets ou de changer de prestataire pour le ménage en faveur d'une entreprise utilisant des produits biosourcés.

- **Impliquer les collaborateurs, les clients et les fournisseurs** : la responsabilité sociétale des entreprises est une démarche collaborative. À l'UFCF, nous pensons que nous réussirons mieux notre démarche RSE si nous formons une chaîne de nos fournisseurs jusqu'à nos clients : chacune et chacun doit être concerné par les problématiques du développement durable et de la protection de l'environnement.

C'est pourquoi, au sein de l'UFCF, nous mettons en avant l'humain et notre écosystème au cœur de toutes nos réflexions. Nous allons intensifier en 2025 notre action pour faire monter en compétences l'ensemble de nos adhérents, à votre service et au bénéfice de notre planète.

La RSE à l'UFCF est désormais une réalité, un engagement fort, et une stratégie durable !

SOMMAIRE

02



CUISSON

15



SNACKING

24



PMH

31



PIZZERIA

34



PRÉPARATION

44



FROID

54



SELF

58



INOX

68



LAVERIE

78



HYGIÈNE

80



BUANDERIE

83



VENTILATION



CUISSON

GRILLADE



Plan de travail en acier inox AISI 304 12/10°. Brûleurs tubulaires à flamme auto-stabilisée de grande surface pour une distribution plus uniforme de la chaleur. Réglage de la puissance fournie au moyen d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300°C. Plaque LISSE en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Rainure de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement dans un récipient spécifique étanche.



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300°C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

Grillade à gaz - LISSE à poser gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21301000	L 300 x P 600 x H 290	Puissance 4 kW	1 360 €	T
NOVA21302000	L 600 x P 600 x H 290	Puissance 8 kW	1 660 €	T

Grillade à gaz - LISSE sur meuble gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18301500	L 400 x P 714 x H 900	Puissance 6,9 kW	1 850 €	T
NOVA18302500	L 800 x P 714 x H 900	Puissance 13,8 kW	2 840 €	T

Grillade à gaz - RAINURÉE à poser gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21303000	L 300 x P 600 x H 290	Puissance 4 kW	1 400 €	T
NOVA21304000	L 600 x P 600 x H 290	Puissance 8 kW	1 820 €	T

Grillade à gaz - RAINURÉE sur meuble gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18303500	L 400 x P 714 x H 900	Puissance 6,9 kW	1 950 €	T
NOVA18304500	L 800 x P 714 x H 900	Puissance 13,8 kW	3 110 €	T



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Intérieur AISI 430. Brûleur central en fonte à combustion optimisée, avec soupape de sécurité à thermocouple et veilleuse. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite. Plaque en acier à haute épaisseur. Pieds réglables.

Grillade à gaz - LISSE sur meuble gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20301500	L 400 x P 900 x H 900	Puissance 10 kW	3 000 €	T
NOVA20302800	L 800 x P 900 x H 900	Puissance 20 kW	4 220 €	T

Grillade à gaz - NERVURÉE sur meuble gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20303500	L 400 x P 900 x H 900	Puissance 10 kW	3 200 €	T
NOVA20304500	L 800 x P 900 x H 900	Puissance 20 kW	4 500 €	T

FRITEUSE



Friteuse électrique à poser - 10 L gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21501000	L 300 x P 600 x H 290	Puissance 6 kW Production maximale 25 kg/h	1 381 €	T
NOVA21501100	L 600 x P 600 x H 290	Puissance 9 kW Production maximale 30 kg/h	1 840 €	T

Fond de la cuve et panneaux avant en acier INOX AISI 304 12/10°. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incolore à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, ce qui entraîne une économie finale remarquable.

La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190°C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel.

Temps moyen de friture 5 minutes.

Préchauffage 6 minutes (de 20 à 190°C).

Pieds réglables.

Alimentation 380-415V 3N~.



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Cuve moulée avec une large zone froide. Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique. Flamme pilote et système de sécurité avec vanne à thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190°C. Production horaire maximale évaluée 20 kg. Allumage électrique. Pieds réglables.

Friteuse à gaz sur meuble - 18 L CHAUFFAGE INDIRECT gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA17560000	L 400 x P 714 x H 900	Alimentation 230V 1N~ 6W Puissance 14 kW	3 400 €	T

Friteuse à gaz sur meuble - 18 L - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18505600	L 400 x P 714 x H 900	Alimentation 380 - 415V 3N~ Puissance 18 kW	2 870 €	T



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Résistances en acier inoxydable positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Contrôle de la température avec thermostat de 80 à 190°C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Pieds réglables.

Friteuse à gaz - 18 L - sur meuble CHAUFFAGE INDIRECT gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20560000	L 400 x P 900 x H 900	Alimentation 230V 1N~ 10W Puissance 14 KW	4 240 €	T

Friteuse à gaz - 18 L + 18 L - sur meuble CHAUFFAGE INDIRECT gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20580000	L 400 x P 900 x H 1160	Alimentation 230V 1N~ 10W Puissance 28 KW	7 120 €	T

Friteuse électrique - 18 L - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20505600	L 800 x P 900 x H 900	Alimentation 380 - 415V 3N~ Puissance 18 KW	3 400 €	T

Friteuse électrique - 22 L - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20515600	L 400 x P 900 x H 900	Alimentation 380 - 415V 3N~ Puissance 22 KW	3 460 €	T

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inox AISI 304 12/10°. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond.

Modèles dotés d'un thermocouple de sécurité et d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°.

Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

Fourneau 2 feux vifs - sur meuble - gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21601600	L 300 x P 600 x H 900	Puissance 9.5 KW (ARG6KW-AV3.5KW)	2 541 €	T

Fourneau 4 feux vifs - sur meuble - gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21602600	L 600 x P 600 x H 900	Puissance 19 KW (ARG6KW - AVD3,5KW ARD3,5KW - AVD6KW)	1 630 €	T

Fourneau 6 feux vifs - sur meuble - gamme 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA21603600	L 900 x P 600 x H 900	Puissance 28.5 KW (ARG6KW - AVD3,5KW AR3,56KW - AV3,5KW ARD6KW-AVD3,5KW)	1 900 €	T

Fourneau 2 feux vifs - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18701600	L 400 x P 714 x H 900	Puissance 14 KW 2x7KW	1 760 €	T

Fourneau 4 feux vifs - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18702600	L 800 x P 714 x H 900	Puissance 28 KW 4x7KW	2 596 €	T

Fourneau 6 feux vifs - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18703600	L 1200 x P 714 x H 900	Puissance 42 KW 6x7KW	3 460 €	T

FOURNEAU



Fourneau à gaz 2 feux - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20701500	L 400 x P 900 x H 900	Puissance 19 KW (AR12KW-AV7KW)	2 040 €	T

Fourneau à gaz 4 feux - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20702500	L 400 x P 900 x H 900	Puissance 34.5 KW (AR12KW-AV7KW- AR12KW-AV3,5KW)	3 460 €	T

Fourneau à gaz 6 feux - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20703500	L 1200 x P 900 x H 900	Puissance 53.5 KW (ARG12KW - AVG7KW - AR12KW - AV3,5KW - 12KW - 7KW)	4 480 €	T

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Intérieur AISI 430.
Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.
Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.
Pieds réglables.

PLAQUE COUP DE FEU



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304 15/10°. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur.
Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

Plaque coup de feu à gaz - sur meuble - gamme 900

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA20862000	L 800 x P 900 x H 900	Puissance 13 KW	4 660 €	T

Plaque coup de feu à gaz - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18862000	L 800 x P 714 x H 900	Puissance 10 KW	3 340 €	T

Plaque coup de feu à 4 feux vifs - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18876000	L 1200 x P 714 x H 900	Puissance 28 KW Pcf 7KW-Feux ARG7KW-AVG3,5KW- ARD7KW-AVD3,5KW	2 766 €	T

Plaque coup de feu à 2 feux vifs - sur meuble - gamme 700

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA18875000	L 800 x P 714 x H 900	Puissance 17.5 KW Pcf 7KW-Feux AR7KW-AV3,5KW	3 694 €	T

FOURNEAU



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 vifs - four gaz GN 1/1

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CG741	Table : 1 brûleur 4 kW - 1 brûleur de 1,5 kW - 2 brûleurs 3 kW Four : brûleur à flamme auto-stabilisée de 4 kW Dim : L 700 x P 650 x H 900 mm Puissance : 15,5 kW	2 016 €	A

Fourneau 5 feux vifs - four gaz 55I GN 1/1, 1 placard

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CG1051GA	Table : 1 brûleur 4 kW - 2 brûleurs 3 kW - 1 brûleur 1,5 kW - 1 brûleur 5 kW central Four : brûleur à flamme auto-stabilisée de 4 kW Dim : L 1000 x P 650 x H 900 mm Puissance : 20,5 kW	2 422 €	A

Fourneau 5 feux vifs - four gaz 137 L

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CG1051B	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 auto-stabilisée de 3,5 kW chacun Dim : L 1000 x P 650 x H 900 mm Puissance : 23,5 kW	2 674 €	A

Fourneau électrique, 4 plaques - four électrique

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CE841E	Table : 1 plaque de 1,5 kW - 2 plaques de 2 kW - 1 plaque de 2,6 kW Four : Sôle + voûte 3,6 kW - Grill 2,85 kW Dim : L 800 x P 650 x H 900 mm Puissance : 11,7kW - Tension : 400 V / 3N	2 268 €	A





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

Module Friteuse électrique

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CME 418 FRI	L 400 x P 650 x H 900	Vol : 8 L 14,5/17 Kg/h Livrée avec 1 grand panier. Puissance : 8 kW Tension : 400 V / 3N	1 477 €	A
CME 628 FRI	L 600 x P 650 x H 900	Vol : 2 x 8 L 29/33 Kg/h Livrée avec 2 grands paniers Puissance : 2 x 8 kW Tension : 400 V / 3N	2 429 €	A

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

Module Grill fonte lisse à gaz

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CMG 410 GL	L 400 x P 650 x H 900	Puissance : 6 kW Tension : 230 V / 1N	1 365 €	A

GRILLADE / GRILLVAPOR



OVERGRILL électrique remplissage eau automatique, ouverture automatique en fin de cuisson, contrôle électronique programmable **OVERGRILL** sur meuble. Combine la technologie **GRILLVAPOR** à une double grillade électrique. superposé pour griller les aliments des deux côtés en même temps (temps de cuisson -50%). Température des deux grils indépendante. L'eau sous la surface de cuisson rend les aliments plus tendres et plus juteux. Convient aux aliments d'une épaisseur max de 50 mm. Panneau électronique simple et intuitif programmable. Ouverture automatique.
Option : sonde à cœur avec signal sonore.

OVERGRILL MONOBLOC électrique

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GE519ELAUTOMATIC	L 500 x P 900 x H 1128	Puissance : 8 kW Tension : 400 V	8 123 €	A



GRILLVAPOR Grill à gaz sur meuble en acier inoxydable, 2 zones de cuisson indépendantes à température réglable. L'eau sous la surface de cuisson rend les aliments plus tendres et plus juteux. Tiroirs à glissières avec bac collecteur d'eau à remplissage manuel. Raccordement sur le réseau d'eau. Allumage piézoélectrique. Brûleurs avec flamme pilote et thermocouple de sécurité. Grill de cuisson à barres rondes. Fiabilité et résultats optimaux

GRILLVAPOR GAZ MONOBLOC Grill à gaz 2 zones

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GV817 GAZ	L 1195 x P 700 x H 850	2 zones de cuisson, Bac collecteur d'eau à remplissage manuel Puissance : 15,6 kW	3 612 €	A

GRILLVAPOR Grill sur meuble robuste en acier inoxydable, à température réglable. L'eau sous la surface de cuisson rend les aliments plus tendres et plus juteux. Tiroir à glissières avec bac collecteur d'eau à remplissage manuel ou automatique. Raccordement sur le réseau d'eau. Surface de cuisson rabattable. Grilles de cuisson à barres rondes. Facile à utiliser et efficace pour des résultats optimaux.



GRILLVAPOR DIGITALE MONOBLOC Grill électrique numérique 2 zones

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GE819EL	L 800 x P 900 x H 850	2 zones de cuisson, Bac collecteur d'eau à remplissage automatique Puissance : 10,4 kW Tension : 400 V	5 275 €	A



GRILLVAPOR MONOBLOC Grill électrique 3 zones

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GV1217EL	L 1195 x P 700 x H 850	3 zones de cuisson, Bac collecteur d'eau à remplissage manuel Puissance : 15,6 kW Tension : 400 V	6 023 €	A

FOUR COMBI STEAM

BONNET

Précision de la cuisson et résultats reproductibles grâce à CombiClimateControl et AutoClimate : contrôle de la T° de la chambre de cuisson parfaite et automatique. Fonctionnement possible sans système d'adoucisseur d'eau et sans détartrage manuel possible.

Chargement longitudinal. Porte de l'enceinte de cuisson à double vitrage avec ventilation arrière, revêtement spécial réfléchissant la chaleur et panneaux pivotants pour un nettoyage facile.

Douchette manuelle rétractable. Interface USB. Hauteur d'insertion maximale de 1,60 m lors de l'utilisation d'un support approprié. Pieds réglables en hauteur pour faciliter la mise à niveau de l'appareil.

Raccordement fixe des eaux usées approuvé conformément à SVGW. Protection contre les éclaboussures et les projections d'eau IP X5.

Matériau intérieur et extérieur en acier inoxydable DIN 1.4301.



COMBI STEAM 6 NIV. GN1/1

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BICS61E-45	Affichage de la consommation d'eau, d'énergie et de produits de nettoyage. Échelles amovibles avec un espacement de 83 mm entre les niveaux. 30 à 100 repas par jour. Poids : 140 kg Dimensions : L 852 x P 826 x H 898 mm Puissance : 10.5 kW I max : 15.90 A Voltage : 400V 3Na.c	7 612 €	A



COMBI STEAM 10 NIV. GN1 /1

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BICS61E-45	Échelles amovibles avec un espacement de 67 mm entre les niveaux. 80 à 150 repas par jour. Poids : 155 kg Dimensions : L 852 x P 826 x H 1075 mm Puissance : 18.2 kW I max : 29 A Voltage : 400V 3Na.c	11 087 €	A

BRAISIÈRE



ADV. 900: BRAISIÈRE FIXE EQUAPAN 18L Tri 380/415 V + T + N Mixte 50/60 Hz

BRAISIÈRE FIXE EQUAPAN 1x18L SUR PLC (E) ADVANCIA PLUS 900

Top : Structure supérieure monobloc tout inox épaisseur 3 mm.

Multifonctions : sauteuse/braisière/friteuse.

Intelligent Heating Technology : Puissance adaptée à la ch. avec régulation. multizones (6).

Multiflow : 3 sorties : GN/récup huile/vidange.

Cuve inox rayonnée de capacité utile de 18 L, constituée d'un fond Stratinex Trimétal. Passage du fond de cuve de 20 à 230°C en 2 min.

Montée en T°C de 18 L d'eau en - de 15min. Eau froide par un bouton double commande en façade. Porte doublée inox, fermeture à rappel auto. Livré avec bac GN 1/1 profondeur 200mm. 2 1/2 couvercles inox affleurant avec poignée. Bonde de vidange, pelle, spatule, trémie, supports accessoires et accrochage paniers.

Compacte et gain d'espace en utilisation bord à bord avec la gamme 900

BONNET



ADV. 900: BRAISIÈRE MULTIF PRECIPAN B.100HP Tri 380/415 V + T + N Mixte 50/60 Hz.

Braisière Multifonctions Précipan basculante électrique haute puissance. Appareil de cuisson multifonctions combinant 9 modes de cuisson : mijoter / griller / braiser / sauter / poêler / cuisson vapeur / cuisson à l'anglaise / frire /

cuisson pression.

Tableau de commande en verre trempé FastPAD®. Cuve inox rayonnée de capacité utile de 105 litres constituée d'un fond bimétal épaisseur 15 mm (3 + 12 mm) avec surface de cuisson en INOX 316, de surface utile 44 dm². Compatible bacs GN de profondeur maxi 200 mm. Intelligent Heating Technology : divisée en deux zones de chauffe indépendante. Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve. Température réglable de 40 à 250°C maxi. Remplissage automatique de la cuve en eau froide par rejet fixe Vidange motorisée commandée électroniquement et avec un raccordement possible au réseau des eaux usées. Couvercle double peau. Verrouillage manuel du couvercle sur la cuve lors de l'utilisation de la fonction Cuisson Vapeur (option couvercle pression). Façade inférieure regroupant la prise USB, la prise pour sonde à cœur débouchable (sonde à cœur débouchable en accessoire), douchette sur enrouleur et prise 230V 16A.

BRAISIÈRE FIXE EQUAPAN 18L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B1A9BF18BE-40	L 400 x P 920 x H 900	Puissance élec : 9 kW	7 384 €	A

BRAISIÈRE MULTIFONCTION PRECIPAN B.100HP

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BPT10HE-40	L 1100 x P 964 x H 1000	Puissance élec : 28 kW	14 760 €	A



Four mixte électrique. Structure en acier inoxydable avec chambre de cuisson et échelle en acier inoxydable AISI 304. Production de vapeur immédiate. Panneau de commande avec écran tactile capacitif, interface LCD haute résolution 7", avec fonction de balayage. Programmable (300 programmes - jusqu'à 18 étapes de cuisson consécutives). Cuissons manuelles, automatiques ou mémorisées. Procédés spéciaux prédéfinis : maintien, Delta T, régénération, basse température, pasteurisation en bocaux et cuisson bocaux (avec accessoire), fumage, sous vide, séchage et fumage (avec accessoire). Système de lavage automatique de la chambre de cuisson. Sonde à cœur multipoint 5 capteurs. Port USB, Charnières à droite.



Four mixte électrique compact practico 6 x GN 1/1, façade réduite 52 cm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TT61	513 x 869 x 833	Puissance 6,9 kW	5 705 €	A



Four mixte électrique compact practico 10 x GN 1/1, façade réduite 52 cm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TT101	513 x 869 x 1033	Puissance 11 kW	6 712 €	A

ARMEN GAMME 900



Construction en acier inoxydable AISI 304. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Épaisseur dessus 30/10. Dessus en acier inoxydable AISI 304 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Façade sans vis apparentes. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inoxydable.

Dessus : Puissance : 4 x 5 kW. Détection de récipients. Plaque vitrocéramique épaisseur 6 mm. Dim : 650 x 325. Commandes digitales. Sécurité thermostatique.

Dessous : Dimensions intérieures : 730 x 656 x 430. Dimensions extérieures : 800 x 724 x 650. Structure 20/10. Habillage 10/10. Portes doublées. Façade sans vis apparentes. Construction en acier inoxydable AISI 304. Options : commande sensitive pour 4 foyers de 5 kw (X901702). 2 générateurs déportés à 5 m maxi pour 4 foyers (X901704). Cadre de ventilation si soubassement réfrigéré ou étuve pour façade 800 (X901706). Position d'aération si soubassement réfrigéré ou étuve pour façade 1200 (X901707). Position d'aération si soubassement réfrigéré ou étuve pour façade 1600 (X901708). Position d'aération si soubassement réfrigéré ou étuve pour façade 2000 (X901709).

AM17 4 FOYERS INDUCTION 5KW

Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Prix HT	Ind.
W291737	2 800 x 925 x 900	11 410 €	A

Construction en acier inoxydable AISI 304. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Épaisseur dessus 30/10. Dessus en acier inoxydable AISI 304 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Façade sans vis apparentes. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inoxydable.

2 feux nus à gauche. Grille feux nus en inox dimensions : 300 x 600. Plaque coup de feu en fonte en 2 parties Dim : 500 x 600.

Tiroir de propreté sous plaque démontable de 8 kW.

Chambre de combustion en brique réfractaire avec cuvette emboutie et tiroir de propreté. Brûleurs démontables à flamme pilotée de : 2x6 kW. Sécurité par veilleuse et thermocouple. Picots de répartition de chaleur. Manettes de commande sécurisées et protégées. Virole de protection en fonte, brûleur central.

Dessous : Dimensions intérieures : 730 x 656 x 430.

Options : kit raccordement gaz pour flexible par appareil (X901405) Allumage Elec 1^{er} brûleur gaz (X901501) et Allumage Elec pour brûleur gaz suivant (X901502).

AM1 2 FEUX GAZ 6K GCH + PCF

Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Prix HT	Ind.
W290131	2 800 x 925 x 900	4 397 €	A



AM15 PLANCHA CELSIUS 4 ZONES ELEC (NOUVEAU)

Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Prix HT	Ind.
W291518	800 x 925 x 270	10 193 €	A

Construction en acier inoxydable AISI 304. Bord avant tombé rayonné de 20 mm. Épaisseur dessus 30/10. Dessus en acier inoxydable AISI 304 brossé. Habillage 10/10 en acier inoxydable brossé. Façade sans vis apparentes. Bord arrière formant dossier et mitre d'évacuation. Structure 20/10 en acier inoxydable.

Plaque inox DUPLEX épaisseur 20 mm. Dimensions : 620 x 550. Puissance 16 Kw. 4 zones de chauffe thermostatées indépendantes. Chauffage par plaquettes plaquées contre le fond de la plaque 200°C atteint en moins de 6 minutes. Régulation électronique de 50 à 250°C. Goulotte périphérique à circulation d'eau et paniers à déchets. Bonde de trop plein avec vidange extérieure à raccorder. PRESENTER SANS SOUBASSEMENT POSE POSSIBLE SUR SOUBASSEMENT DE LA GAMME CAPIC OU SUR SOUBASSEMENT REFRIGERE

GAMME PRO 800



Châssis : Châssis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.
Dessus : Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.
Pied : Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).



Élément 4 feux vifs gaz sur baie ouverte

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V01581	Dessus : 4 feux vifs - P : 2x10kW à l'avant et 2x6,5kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420 x 300mm. 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé. 2 grilles de réduction en fil inox. Brûleurs « I.SYSTEEM » (brevetés CHARVET) de type couronne avec veilleuses et thermocouples de sécurité. Soubassement : Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties. Puissance totale : 33kW gaz.	3 730 €	A



Plancha Chrome gaz sur baie libre

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V03509	Dessus : 1 plaque plancha acier XC48 chromé 690x490mm, ép. 20 mm, robinet thermostatique régulant les températures entre 100 et 350°C. Soubassement : Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties. Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm Puissance : 15,5 kW gaz + 0,02 kW - Tension : 230 V	6 324 €	A



Friteuse électrique

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V02485	Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, robinets de vidange dans placard en soubassement. Capacité : 2 x 7 L Dotation : 2 paniers de 1,2 Kg Soubassement baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible équipé de glissières pour positionnement du bac récupération capacité de 17 L. Capacité de production : 36 Kg/h (frites 6x6 précuites surgelées). Dim : L 425 x P 800 x H 900 mm Puissance : 16 kW - Tension : 400 V	4 192 €	A

PLAQUE MULTICUISSON / MARMITES



kitchen intelligence

Double résistances imbriquées carrées par zone, régulation électromécanique de température indépendante de 60°C à 340°C. Surface lisse en acier chromé, montée en T° ultra-rapide, gouttière périphérique facilitant le nettoyage, boîte de récupération des graisses en façade amovible.



Plaque de cuisson mixte électrique Socle avec étagère en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Ardox S2	L 800 x P 500 x H 900	2 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune, surface de cuisson 375 x 650 mm. Puissance : 2 x 3,5 kW - Tension : 400 V	5 136 €	A
Ardox S4	L 800 x P 800 x H 900	4 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune, surface de cuisson 650 x 650 mm. Puissance : 4 x 3,5 kW - Tension : 400 V	7 971 €	A

Plaque de cuisson mixte électrique A poser sur table (sans piétement)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Ardox S2 TABLE TOP	L 800 x P 500 x H 190	2 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune Surface de cuisson totale 650 x 375 mm Puissance : 2 x 3,5 kW - Tension : 400 V	5 136 €	A



2 Tiroirs à chauffage statique pour la cuisson à basse température. Commande électronique avec display digital à 3 chiffres. Sonde à cœur. Température de fonctionnement entre 30°C et 120°C; 1Kw 1 230V; Capacité de 2 x GN 1/1 avec hauteur de bac de 150 m. Système Deliwarm.

Tiroir cuisson à basse température

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CSD002E	1 Étuve 1 température - 2 x GN 1/1	2 692 €	A



Four statique pour la cuisson à basse température. Commande électronique série E, avec écran tactile à couleur. Sonde à cœur. Programmation de recettes, divisées par catégories ; fonction Delta-T ; Température de fonctionnement entre 30°C et 160°C ; 2,8Kw 1 230V ; 9 phases de cuisson - Porte USB pour HACCP et recettes - 4 roulettes don 2 avec freins - Porte vitrée et éclairage de l'étuve - Chauffage statique Deliwarm - Fumoir extérieur avec 3 niveaux de fumage.

Fumoir et cuisson basse température

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CHS052E	Four statique sur roulettes avec fumoir extérieur, 5 niveaux GN 2/1	6 658 €	A



Chariot de maintien au chaud ventilé. Contrôle électronique de la température. Temp. de fonctionnement 30°C/90°C. 2,3Kw 230V 50/60Hz. Pas de 60 mm entre bacs. Capacité de 10 bacs GN 1/1. Sur 4 roulettes, pivotantes, 2 avec freins. Tiroir de chauffage amovible.

Armoire de maintien en température ventilée

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HHA101EV	Chariot de maintien au chaud ventilé 10 GN 1/1 avec système de chauffage Airflow+	2 778 €	A



Gamme ROC feux vifs dessus 20/10° sur coffre avec porte

Gamme ROC Plancha Gaz double 20/10°, lisse chromée satinée, sur placard avec portes

Plancha Gaz double

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R70/80FTG/SL/P	14 kW	2 548 €	A

Plancha Electrique double 20/10° lisse chromée satinée, sur placard avec portes

Plancha Electrique double

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R70/80FTE/SL/P	10,8 kW	2 356 €	A

Feux vifs

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R70/40PCG/P	Puissance 6kw et 3.5kw	1 344 €	A
R70/80PCG/P	Puissance 21,5Kw avec 3x6kw et une fois 3,5kw	2 208 €	A

FOURNEAU SUR MESURE

Parce-que votre projet est unique n'hésitez pas à nous consulter.



Notre réseau de partenaires est à l'écoute de vos projets pour la conception de votre fourneau sur mesure via le fabricant Menu System qui est aujourd'hui le leader du marché et spécialiste sur le plan international des fourneaux à induction de haute qualité conçus sur mesure.

POLYCUISEUR



iVario, centre de cuisson multifonctions pour pocher, sauter et frire. 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.



Sauteuse multifonctions iVario Pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
iVario 2-XS	L 1100 x P 756 x H 482	2 cuves basculantes de 13 dm². Capacité : 2 x 17 L. Puissance : 14 kW Tension : 400 V	11 884 €	A
iVario 2-S	L 1100 x P 938 x H 482	2 cuves basculantes de 19 dm². Capacité : 2 x 25 L. Puissance : 21 kW Tension : 400 V	17 490 €	A



Sauteuse multifonctions iVario Pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
iVario L	L 1030 x P 894 x H 1078	1 cuve basculante de 39 dm². Puissance avec VitroCeran : 31 kW Capacité : 100 L. Puissance : 27 kW Tension : 400 V	19 933 €	A
iVario XL	L 1365 x P 894 x H 1078	1 cuve basculante de 60 dm². Puissance avec VitroCeran : 47 kW Capacité : 150 L. Puissance : 41 kW Tension : 400 V	26 195 €	A

FOUR



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



Four mixte électrique iCombi Pro 6 nvx 2/3

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 6-2/3	L 655 x P 621 x H 567	6 x GN 2/3 Puissance : 5,7 Kw Tension : 400 V	8 408 €	A

Four mixte électrique 6 NVX iCombi pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 6-1/1	L 850 x P 842 x H 754	6 x GN 1/1 Puissance : 10,8 Kw Tension : 400 V	10 515 €	A

Four mixte électrique 10 NVX iCombi pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 10-1/1	L 850 x P 842 x H 1 014	10 x GN 1/1 Puissance : 18,9 Kw Tension : 400 V	17 788 €	A



Four mixte électrique 20 NVX iCombi pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 20-1/1	L 877 x P 913 x H 1 807	20 x GN 1/1 Puissance : 37,2 Kw Tension : 400 V	25 010 €	A

FOUR MIXTE INJECTION



mychef.

Four Mixte intelligent à double injection grâce à ce système breveté, avec auto nettoyage et sonde inclus. Distance entre les guides 68 mm. Ferrage à droite.

iCook 6 GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CIE6100D	L 760 x P 725 x H 750	GN 6 x 1/1 GN Puissance 9,3 kW	4 908 €	A

iCook 10 GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CIE1100D	L 760 x P 725 x H 1020	GN 10 x 1/1 GN Puissance 18,6 kW	7 388 €	A

FOUR MIXTE COMPACT



LAINOX



FOUR MIXTE - 6 X 1/1 GN - COMMANDES PAR ÉCRAN TACTILE - CUISSONS AUTOMATIQUES INTERACTIVES. MÉTHODE DE CUISSON : ICS (Interactive Cooking System) système automatique de cuisson des recettes italiennes et internationales, avec leurs histoires, les ingrédients, le processus, le programme de cuisson automatique et la présentation du plat. Cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à lancement immédiat : convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 300°C. Mode programmable Mode multi-niveaux et JIT. MULTILEVEL PLUS : Autoclimate@Fast-Dry®. Connectivité Wi-Fi Nabook - Écran couleur de 7 pouces LCD-TFT Bouton Scroller Plus Sonde à cœur - Connexion USB - Eclairage LED NETTOYAGE ET ENTRETIEN : 7 programmes de lavage automatique.

FOUR MIXTE 6 X 1/1 GN - COMMANDES MANUELLES AVEC CONTRÔLE ÉLECTRONIQUE - CUISSONS ASSISTÉES. MÉTHODES DE CUISSON : automatique avec 95 programmes de cuisson testés et mémorisés, cuisson manuelle avec trois modes de cuisson à lancement immédiat : convection de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C, combiné convection + vapeur de 30°C à 300°C. Autoclimate® - Fast-Dry® - Système de déshumidification rapide de l'enceinte de cuisson. Sélection rapide des programmes favoris Scroll & Push, grâce au scroller dédié. Écran couleur 2,4 pouces (LCD - TFT). Sonde à cœur NETTOYAGE ET ENTRETIEN : 7 programmes de lavage automatique.

Four compact chaudière Naboo faible profondeur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CBEN061R	875 x 650 x 705	Four mixte électrique avec chaudière Puissance 8,25 kW	7 509 €	A

Four compact injection Naboo faible profondeur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CVEN061R	875 x 650 x 705	Four mixte électrique à injection Puissance 8,25 kW	7 042 €	A

Four compact chaudière Sapiens faible profondeur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CBES061R	875 x 650 x 705	Four mixte électrique avec chaudière Puissance 8,25 kW	5 298 €	A

Four compact injection Sapiens faible profondeur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CVES061R	875 x 650 x 705	Four mixte électrique à injection Puissance 8,25 kW	4 651 €	A

FOUR À CUISSON ACCÉLÉRÉE

LAINOX

Construction extérieure en acier inoxydable, encombrement réduit au minimum, silencieux, prêt à l'emploi, préchauffage automatique, écran tactile personnalisable, connecté au WIFI de série, kit de revêtement anti-adhésif, propre en un instant. 3 modes de cuisson : Chaleur pulsée 3 kW - Convection de 30°C à 300°C, Fonction décongélation.



Four à cuisson accélérée standard mono

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ORACGS	L 465 x P 610 x H 630	Micro-ondes 1 kW - Fonction décongélation Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V	6 501 €	A

Four à cuisson accélérée boosted tri

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ORACGB	L 465 x P 610 x H 630	Micro-ondes 2 kW Puissance : 6 kW - Tension : 400 V	6 708 €	A

Four à cuisson accélérée XL boosted tri

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ORACGBXL	L 577 x P 797 x H 630	Micro-ondes 2 kW Puissance : 6 kW - Tension : 400 V	9 504 €	A



Four à cuisson accélérée avec lavage automatique. La chambre de cuisson en acier inoxydable 316L. Système de filtration de l'eau RO. Care intégré 5 niveaux GN 2/3

SPEED - X

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XEPA-0523-EXRN	L 535 x P 740 x H 811	Puissance : 9,5 kW Tension : 380 V	9 589 €	A



**Four à cuisson accélérée
3 niveaux 460 x 330 en convection
1 niveau 460 x 330 en micro-ondes**

SPEED - Pro

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XESR-03HS-EDDN	600 x 797 x 541	Puissance : 6,6 kW Tension : 380-415V 3N~ 220-240V 3~ 220-240V 1N~	6 134 €	A



FOUR MIXTE ÉLECTRIQUE



CHEFTOP MIND.Maps PLUS BIG

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XEVL-2011-YPRS	L 892 x P 925 x H 1875	Puissance : 38,5 kW Tension : 380 V	15 655 €	A

Four à chariot professionnel combiné intelligent capable de gérer de multiples processus de cuisson (déshydratation, cuisson à la vapeur, cuisson à basse température, cuisson sous vide, rôtissage, grillage, friture, régénération et régénération sur plaque) et de cuisson de produits de boulangerie et de pâtisserie (frais et surgelés). Grâce aux technologies Unox Intensive Cooking et Unox Intelligent Performance qui garantissent des résultats parfaits et une reproductibilité pour tout type de charge. Gestion automatique des processus de cuisson (CHEFUNOX) pour des résultats parfaits même sans personnel qualifié. 20 niveaux GN 1/1

ACCESSOIRES



pujadas
A YOLLRATH COMPANY

Bac gastronorm inox 1/1 - Plein - prof 55 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P110551	Prof. 55 mm	16 €	R
P111001	Prof. 100 mm	22 €	R

Bords renforcés Géométrie adaptée : propreté + capacité Lts 7
Fabriquées en acier inoxydable 18/10. Très résistants aux chocs grâce à leur épaisseur et leurs bords renforcés. Leur conception, petits rayons intérieurs, permet de maximiser la capacité des plaques et en même temps de pouvoir les empiler pour économiser de l'espace de rangement. Idéals pour la cuisson au four, le transport (buffets, catering ou delivery), rangement et présentation dans les buffets chauds et froids.

CUISSON CHARCUTERIE



GAMME 900 «CHEF»

Cuve carrée en fonte d'aluminium avec vidange :
L 615 x P 615 x H 580 mm.
Capacité de 200 L.
Robinet de vidange 40/49 en façade et régulation de série



Cuiseur marmite charcuterie gaz

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
C200CPC	L 900 x P 925 x H 900	Puissance : 18,5 kW	6 790 €	A



Construction en acier inoxydable, extérieur inox 304 L. Clef d'évacuation des vapeurs et clef d'arrivée d'air frais. Thermostat de sécurité. Dimensions intérieures :

F 600 x P 880 x H 900 - 420 L

Format pâtissier : 600 x 800

Puissance totale - Thermostats 23,75 kW -

1 thermostat électronique de cuisson 0/270°

avec affichage, cuisson sécurisée par un 2° thermostat 50/300°.

Capacité bac à eau : 35 L. Hauteur du pied : 150 mm

Nombre d'étages suivant cuisson :

Pâtés, pâtisserie : 4 étages - Hauteur utile par étage 190 mm - Puissance

utilisée 20 kW ou 23,75 kW avec sole - Capacité moyenne 48 pâtés

Jambons : 2 étages - Hauteur utile par étage 390 mm - Puissance

utilisée 3,75 kW - Capacité moyenne 12 jambons

Largeur utile par étage : 600 mm

Équipement standard (fourni) : 4 grilles renforcées 600 x 800 inox - 6 barres pour suspendre Long. 590 mm



Table 4 feux vifs de 7,5 kW - Soubassement piétement avec étagère basse.
Construction en acier inoxydable AISI 304.
Brûleur avec veilleuse et sécurité par thermocouple, dossier 500 mm.

Table fourneau 4 feux vifs

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
98F4	L 800 x P 925 x H 900	Puissance : 30 kW	3 637 €	A

Four ventilé turbo

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T12VANV	F 800 x P 1270 x H 1650		9 774 €	A

ÉTUVE



Montée rapide en température de + 20 à + 180°C. Porte ferrée à droite. Remise en température jusqu'à 20 kg répartis. Construction en acier inoxydable alimentaire, 4 roues pivotantes dont 2 à freins, espace entre les glissières : 75 mm. Alimentation électrique : 230 v mono

Puissance : 3.3 kW

Étuve traiteur



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVACOCKTAIL	L 700 x P 645 x H 705	5 niveaux GN 1/1 - 600 x 400	3 350 €	T

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVAJUNIOR	L 535 x P 820 x H 1160	10 niveaux GN 1/1 - 600 x 400	3 752 €	T

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVAJUNIORHAUTE	L 500 x P 800 x H 1750	17 niveaux GN 1/1 - 600 x 400	5 092 €	T

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVASENIOR	L 720 x P 1040 x H 1160	10 niveaux GN 2/1 - 600 x 400	4 448 €	T





GAMME ALIZE TURBO
Intérieur en acier inoxydable isolation renforcée.
Régulation par thermostat 60-200°C avec voyants led marche, ventilation, thermomètre 0-250°C.

Étuve électrique 10 niveaux à convection forcée mobile - Thermomètre - Cordon d'alimentation fourni - Poignées latérales - 4 roues dont 2 avec freins.

Chariot de remise température

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CP12V	L 625 x P 950 x H 1280	Puissance : 3,3 kW Tension : 230 V	3 544 €	A

Étuve électrique 10 niveaux

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CTFE 710 CTE	L 900 x P 650 x H 1100	Puissance : 3,5 kW Alimentation 230V 1N~ 50Hz	2 828 €	A



Four électrique à convection forcée 6 niveaux GN 1/1 au pas de 65 mm - Structure et moufle inox - Porte à hublots - Eclairage intérieur - Thermostat 300°C



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.
5 niveaux 380 x 400 mm au pas de 68 mm
Capacité : 5 à 34 repas. Option support de four

Four de cuisson à convection forcée 6 niveaux GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFE 706 CT	L 750 x P 725 x H 600	Puissance : 6 kW	2 184 €	A

Four de remise en température

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFE 505 RT	L 500 x P 650 x H 650	Puissance : 2,5 kW Tension : 230 V	1 746 €	A



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.
10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm
Capacité : 30 à 120 repas - Programme frites intégré.
Support de four inox inclus.

Four de remise en température

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFE 710 RT	L 750 x P 750 x H 1770	Puissance : 9 kW Tension : 400 V	3 889 €	A



Four innovant qui préserve les repas pendant plusieurs jours à la température à laquelle ils seront servis. Les aliments sont produits et gardés au chaud sans avoir besoin d'être congelés et régénérés.

Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance, double vitrage, éclairage LED intégré, support de plaque anti basculement.

Fonction de cuissons standard, avancées et automatiques, application et service web. 10 niveaux GN 1/1.



Four de remise en température

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVEREO 900	L 535 x P 883 x H 915	Panneau de contrôle tactile 9,5" Puissance : 2,9 kW Tension : 220 V Option piétement haut (dim. : L 518 x P 779 x H 744 mm) : 255 €.	5 460 €	A



Four de remise en température

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVEREO 600	L 750 x P 628 x H 915	Puissance : 2,9 kW Tension : 220 V Option piétement haut (dim. : L 750 x P 653 x H 753 mm) : 405 €	5 461 €	A

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable d'une résistance et d'une qualité maximales. Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures. Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur. Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.

Tiroir à cendres. Deux pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.

Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température. Porte de haute résistance et d'ouverture facile. Grille réglable en hauteur. Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

Oven 50 Premium

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P850501SS	L 690 x l 670 x H 1635	Capacité : 40 - 50 personnes	9 529 €	I
P851401B	L 872 x l 857 x H 1800	Capacité : 140 personnes	11 781 €	I

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable de haute qualité.

Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures. Grande surface de cuisson disponible avec des grilles en V ou des grilles rondes. Base de briques réfractaires. Corps thermoisolé pour une plus grande efficacité et une meilleure protection de l'extérieur. 2 étagères. Roue de la main pour une élévation facile jusqu'à 400 mm. Disponible en acier noir, rouge ou en acier inoxydable.

Collecteur de graisse. Rails GN 1/1. Roues avant avec freins. Grillage basculement en trois positions : foudre au charbon de bois, à plat pour ustensiles de cuisine, collecte des graisses.

Open grill rouge grille V

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
P8581011R	L 1156 x l 840 x H 1665	10 385 €	I

pujadas
A VOLLRATH COMPANY



Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable de haute qualité.

Parfait pour les cuisines avec un espace limité. Avec 5 racks mobiles pour tous les types de cuisson. Récipient amovible de 65 mm GN 2/3, pour tous les types de cuisson.

2 grilles de tige amovibles, idéales pour les braises intenses. 5 bacs GN 1/9 récipients pour ingrédients. 2 étagères. Roues avant avec freins. Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson. Disponible en acier noir, rouge ou en acier inoxydable.

Base de briques réfractaires. Rails GN 1/1. Disponible avec pieds réglables.

Robata noir

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
P8582010B	L 1040 x l 740 x H 1520	5 976 €	I



GRILL'CHIC.

Cuve foyer en acier corten 2 mm avec tirage d'air

Meuble range bois en acier corten 2 mm

Plaque de cuisson emboutie 74 x 74 cm en acier 8 mm.

Surface de cuisson de 0,45 m². Hauteur de cuisson : 90 cm

4 pieds réglables. Finition Corten

Livré à monter. Poids : 61,7 kg

Brasero Cevenol Bois Corten

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
BRCOSCE	740 x 740 x 900	652 €	I



GRILL'CHIC.

Cuve foyer en acier corten 2 mm avec tirage d'air

Meuble range bois en acier corten 2 mm

Plaque de cuisson emboutie Ø 60 cm en acier 5 mm

Surface de cuisson de 0,24 m². Hauteur de cuisson : 76 cm

4 pieds réglables. Finition Corten

Livré à monter. Poids : 32 kg

Auvergnat Bois Corten

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
BRCOSCAU	Ø 600 x 760	456 €	I



GRILL'CHIC.

Cuve foyer en acier corten 2 mm avec tirage d'air

Meuble range bois monobloc en acier corten 2 mm

Plaque de cuisson emboutie Ø 83 cm en acier 10 mm

Surface de cuisson 0,45 m².

Plan de travail avec billot en hêtre 51x60 cm ép. 3,3 cm

Hauteur de cuisson 90 cm.

4 pieds réglables. Finition Corten

Livré pré-monté. Poids : 95 kg

Brasero Traditionnel Corten

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
BRCOSCAU	Ø 830 x 900	1 306 €	I

BAR CAFÉTERIE



Machine à café filtre

Réservoir d'eau : 2 L.
Dotation : verseuse isotherme 2 L et 100 filtres en papier.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
211052	L 255 x P 435 x H 570	Puissance : 1400 W Tension : 230 V	241 €	A



Percolateur à café

Boîtier en acier inoxydable de couleur noire, finition mate. Design by Bronwasser.
Contenance : 14 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
211489	L 357 x P 380 x H 502	Puissance : 1 750 W Tension : 230 V	120 €	A



Distributeur automatique de café

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 g.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KV1 COMFORT	L 305 x P 330 x H 580	Puissance : 2,7 kW Tension : 230 V	2 338 €	H



Chocolatière

Réglage de la température en continu. Plage de température : 0°C à 85°C. Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux. Agitateur en acier inoxydable. Pale mélangeuse en plastique. Robinet de vidange amovible. Bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage.
Chauffage par le principe du bain-marie.
Capacité : 5 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
900011	L 288 x P 420 x H 465	Puissance : 1 kW Tension : 230 V	509 €	A



Machine à café container

Menu opérateur et de service tactile intuitif, minuterie programmable, compteur quotidien et total.
Capacité horaire environ. 60 L - 480 tasses.
Réserve 10 L env. 80 tasses (existe en 5 et 20 L)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CB1X10 L/R	L 549 x P 470 x H 790	Puissance : 6,2 kW Tension : 400 V	2 518 €	H



Percolateur à café 12 L

Remplissage manuel, indicateur de niveau avec robinet anti-goutte, facile à nettoyer, filtre intégré, acier inox poli, protection contre le fonctionnement à vide.
Capacité : 12 L - 96 tasses
Capacité horaire environ. 15L - 120 tasses (existe en 3, 6 et 15 L)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PERCOSTAR	230 x H 480	Puissance : 1,5 kW Tension : 230 V	274 €	H



Machine à café automatique

Nouveau système de groupe à expresso, moulin à café avec broyeur céramique, sélection de recettes.
Écran tactile 7" TouchScreen
1 réservoir à grains, 3 bacs, 2 mélangeurs
Capacité horaire 120 tasses de 120 ml / 14 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
OPTIBEAN 4	L 455 x P 565 x H 862	Puissance : 2,275 kW Tension : 220-240 V	4 849 €	H



Machine à verseuses M LINE

Remplissage manuel, indicateur de niveau avec robinet anti-goutte, facile à nettoyer, filtre intégré, acier inox poli, protection contre le fonctionnement à vide.
Capacité : 12 L - 96 tasses
Capacité horaire env. 15L - 120 tasses (existe en 3, 6 et 15 L)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M100	L 205 x P 380 x H 460/625	Puissance : 2,25 kW Tension : 220-240V	441 €	H



ANIMO

Machine à thermos MT LINE

Machine pour thermos à pompe, remplissage manuel.
Compatible avec thermos à pompe 2,1 L.
Capacité horaire env. 18 L - 144 tasses

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MT100	L 205 x P 380 x H 595	Puissance : 2,1 kW Tension : 220-240 V	427 €	A



nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

New MDJ

Moulin à café pour les gros débits (meules diamètre 75 mm). Production de mouture fraîche, à la demande. Le nouveau système isole le moteur afin d'éliminer les bruits indésirables. Le réglage micrométrique de la mouture règle la taille des grains avec une extrême précision.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AMDJ000ONDD75	L 215 x l 290x H 605	Puissance : 0,75 kW Tension : 230 V	1 006 €	C



nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

MDXS Core 23

Moulin à café économique pour les débits standards (meules diamètre 65 mm). Technologie One Demand permet de moudre le café au moment d'usage et garantit une qualité supérieure dans la tasse, car la mouture instantanée conserve tous les arômes du grain. La qualité dispensée reste constante à chaque dose programmée (chaque temps spécifique correspond à une dose bien définie de café moulu).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AMDXS01ONDD65	L 212 x l 290x H 601	Puissance : 0,4 kW Tension : 230 V	624 €	C



Bartscher

Broyeur à glace

Bac collecteur amovible, entonnoir de remplissage Ø 140 mm en haut amovible, orifice de remplissage 40 x 60 mm, 4 pieds avec ventouses, interrupteur M/A.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
4ICE+	L 172 x P 290 x H 460	Puissance : 80 W Tension : 230 V	76 €	A



nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

APPIA LIFE

Les extractions optimales exaltent les arômes positifs, son système de pré-infusion minimise les erreurs du barista et garantit une haute consistance du résultat en tasse. Son système d'isolation Drytex Thermal permet 13 % d'économie d'énergie et diminue de 20 % son impact environnemental.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAPP19VOL01	L 404 x l 545 x H 498	Machine idéale pour les petits emplacements et petits débits. 1 groupe. Puissance : 1,9 kW Tension : 230 V	2 020 €	C
MAPP19VOL02	L 784 x l 545 x H 498	Machine idéale pour les débits moyens à soutenus. 2 groupes. Puissance : 3,15 kW Tension : 230 V	3 650 €	C
MAPP19VOL03	L 1014 x l 545 x H 498	Machine idéale pour les débits moyen à soutenu, ou la gestion du service en coup de feu. 3 groupes. Puissance : 5,2 kW Tension : 380 V	4 500 €	C



nuova
SIMONELLI
espresso coffee machines

NUOVA AURELIA

Machine idéale pour les gros débits, ou les clients ne faisant aucune concession sur la qualité du café en tasse. L'ensemble de la machine à café est renforcé pour une durabilité sans précédent. Les matériaux sont conçus pour être robustes.

Utilisation et ergonomie intuitive. La machine à café Nuova Aurelia permet un flux de travail lisse sans précédent grâce à une technologie réactive, ce qui se traduit par une cohérence en soupe de haute qualité.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MNAURE1VDG02	L 820 x l 562 x H 515	2 groupes Puissance : 4,7 kW Tension : 380 V	5 616 €	C
MNAURE1VDG03	L 1030 x l 562 x H 515	3 groupes Puissance : 5,2 kW Tension : 380 V	6 630 €	C



Victoria Arduino
INSPIRED BY YOUR PASSION.

EAGLE TEMPO DIGIT

Eagle Tempo est la machine à café expresso professionnelle spécialement conçue pour les cafés, les restaurants, les torréfactions, les chaînes, les pâtisseries et les boulangeries. Cette nouvelle machine à café allie la marque emblématique, le design élégant et distinctif qui caractérise la gamme Victoria Arduino et des performances de productivité élevées. Elle dispose d'une capacité de productivité élevée, incorporant une technologie qui permet un débit important, tout en économisant l'énergie et en réduisant les déchets.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MVAWEAVIDG02	L 825 x l 650 x H 416	2 groupes Puissance : 4,7 kW Tension : 380 V	6 786 €	C
MVAWEAVIDG03	L 1055 x l 650 x H 416	3 groupes Puissance : 5,2 kW Tension : 380 V	8 190 €	C



Bartscher

Blender Pro 2,5 L

Blender à capot puissant, conçu pour préparer des smoothies, cocktails, soupes et desserts. Vitesse continue, fonction pulse, capot amovible, poussoir.

Capacité : 2,5 L. Vitesse : 2500 tr/min

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
150159	L 225 x P 225 x H 555	Puissance : 1,5 kW Tension : 230 V	212 €	A



robot coupe

Extracteur de jus automatique

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
J80 ULTRA	L 235 x P 538 x H 506	Puissance : 700 W Tension : 230 V	1 248 €	A

Bartscher

Blender PRO TOUCH 2,5 L

Puissant et silencieux : la puissance de 28 000 tours par minute peut être programmée et utilisée individuellement en fonction des besoins. Que ce soit pour réaliser des soupes, des boissons, des milk-shakes, des desserts ou de la glace pilée. La housse de protection transparente permet une utilisation sur le comptoir. 3 programmes réglables - Acier inoxydable, à 6 ailettes.

Vitesse : 28 000 trs / min. Contenance : 2,15 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
150193	L 240 x P 300 x H 565	Puissance : 1,68 kW Tension : 230 V	345 €	A



CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Blender de bar MX

Blender haut débit avec variateur de vitesse (de 1 500 à 20 000 tours / min) avec bol de 2 L en copolyester. Idéal pour les smoothies, les boissons, les soupes, les sauces / vinaigrettes, les desserts, etc.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX1200XTXEE		Puissance : 1500 W Tension : 230 V	881 €	A

GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD

SOFRACA



Grill simple

Construction tout inox AISI 430 (supérieur et inférieur), plaques de fonte coulée, récupérateur de cuve amovible, 1 thermostat 300°, 1 voyant de contrôle, minuterie.

Surface utile : 360 x 240 mm
Débit : 120 pcs/h.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PGM1	L 395 x P 432 x H 302	Puissance : 3 kW Tension : 230 V	890 €	A



Grill double

Construction tout inox AISI 430 Carters (supérieur et inférieur), plaques de fonte coulée, récupérateur de cuve amovible, 2 thermostats 300°, 2 voyants de contrôle, 2 minuteries.

Surface utile : 2 x 260 x 240 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PPM2	L 590 x P 432 x H 302	Puissance : 4 kW Tension : 230 V	1 152 €	A



Plaque à snaker

Spécial hamburger plaque lisse en fonte épaisse, récupérateur de graisse, protection anti-éclaboussure, 1 thermostat température de chauffe jusqu'à 300°C.

Surface utile : 360 x 240 mm - Débit : 64 pcs/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PHF1L	L 395 x P 369 x H 216	Puissance : 1 800 W Tension : 230 V	685 €	A



Plancha vitrocéramique

Spécial hamburger, construction tout inox, récupérateur des graisses, voyant de contrôle, entretien et nettoyage facile

Surface utile : 320 x 478 mm
Capacité : 10 à 12 pièces - Débit : 175 à 200 pcs/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
231325	L 410 x P 720 x H 120	Puissance : 2,5 kW Tension : 230 V	791 €	A



Grill panini dessus et dessous rainurés

Grills en fonte émaillée, faciles à nettoyer et à entretenir. La température peut être réglée en continu, à l'aide du thermostat, de 50°C à 300°C.

Surface de grill 340 x 230 mm. Complètement rainuré.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
263655	L 433 x P 536 x H 230	Puissance : 2,2 kW Tension : 230 V	215 €	R



Salamandre Grill

Salamandre combinée pour griller et gratiner.

Plaque acier spécial lisse 700 x 330 mm, T° de 50°C à 300°C, 2 zones chauffantes.

Chauffage rayonnant à 190°C, 6 durées programmables, minuterie de 30 sec à 100 min. Acier inoxydable, grille 560 x 400 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
6640	L 718 x P 560 x H 460	Puissance : 6,64 kW Tension : 400 V	765 €	A



Plancha en chrome

Plancha flexible et performante pour une utilisation quotidienne intensive. De forme carrée, surface à rôtir particulièrement pratique. Dispose de deux zones de chauffe latérales, réglables séparément.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MS-G-60	L 600 x P 600 x P 200	Puissance : 6 kW Tension : 400 V	5 460 €	H



Réchaud vitrocéramique

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
27102S	L 415 x P 440 x H 90	Puissance : 2500 W Tension : 230 V	948 €	A



Plancha

Plancha extra large, cuisson parfaite, surface lisse et rainurée.

Plaque acier 980 x 480 mm (1/3 rainurée, 2/3 lisse).

T° de 50°C à 300°C

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GPD980	L 980 x P 535 x H 290	Puissance : 9 kW Tension : 400 V	1 191 €	A



Plaque à induction

Plaque à induction à champ de cuisson puissant. Technologie brevetée SLIDECONTROL. La plaque à induction « Power » est prévue pour une cuisson avec une seule poêle. Idéal pour toute cuisson requérant une puissance élevée, obtenir rapidement une chaleur brève, saisir de la viande et cuire de grandes quantités.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MS-I-10P	L 400 x P 400 x H 200	Puissance : 6 kW Tension : 400 V	4 432 €	H



Wok à induction

Wok puissant pour une cuisson rapide, conçu pour une utilisation polyvalente, à commande réactive et précise. Surveillance électronique de la température, Cuvette wok en vitrocéramique massive, Filtre amovible - Pieds réglables

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MS-I-WOK300	L 400 x P 400 x H 200	Puissance : 5 kW Tension : 400 V	4 186 €	H



Réchaud vitrocéramique

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 300 mm. Surface utile : 300 x 300 mm.

Détecteur de présence, la résistance se déclenche au contact de la casserole.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
27102D	L 415 x P 440 x H 90	Puissance : 3000 W Tension : 230 V	1 208 €	A



ADVENTYS



Plaque induction à poser

Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique 280 x 280 mm ép. 4mm, commandes à touches sensibles. Température réglable de 30°C à 250°C, minuterie 99 minutes, touche Boost. Conception et fabrication françaises.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN3500	L 310 x P 385 x H 110	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	763 €	A

Plaque induction à poser

Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique. Affichage de la température de 30 à 250°C. Application pâtisserie : réglages de la température au degré près. Fonction maintien en température. Commandes à touches sensibles. Conception et fabrication françaises.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BRIC 3600	L 526 x P 392 x H 96	Puissance : 3600 W Tension : 230 V	1 501 €	A



Plaque induction double foyer à poser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN23000S	L 392 x P 590 x H 110	Puissance : 3500 W Tension : 230 V	1 005 €	A



Plaque induction double foyer à poser

Carter en inox de 2,5 mm d'épaisseur et glace vitrocéramique. Commandes à touches sensibles. : marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits. 27 niveaux de puissance. Température réglable de 30 à 250°C. Conçu et fabriqué en France

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN23000F	L 665 x P 310 x H 110	Puissance : 3500 W Tension : 230 V	1 005 €	A



Plancha à induction à poser

Modèle posable, 2 zones. Carter en inox de 2,5 mm d'épaisseur et glace vitrocéramique. Commandes à touches sensibles et afficheur 4 digits permettant l'affichage et le réglage de la température de 30 à 250°C. Conçu et fabriqué en France.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BGIC 3600	L 393 x P 526 x H 196	Puissance : 3600 W Tension : 230 V	2 817 €	A



Wok à induction à poser

Carter inox AISI 304 et glace vitrocéramique à forme wok intégrée, rayon de courbure du verre de 210 mm et Ø 310 mm. Inducteurs Ø 280 mm, commandes à touches sensibles, programmables et mémorisables, fonction minuterie d'une durée de 99 min avec signal sonore et visuel. Conçu et fabriqué en France.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BWIC3600	L 392 x P 526 x H 177	Puissance : 3,6 kW Tension : 230 V	1 842 €	A

Bartscher



Plaque à induction à poser

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IK 35TCS	L 340 x P 445 x H 117	Puissance : 3 500 W - Tension : 230 V	272 €	A

SOFRACA



Plaque chauffante

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
30072	L 400 x P 700 x H 35	Puissance : 400 W - Tension : 230 V	637 €	A

SOFRACA



Plaque chauffante vitrocéramique

Construction tout inox, panneau de contrôle 4 boutons tactiles, thermostat pré-réglé, système de chauffe par résistances ultrafines. Surface utile : 600 x 400 mm pour poser des bacs GN 1/1.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
30032	L 605 x P 500 x H 35	Puissance : 600 W - Tension : 230 V	1 478 €	A



Bartscher

Friteuse à poser

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IMBISS I	L 290 x P 630 x H 410	Puissance : 3,25 kW Tension : 230 V	280 €	A



Friteuse à induction

Un contrôle de la température très précise, grâce à la technologie de l'induction la matière grasse reste exactement à la température programmée. Avec minuteur compte à rebours. Une transmission de chaleur efficace. Corps en acier inoxydable pour un nettoyage facile. Protection surchauffe.

Affichage de la température programmée de l'huile.

Livré avec un panier à fritures et couvercle. 8 ltr

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
215012	L 350 x P 559 x H 496	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	369 €	R

SOFRACA



Friteuse à poser

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 aux résistances pour un nettoyage facile. .

Cuve : 2 x 9 L - Panier : 2 x 185x245x110 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
92994	L 600 x P 540 x H 310	Puissance : 2 x 6 kW Tension : 400 V	1 359 €	A

SOFRACA



Friteuse sur coffre

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 aux résistances pour un nettoyage facile.

Cuve : 12 L - Panier : 230 x 280 x 120 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
92114C	L 600 x P 540 x H 310	Puissance : 2 x 6 kW Tension : 400 V	1 134 €	A

MATÉRIEL FORAIN

Bartscher



Crêpière

La plaque performante de la crêpière est en fonte et assure une bonne conduction de la chaleur et la robustesse de l'appareil. L'interrupteur de marche/arrêt permet une utilisation adaptée aux besoins et indépendante de la plaque.

Diamètre : 400 mm - Dotation : 1 râteau

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1CP400	L 450 x P 510 x H 245	Puissance : 3 kW Tension : 230 V	374 €	A



Gaufrier

Gaufrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette. Plage de température : 50 °C à 300 °C. Interrupteur de M/A, Forme gaufre de Bruxelles.

Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1BW160-101	L 285 x P 460 x H 245	Puissance : 2,2 kW Tension : 230 V	490 €	A



Crêpière double

2 plaques à crêpes commutables et réglables séparément. 2 interrupteur de M/A nécessitant 2 prises séparées
Ø de chaque plaque : 400 mm - Dotation : 1 râteau

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2CP400	L 860 x P 510 x H 245	Puissance : 6 kW Tension : 2 x 230 V	660 €	A



Gaufrier double

Gaufrier avec équipement complet avec commande simple et numérique à l'aide de la manette. Plage de température : 50 °C à 300 °C. 2 interrupteurs de M/A séparés, Forme gaufre de Bruxelles.

Taille des gaufres : 160 x 100 mm, hauteur 32 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2BW160-101	L 285 x P 460 x H 245	Puissance : 4,4 kW Tension : 2 x 230 V	902 €	A



Appareil hot-dogs, 4 pains

Acier inoxydable, avec 4 plots chauffés, Cylindre en verre : Ø 200 mm, hauteur 240 mm, Température réglable de 40°C à 100°C.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
A120408	500 x P 285 x H 390	Puissance : 0,96 kW - Tension : 230 V	325 €	A


Bartscher

Toaster double

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
A151600	L 400 x P 370 x H 405	Puissance : 3000 W Tension : 230 V	221 €	A


Bartscher

Salamandre

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 572 x 358 mm + 1 console de fixation au mur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HI-LIGHT LIFT	L 585 x P 600 x H 515	Puissance : 4,5 kW Tension : 400 V	3 236 €	A


SOFRACA

Toaster double multifonction

Construction inox AISI 304, toaster et salamandre, allumage instantané, pas de préchauffage, 3 rampes de 2 tubes quartz, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie, 2 grilles acier chromé; 2 étages

Surface utile : 2 x 340 x 230 mm - Débit : 120 pcs/h
Capacité de 8 à 12 pièces

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SUPER CLUB	L 410 x P 275 x H 400	Puissance : 2,7 kW Tension : 230 V	428 €	A


HENDI
Tools for Chefs

Salamandre

Type 600 - construction en acier inoxydable. Idéal pour griller, ou chauffer des plats ou des sandwiches.
Thermostat réglable en continu jusqu'à 300°C maximum, avec voyants lumineux. 2 zones de chaleur indépendantes, avec réglages séparés.
Ajustement en hauteur variable, grâce à un bon fonctionnement du système d'élévation.
Bac égouttoir/à miettes amovible avec grille de 590 x 350 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
264706	L 607 x P 747 x H 623	Puissance : 3,6 kW Tension : 230 V	644 €	R


SOFRACA

Salamandre fermée vitrocéramique

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 : 460 x 290 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24042V	L 560 x P 500 x H 400	Puissance : 3,3 kW Tension : 230 V	954 €	A


SOFRACA

Toaster multifonction

Construction inox AISI 430, toaster et salamandre de grosse puissance, la plaque supérieure permet le maintien au chaud des plats, 3 rampes indépendantes de 4 tubes quartz chacune, 1 régulateur de chaleur, 1 tiroir de propreté, 1 minuterie.

Surface utile : 2 x 490 x 300 mm - Débit : 500 pcs/h
Capacité de 20 à 24 pièces

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SENIOR	L 570 x P 360 x H 390	Puissance : 5,4 kW Tension : 230 V	977 €	A

MICRO-ONDES


Bartscher

Micro-ondes

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

Volume : 25 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
610182	L 520 x P 442 x H 312	Puissance : 1500 W Tension : 230 V	468 €	A


CODIGEL
SOLUTIONS D'ÉQUIPEMENTS

Micro-ondes

Intérieur et extérieur inox, Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt, Sole fixe en céramique.
Durée de cycle : 45 secondes - Sonnerie de fin de cycle.
Dimensions intérieures : 335 x 364 x 212 mm

Capacité : 25 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P1100C	L 520 x P 456 x H 312	Puissance : 1100 W Tension : 230 V	498 €	A



Four à convection

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.

Dotation : 4 plaques



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AT90	L 595 x P 615 x H 580	Puissance : 2700 W - Tension : 230 V	490 €	A



Four à cuisson accélérée

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

Dim int : L 305 x P 325 x H 180 mm



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SNACKJET 200	L 460 x P 680 x H 660	Puissance : 3,3 kW Tension : 230 V	5 239 €	A



Four à cuisson ultra-rapide

Four à cuisson Ultra-rapide idéal pour les chaînes avec un port USB pour importer et exporter des recettes. Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis - Filtre à air facile d'accès - Magnétron basse consommation. Convection : Rayonnement Infrarouge. Température maximum : 280°C - Ventilation : 10 vitesses - Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100 %). Faible encombrement, fonctionnement silencieux : 54 dB. Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien.

Existe en différents coloris : noir, rouge, bleu et blanc

Dotation : Pelle avec protection sur les côtés - Panier en téflon rectangulaire - Plaque ronde à Pizza - Disque en téflon. Volume : 17 litres - Dim int : L 305 x P 305 x H 185 mm



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SOFRASPEED	L 460 x P 675 x H 660	Puissance : 3500 W Tension : 230 V	4 832 €	A

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Cuiseur à pâtes

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
21202+PAN04	L 350 x P 500 x H 300	Puissance : 3600 W Tension : 230 V	1 118 €	A



Cuiseur à œufs

L'œuf de petit déjeuner parfait, le degré de cuisson peut être choisi individuellement - Facile et clair 6 supports à œufs en différentes couleurs.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EH6	L 365 x P 220 x H 290	Puissance : 2,6 kW Tension : 230 V	226 €	A



Pont chauffant

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IHR800	L 920 x P 225 x H 65	Puissance : 800 W Tension : 230 V	226 €	A



Cuiseur à riz

Le boîtier est en acier laminé, peint en blanc et facile à nettoyer. La cuve intérieure est en aluminium avec revêtement anti-adhésif, facile à nettoyer. Le couvercle en acier inoxydable avec fermeture rotative est équipé d'une poignée isolante. Les poignées ont un design spécial, ce qui permet de les utiliser comme support de couvercle, de ranger un couvercle chaud en toute sécurité et de garder le couvercle à portée de main. Les poignées et les pieds sont en polypropylène non chauffant et durable. Deux modes de fonctionnement : cuisson et maintien au chaud ; après la cuisson, l'appareil passe en mode maintien au chaud.

Capacité : 50 cuillères de riz sec (≈ 100 portions de riz cuit).

Inclus : Mesureur de riz et cuillère.

Contenance : 10 litres

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
240458	L 539 x P 539 x H 345	Puissance : 2,9 kW Tension : 230 V	160 €	R



Lampe chauffante infra rouge

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IWL250D	L 230 x P 230 x H 250	Puissance : 250 W Tension : 230 V	104 €	A



RÉSISTANCE
GARANTIE 2 ANS

Rampe chauffante infra rouge

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
33072S	L 930 x P 155 x H 65	Puissance : 800 W Tension : 230 V	444 €	A



HENDI
Tools for Chefs

Chafing Dish GN 1/1

Design élégant et fonctionnel du designer néerlandais Robert Bronwasser. Corps en polypropylène résistant aux températures élevées. Bac amovible GN1/1 (H)100 mm en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer. Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert de chaleur efficace. Couvercle en verre trempé avec poignée isolée et charnière en aluminium. Porte-cartes intégré sur le couvercle pour l'identification des produits. Panneau de commande numérique avec affichage du temps de travail, de la température programmée et de la température réelle.

Le dernier réglage de température est enregistré en mémoire et sera sélectionné à chaque mise sous tension.
La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°C.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
470411	L 455 x P 675 x H 295	Puissance : 700 W Tension : 230 V	181 €	R



Bartscher

Bain-marie

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
200207	L 355 x P 550 x H 295	Puissance : 1,2 kW Tension : 230 V	209 €	A



Bartscher

Toaster à convoyeur mini

Toaster à convoyeur au format XS Largeur : 23,5 cm. Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément.
Fonctions : chaleur voûte / sole, chaleur voûte, chaleur sole Puissant jusqu'à 90 tranches de pain toast par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
100273	L 235 x P 655 x H 395	Puissance : 1 kW Tension : 230 V	391 €	A



HENDI
Tools for Chefs

Bain-marie

Plage de température : de 30°C à 85°C, robinet de vidange en façade, Réglage de la température à l'aide d'un bouton - 6 positions de chauffe. Équipé d'un thermostat et d'un voyant lumineux. Réservoir d'eau avec indicateurs de niveau d'eau min. et max. Protection contre la surchauffe. Indice d'étanchéité : IPX3

Capacité de cuve : GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
238912	L 400 x P 630 x H 300	Puissance : 1000 W Tension : 230 V	123 €	R



HENDI
Tools for Chefs

Set bain-marie Kitchen Line + 3x GN 1/3 avec couvercle

Inclus dans le set : 3 bacs GN 1/3 de hauteur 100 mm, avec couvercle.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
238967	L 400 x P 630 x H 300	Puissance : 1000 W Tension : 230 V	134 €	R



HENDI
Tools for Chefs

Marmite à soupe UNIQ

Marmite à soupe amovible de 8 litres en acier inoxydable AISI 304, facile à nettoyer. Élément chauffant en acier inoxydable AISI 304 placé dans le réservoir d'eau pour un transfert de chaleur efficace. La température peut être réglée de 35 à 85°C par incréments de 1°C
Contenance : 8 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
860526	L 415 x P 415 x H 295	Puissance : 700 W Tension : 230 V	138 €	R



Bartscher

Armoire chauffe assiettes

Construction en acier inoxydable 1 porte avec 1 étagère ajustable, thermostat réglable 0°C à 85°C

Capacité : 55-60 assiettes Ø 320 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
103063	L 450 x P 490 x H 855	Puissance : 750 W Tension : 230 V	400 €	A



ADONIS



Adonis décline ses courbes élancées et harmonieuses en s'accordant avec tous les décors, qu'ils soient contemporains, chaleureux ou sophistiqués. Robuste et éclatant, ce couvert offre un excellent rapport qualité-prix.

Modèle	Prix HT	Ind.
Fourchette table	1,40 €	○
Cuillère table	1,40 €	○
Cuillère café	1,00 €	○
Couteau table	2,70 €	○
Couteau steak	2,70 €	○
Fourchette dessert	1,30 €	○
Cuillère dessert	1,30 €	○
Couteau dessert	2,60 €	○
Palette poisson	1,40 €	○



HAVANE



La gamme Havane est une valeur sûre pour la table au quotidien. Ces couverts allient un design contemporain à des courbes harmonieuses.

Modèle	Prix HT	Ind.
Fourchette table	1,80 €	○
Cuillère table	1,80 €	○
Cuillère café	0,90 €	○
Couteau table	2,70 €	○
Couteau steak	3,00 €	○
Fourchette dessert	1,70 €	○
Cuillère dessert	1,70 €	○
Couteau dessert	2,50 €	○
Cuillère moka	0,80 €	○



VALMY



Valmy est une valeur sûre. Ce modèle s'inspire des classiques intemporels.

Modèle	Prix HT	Ind.
Lot 12 fourchettes table VALMY	3,30 €	○
Lot 12 cuillères table VALMY	3,30 €	○
Lot 12 cuillères café VALMY	1,60 €	○
Lot 12 couteaux table ECO+ VALMY	4,90 €	○
Lot 12 fourchettes dessert VALMY	4,40 €	○
Lot 12 cuillères dessert VALMY	4,40 €	○
Lot 12 couteaux dessert VALMY	7,60 €	○



ACHILLE NOIR



La collection Achille tient les promesses d'une expérience de coupe optimale grâce à un excellent équilibre en main. Son manche en ABS noir assure solidité et résistance aux rayures. Achille, par son design esthétique et robuste plaira aux restaurateurs comme aux épicuriens en quête d'authenticité.

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak	8,30 €	○



GET UP



La collection Get Up se distingue par son design et son originalité ! Le manche ergonomique permet de poser le couteau steak sur la tranche. Effet visuel garanti pour ce couteau à la coupe efficace et à la prise en main confortable.

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak standing	0,80 €	○



GOLIATH



Goliath est un couteau steak tout inox authentique. Un design classique associé à une ergonomie parfaite. Une optimale, grâce à sa lame mini-dentée.

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak XL	4,00 €	○



STEAK PIZZA NOIR



Un modèle iconique d'Amefa, présent sur les tables des restaurants dans le monde entier. En version nature avec un manche en bois de pakka.

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak pizza 20	3,00 €	○



BOL LYS PARISIEN



Verre trempé. 100% recyclable et résistant à l'usage intensif. 5 fois plus résistant qu'un bol en verre non trempé. Fabriqué en France, les produits Duralex ont pour unique matériau le verre trempé, symbole de robustesse, de design et de praticité au quotidien.

Modèle	Prix HT	Ind.
Bol Lys parisien 51 cl	2,14 €	T

ARCOROC

NOVA AQUITANA



Lancée en 2018 par le Conseil Général d'Aquitaine. Légèreté 290 g, OPAL verre trempé. Multi-résistance : aux chocs, rayures et lavages. Matière 100 % hygiénique et recyclable. Résistance aux chocs (bord et fond) ; excellente résistance au lave-vaisselle (même après 2000 cycles industriels) ; passe au micro-ondes. Poids très léger qui permet de réduire les risques de troubles musculo-squelettiques (TMS) des employés. Adaptée aux usages intensifs des professionnels de la collectivité. Empilable pour gain de place dans l'espace de stockage.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
ASS PLT NOVA AQUITANA 22,5CM	Assiette 22,5 cm	1,34 €	I
ASS NOVA AQUITANA 15.5	Assiette 15,5 cm	1,23 €	I
ASS CRE NOVA AQUITANA 22	Assiette creuse 22,5 cm	1,38 €	I
CPL NOVA AQUITANA 13CM	Coupelle 13 cm	1,25 €	I
BOL NOVA AQUITANA 50CL	Bol 50 cl	1,58 €	I

bonna

PATERA



Motif PATERA en impression numérique. Porcelaine de grande qualité pour les exigences élevées de la restauration haut de gamme. Forte résistance aux chocs, aux rayures et aux changements de température. PATERA apportera sur votre table des couleurs contrastées, des motifs aléatoires et des formes simples pour faire plus de place aux détails remarquables des présentations. Depuis 2014, BONNA propose des produits innovants et des solutions pour la gastronomie haut de gamme. La marque sert fièrement les professionnels du secteur dans plus de 90 pays et 6 continents.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
ASS OVAL MOOV PATERA 31X24	Assiette de présentation ovale 31x24 cm	12,45 €	R
BOL PATERA VAGO 18CM	Bol 18 cm	10,56 €	R
ASS PIZZA PATERA GOURM 32	Assiette à pizza ronde 32 cm	11,64 €	R
ASS DST GOURM PATERA 21CM	Assiette à dessert ronde 21 cm	5,67 €	R
ASS PLT GOUR PATERA 23CM	Assiette plate ronde 23 cm	5,64 €	R
ASS PLT GOUR PATERA 27CM	Assiette plate ronde 27 cm	7,04 €	R
ASS PLT GOUR PATERA 30 CM	Assiette plate ronde 30 cm	9,62 €	R
ASS CRS BLOOM PATERA 23	Assiette creuse ronde 23 cm	9,02 €	R
ASS CRS BLOOM PATERA 25	Assiette creuse ronde 25 cm	10,08 €	R
ASS PASTA GOUR PATERA 24	Assiette à pâtes ronde 24 cm	8,76 €	R
ASS PASTA BANQ PATERA 28	Assiette à pâtes ronde 28 cm	13,01 €	R
ASS PLT VAGO PATERA 29CM	Assiette plate ronde 29cm	10,41 €	R

novastyl

CARAFE CITY



Écologique et moderne avec son col et son look moderne, cette carafe remplacera élégamment les bouteilles.

Modèle	Prix HT	Ind.
Carafe 1 L	2,43 €	R
Carafe 50 CL	1,86 €	R

bonna

BANQUET

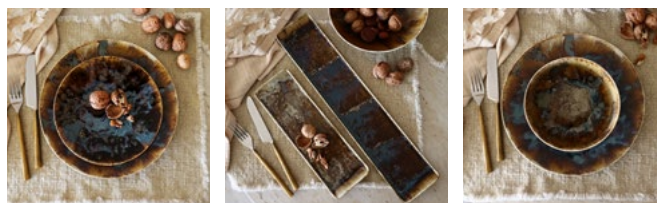


Porcelaine blanche avec un aspect naturel. Porcelaine de grande qualité pour les exigences élevées de la restauration haut de gamme. Forte résistance aux chocs, aux rayures et aux changements de température. Léger, robuste et étonnamment empilable ! Banquet, comme son nom l'indique, offre une excellente performance pour les banquets ou occasions similaires grâce à sa forme à rebord classique.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
ASS DST BANQUET 15CM	Assiette à dessert ronde 15 cm	2,31 €	R
ASS DST BANQUET 17CM	Assiette à dessert ronde 17 cm	3,64 €	T
ASS PLT BANQUET 21CM	Assiette plate ronde 21 cm	4,70 €	T
ASS PLT BANQUET 25CM	Assiette plate ronde 25 cm	5,94 €	T
ASS PLT BANQUET 27CM	Assiette plate ronde 27 cm	6,62 €	T
ASS PLT BANQUET 30CM	Assiette plate ronde 30 cm	9,50 €	T
ASS CRS BANQUET 23CM	Assiette creuse ronde 23 cm	6,14 €	T
ASS PASTA BLC BANQUET 28	Assiette à pâtes ronde 28 cm	11,88 €	T
ASS OVAL GOURMET 15X8.5CM	Assiette de présentation ovale 15 x 8.5 cm	7,96 €	T
BOL BLANC BANQUET 12CM	Bol 12 cm	4,24 €	T

novastyl

VOLCANO



Cette gamme VOLCANO est en émail réactif ce qui fait de chaque pièce, une pièce unique. Porcelaine fine de qualité pour un usage quotidien compatible lave-vaisselle et micro-ondes. La collection est composée d'assiettes plates, d'assiettes à dessert et de coupelles ainsi que plat à sushi qui vous permettront d'apporter une touche d'harmonie à votre table.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
ASS PLT VOLCANO 27CM	Assiette plate 27 cm	6,00 €	R
ASS CALOTTE VOLCANO 21CM	Assiette calotte 21 cm	4,61 €	R
ASS DESS VOLCANO 20CM	Assiette dessert 20 cm	3,68 €	R
PLT RECT VOLCANO 29CM	Plat rectangulaire 29 cm	6,93 €	R
PLT RECT VOLCANO 46CM	Plat rectangulaire 46 cm	9,26 €	R
BOL SALAD VOLCANO 16CM	Bol 16 cm	5,09 €	R



Motif SWAY en impression numérique.

Porcelaine de grande qualité pour les exigences élevées de la restauration haut de gamme. Forte résistance aux chocs, aux rayures et aux changements de température.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
ASS PLT SWAY GOURM21CM	Assiette à dessert ronde 21 cm	5,67 €	R
ASS PLT SWAY GOURM25CM	Assiette plate ronde 25 cm	7,04 €	R
ASS PLT SWAY GOURM27CM	Assiette plate ronde 27 cm	7,04 €	R
ASS PIZZA SWAY GOURMET32	Assiette à pizza ronde 32 cm	11,64 €	R
ASS PASTA SWAY BANQUET28	Assiette à pâtes ronde 28 cm	13,01 €	R
ASS CRS SWAY BLOOM23CM	Assiette creuse ronde 23 cm	9,02 €	R
ASS CRS SWAY BLOOM 25CM	Assiette creuse ronde 25 cm	11,58 €	R
ASS OV SWAY MOOV 25X19CM	Assiette de présentation ovale 25 cm	10,50 €	R

CABERNET


Chef et Sommelier est la marque 100 % experte qui porte le nom prestigieux de ceux qui l'utilisent. Chef et Sommelier regroupe les collections créatives et associés aux gammes œnologiques en Cristallin Krysta.

Verre Krysta cristallin - Bord fin - Jambes solides - Résistance.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
VAP CABERNET TULIP 35CL	Le verre à pied Cabernet Tulip 35 cl	3,58 €	I
VAP CABERNET TULIP 47CL	Le verre à pied Cabernet Tulip 47 cl	3,58 €	I
VAP CAB VIN JEUNE 35CL	Le verre à pied Cabernet Vins Jeunes 35 cl	3,58 €	I
VAP VIN JEUNE CABER 47CL	Le verre à pied Cabernet Vins jeunes 47 cl	3,58 €	I

LIMA


Verre cristallin Krysta. Convexe et polygone.

Bord fin coupé à froid. Lima est la forme moderne contemporaine du verre convexe et polygone réunis.

Lima accompagne vos vins en verre unique sur la table.

La chope forme haute 38 cl.

Modèle	Prix HT	Ind.
CHOP FH LIMA 38CL ARC	2,46 €	I

Arcoroc propose des collections design d'excellente qualité reconnues dans le monde entier.

Verre non trempé bord à chaud. Base stable grâce au fond lourd.

Régularité dimensionnelle du gobelet soufflé



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
CHOP FH ISLANDE 22 TUBO	Verre tube 22 cl	1,10 €	I



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
CHOPE FB SALTO 32CL ARC	La chope salto 32 cl	1,79 €	I



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
GOBELET NONIC 28CL ARC	Le gobelet Nonic 28 cl	1,47 €	I
GOBELET NONIC 57CL ARC	La chope Nonic 57 cl	1,92 €	I



Les verres trempés sont plus solides grâce à leur résistance mécanique : moins de casse donc économie car moins de réassort (50 %).

Granity est le verre solide lourd avec pans facettes design pour la bière blanche. Granity reste ergonomique malgré son caractère rétro.

Verre trempé - Verre solide - Bord et parois épais - Fond très lourd.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
CHOP FH GRANITY 35CL ARC	La chope 35 cl	2,02 €	I
CHOP FH GRANITY 31CL ARC	La chope 31 cl	2,02 €	I
GOB FB GRANITY 20CL ARC	Le gobelet 20 cl	1,65 €	I

Braisière et faitout sans couvercle pour offrir le plus haut rendement dans la cuisine professionnelle. Corps en acier inoxydable 18/10.
Sécurité : soudures des anses par résistance. Solide et robuste : anses en fil inox ultra-résistantes, 500 kg. Unique : identification de l'origine et type de système de cuisson. Garantie : contrôle de tous les processus de production. Qualité : polissage satiné uniforme à l'intérieur et à l'extérieur de tous les modèles. Rayons permettant un entretien facile et rapide.
Induction : fond sandwich (inox - alu - inox).
Contrôle : soudure artisanale et vérification de chaque unité.



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P217016	FAITOUT SANS COUVERCLE 16 CM	32,56 €	O
P217018	FAITOUT SANS COUVERCLE 18 CM	36,13 €	O
P217020	FAITOUT SANS COUVERCLE 20 CM	37,62 €	O
P217024	FAITOUT SANS COUVERCLE 24 CM	41,31 €	O
P217028	FAITOUT SANS COUVERCLE 28 CM	57,75 €	O
P217030	FAITOUT SANS COUVERCLE 30 CM	75,57 €	O
P217032	FAITOUT SANS COUVERCLE 32 CM	78,25 €	O
P217035	FAITOUT SANS COUVERCLE 35 CM	102,71 €	O
P217040	FAITOUT SANS COUVERCLE 40 CM	117,86 €	O
P217045	FAITOUT SANS COUVERCLE 45 CM	132,60 €	O
P217050	FAITOUT SANS COUVERCLE 50 CM	190,67 €	O
P217060	FAITOUT SANS COUVERCLE 60 CM	276,70 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P216016	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 16 CM	34,30 €	O
P216018	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 18 CM	37,71 €	O
P216020	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 20 CM	40,22 €	O
P216024	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 24 CM	46,78 €	O
P216028	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 28 CM	62,49 €	O
P216030	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 30 CM	79,30 €	O
P216032	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 32 CM	79,42 €	O
P216035	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 35 CM	109,80 €	O
P216040	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 40 CM	139,44 €	O
P216045	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 45 CM	157,18 €	O
P216050	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 50 CM	219,87 €	O
P216060	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 60 CM	325,34 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P218016	SS STOCK POT WITHOUT LID 16 CM	37,62 €	O
P218018	SS STOCK POT WITHOUT LID 18 CM	44,83 €	O
P218020	SS STOCK POT WITHOUT LID 20 CM	46,37 €	O
P218024	SS STOCK POT WITHOUT LID 24 CM	58,36 €	O
P218028	SS STOCK POT WITHOUT LID 28 CM	84,77 €	O
P218030	SS STOCK POT WITHOUT LID 30 CM	112,71 €	O
P218032	SS STOCK POT WITHOUT LID 32 CM	118,58 €	O
P218035	SS STOCK POT WITHOUT LID 35 CM	143,53 €	O
P218040	SS STOCK POT WITHOUT LID 40 CM	173,06 €	O
P218045	SS STOCK POT WITHOUT LID 45 CM	220,16 €	O
P218050	SS STOCK POT WITHOUT LID 50 CM	351,01 €	O
P218060	SS STOCK POT WITHOUT LID 60 CM	489,81 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P209016	COUVERCLE 16 CM INOX	8,95 €	O
P209018	COUVERCLE 18 CM INOX	10,04 €	O
P209020	COUVERCLE 20 CM INOX	11,30 €	O
P209024	COUVERCLE 24 CM INOX	12,31 €	O
P209028	COUVERCLE 28 CM INOX	14,09 €	O
P209030	COUVERCLE 30 CM INOX	16,12 €	O
P209032	COUVERCLE 32 CM INOX	17,46 €	O
P209035	COUVERCLE 35 CM INOX	20,49 €	O
P209040	COUVERCLE 40 CM INOX	24,34 €	O
P209045	COUVERCLE 45 CM INOX	29,73 €	O
P209050	COUVERCLE 50 CM INOX	36,13 €	O
P209060	COUVERCLE 60 CM INOX	50,95 €	O

Casserolles droites conçues pour offrir les meilleures performances dans la cuisine professionnelle.
Corps en acier inoxydable 18/10. Sécurité garantie : poignées soudées par apport de matériaux. Solide et robuste : poignées en acier inoxydable mat brossé ultra-résistantes, 500 kg.
Efficacité : couvercles



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P200012	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 12 CM	25,23 €	O
P200014	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 14 CM	26,77 €	O
P200016	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 16 CM	28,55 €	O
P200018	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 18 CM	31,91 €	O
P200020	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 20 CM	34,55 €	O
P200022	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 22 CM	37,34 €	O
P200024	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 24 CM	42,81 €	O
P200028	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 28 CM	57,55 €	O

Fond sandwich - Poêles de grande qualité en acier inoxydable 18/10 adaptées à tout type de cuisinière, particulièrement à induction. Existent sans et avec anti-adhésif. Nous pourrions aller jusqu'à dire qu'il s'agit de l'une des meilleures poêles du monde, avec une efficacité énergétique élevée, une résistance élevée aux chocs et une excellente résistance à l'abrasion.



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P220018	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 18 CM	40,58 €	O
P220020	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 20 CM	41,59 €	O
P220022	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 22 CM	45,52 €	O
P220024	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 24 CM	48,60 €	O
P220026	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 26 CM	54,23 €	O
P220028	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 28 CM	59,01 €	O
P220032	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 32 CM	69,26 €	O
P220036	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 36 CM	95,18 €	O
P220040	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 40 CM	110,36 €	O

Large gamme de poêles en aluminium fabriquées par Pujadas. Grâce à leurs manches ergonomiques et à la légèreté de leur matériau, elles sont indispensables au quotidien dans une cuisine professionnelle. La majorité d'entre elles sont dotées d'un revêtement anti-adhésif PFOA. Leur rapport qualité-prix est très intéressant. Certaines des poêles de cette gamme sont pourvues d'un fond diffuseur adapté aux cuisinières à induction.



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P128918	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 18	15,96 €	O
P128920	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 20	18,87 €	O
P128922	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 22	21,02 €	O
P128924	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 24	24,18 €	O
P128926	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 26	26,41 €	O
P128928	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 28	27,95 €	O
P128932	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 32	33,01 €	O
P128936	POÊLE FOND INDUC. HERCULES 36	42,20 €	O

Large gamme d'ustensiles de cuisine professionnelle, principalement fabriqués en acier inoxydable, comprenant des louches de grande résistance et durabilité, conçues pour un usage intensif.



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P301206	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 6	4,58 €	O
P301208	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 8	6,20 €	O
P301210	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 10	7,65 €	O
P301212	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 12	9,15 €	O
P301214	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 14	11,42 €	O
P301216	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 16	13,85 €	O



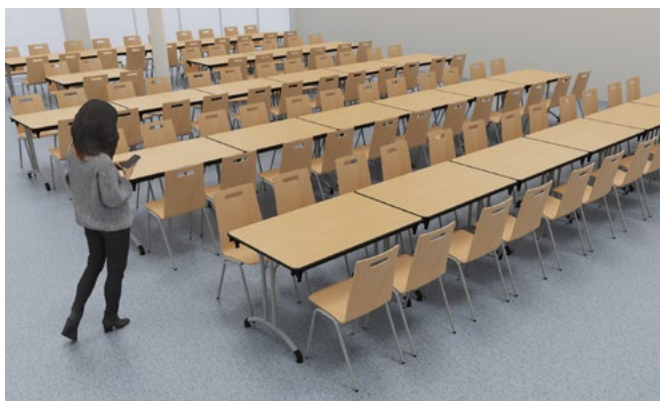
Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P302210	ÉCUMOIRE MONOBLOC 10 CM	6,64 €	O
P302212	ÉCUMOIRE MONOBLOC 12 CM	7,53 €	O
P302214	ÉCUMOIRE MONOBLOC 14 CM	9,44 €	O
P302216	ÉCUMOIRE MONOBLOC 16 CM	10,53 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P308030	PASSOIRE CONIQUE 30 CM	76,71 €	O
P308035	PASSOIRE CONIQUE 35 CM	89,42 €	O
P308040	PASSOIRE CONIQUE 40 CM	100,97 €	O
P308045	PASSOIRE CONIQUE 45 CM	130,25 €	O
P308050	PASSOIRE CONIQUE 50 CM	153,50 €	O



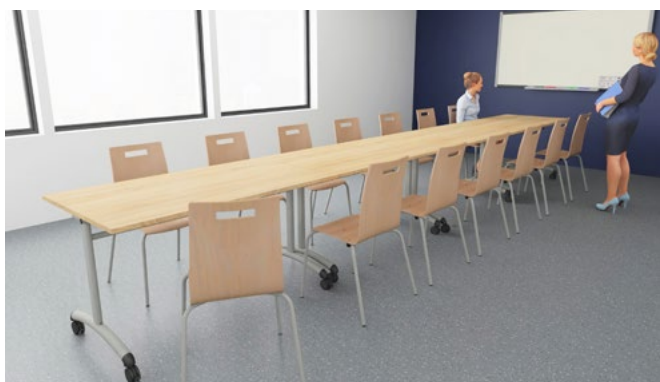
Modèle	Prix HT	Ind.
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 120x70 cm - T6	211 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 160x70 cm - T6	264 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy D120 cm - T6	248 €	R
Plateau ép.19 mm mélaminé chant ABS piètement époxy 120x60 cm - T3 - coloris Gris alu RAL 9006 / hêtre miel	161 €	R
Plateau ép.21 mm stratifié chant bois piètement époxy 70x50 cm - T6 - coloris Gris alu RAL 9006 / hêtre miel	131 €	R
Plateau ép.21 mm stratifié chant polyuréthane piètement époxy 70x50 cm - T6 - coloris Gris alu RAL 9006 / hêtre miel	137 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant bois piètement époxy 120x80 cm - T6 - coloris Gris alu RAL 9006 / hêtre miel	234 €	R
Mobile plateau ép.19 mm mélaminé chant ABS piètement époxy 70x50 cm - T6 - coloris Gris alu RAL 9006 / hêtre miel	164 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 20x80 cm - T6	222 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 160x80 cm - T6	273 €	R
Mobile plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 120x80 cm - T6	261 €	R
Mobile plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 160x80 cm - T6	312 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Pliante - plateau allégé ép. 20 mm stratifié chant ABS piètement époxy - 120x70 cm - T6	344 €	R
Pliante - plateau allégé ép. 20 mm stratifié chant ABS piètement époxy - demi-lune D140 cm - T6	535 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Chaise 100 coque polypropylène piètement époxy - T6	59 €	R
Chaise 100 accrochable coque polypropylène piètement époxy - T6	64 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Chaise IXIA coque C1 Classic bois Blueprotech® piètement époxy - T6	90 €	R
Chaise IXIA coque C9 Zen bois Blueprotech® piètement époxy - T6	90 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Chaise MATHILDE bois T6	525 €	R
Chaise MATHILDE assise tissu enduit dossier et piètement bois - T6	616 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Chaise SOFIA coque C1 Classic bois Blueprotech® piètement époxy - T6	88 €	R
Chaise SOFIA coque C22 Bandana bois Blueprotech® piètement époxy - T6	88 €	R
Chaise SOFIA coque C21 Moda bois Blueprotech® piètement époxy - T6	88 €	R



Modèle	Prix HT	Ind.
Vestiaire industrie propre 1 colonne époxy - L 30 x P 50 x H 180 cm - Gris RAL 7035/bleu	305 €	R
Vestiaire industrie propre 2 colonnes époxy - L 60 x P 50 x H 180 cm - Gris RAL 7035/bleu	518 €	R
Vestiaire industrie propre 3 colonnes époxy - L 90 x P 50 x H 180 cm - Gris RAL 7035/bleu	704 €	R

TRAITEMENT DE LA PÂTE



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/heure (support non fourni).

Ø pizza : 35 cm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PZF/35T	L 500 x P 610 x H 770	Puissance : 6,6 kW Tension : 400 V	5 414 €	A



servomatic

Machine à former

Laminoir spécial pizza, forme les fonds de pizzas à froid sans altérer le goût et la qualité de la pâte, épaisseur de la pâte jusqu'à 4 mm. Pédale électrique en option.

Ø pizza : 26/40 mm pour pâte de 210 à 700 g.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P40	L 585 x P 435 x H 790	Puissance : 250 W Tension : 230 V	1396 €	R



oem
YOUR PIZZA HUB

Formeuse à pizza

Formeuse à pizza plateau lisse OM00885 ou plateau évasé 2 mm.

Ø pizza : jusqu'à 33 cm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PF33MT	L 429 x P 582 x H 781	Puissance : 3,25 kW Tension : 400 V	4 492 €	A



ESCHER
mixers

Pétrin à spirale

Pétrin à spirale : 80 kg de pâte / 50 kg de farine. Cuve fixe de 123 L, spirale et barre centrale en acier inox. 2 moteurs. 2 vitesses, inversion de sens en 1^{re} vitesse. 2 minuteries électromécaniques.

Puissance spirale en 1^{re} et 2^e : 2,1/3,7 kW.

Puissance cuve : 0,55 kW.

En option : vérins à gaz pour capot/bouchon vidange

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M 80	L 680 x P 1150 x H 1345	Puissance : 4,25 kW Tension : 400 V	9 720 €	A



Bouleuse

Carrosserie inox et montée sur 4 roulettes dont 2 avec freins.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BRN280	L 390 x P 565 x H 795	Puissance : 0,75 kW Tension : 230 V	4 467 €	A



oem
YOUR PIZZA HUB

Diviseuse / Bouleuse

Machine à diviser et bouler fonds de pizza - portionnement automatique pour réaliser des boules de 50 à 300 g - (moyenne de 700 boules de 200 g/h) capacité 30 kg.

1 cône + Dotation standard 1 escargot compris

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BM2AS	L 765 x P 765 x H 1455	Puissance : 0,84 kW Tension : 400 V	10 134 €	A

FOUR À PIZZA



oem
YOUR PIZZA HUB

Four à pizza Dome

Four électrique "à coupole" aux performances élevées.

Chambre de cuisson octogonale qui permet de cuire jusqu'à 7 pizzas d'un diamètre de 35 cm en même temps.

Température maximale 530°C.

Gestion indépendante des résistances de la voûte et de la sole, Plan de la sole réalisé en pierre poreuse "biscotto" d'une épaisseur de 4 cm.

Chambre de cuisson complètement revêtue de matériau réfractaire. Tableau commandes digital tactile, Minuterie cuisson, Allumage programmé, Programme de nettoyage, Fonction Economy, Éclairage de la chambre de cuisson, possibilité de personnaliser la couleur des pierres de la coupole.

3 types de supports basculants disponibles.

Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DOMÉ	L 1502 x P 1550 x H 800	Puissance : 16,3 kW Tension : 400 V	12 343 €	A



Four à pizza Tiziano

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

Modèle 1 chambre superposable

Dim. chambre de cuisson : L 620 x P 620 x H 140
Capacité de cuisson : 4 (Ø 350 mm) / 1 (Ø 500 mm)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TZ435/1M	L 900 x P 760 x H 690	Puissance : 9,2 kW Tension : 400 V	1 899 €	A



Four à pizza Donatello

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, ouïe d'évacuation des vapeurs réglable, unité de commande, ventilateur de refroidissement, thermostat de sécurité, résistances électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole.

Modèle 1 chambre superposable.

Dim. chambre de cuisson : L 1080 x P 720 x H 140
Capacité de cuisson : 6 (Ø 350 mm) / 2 (Ø 500 mm)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DN635L/1CD	L 1510 x P 1060 x H 430	Puissance : 8,6 kW Tension : 400 V	3 984 €	A



Support de four Donatello

Construction en Similinox avec étagère basse.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SDN635L/1	L 1500 x P 960 x H 1100	1 029 €	A



em
YOUR PIZZA HUB

Four à pizza Dominator - monobloc 2 chambres

Cuisson directe sur la brique et indirecte en moule. Modèle pour 4+4 pizzas. Modularité jusqu'à 3 chambres superposées. Température max 400°C. Réglage indépendant des résistances de la voûte et de la sole. Porte en acier avec vitrocéramique. Chambre de cuisson en plaque rayonnante aluminisée. Surface de cuisson en matériel réfractaire alvéolé nid d'abeilles 14 mm. Isolation : haute étanchéité thermique en fibre céramique et laine de roche écologique. Éclairage avec lampe halogène. Sortie des fumées toujours ouverte.

Ø pizzas : 30 cm

Modèle	Dimensions extérieures (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DOMITOR 830 DG	L 882 x P 827 x H 686	Puissance : 8,8 kW Tension : 400 V	2 811 €	A



Four à pizza gaz

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 température et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité horaire et consommation réduite.

Modèle 1 chambre superposable.

Dim. chambre de cuisson : L 660 x P 660 x H 145
Capacité de cuisson : 4 (Ø 330 mm) / 1 (Ø 450 mm)
Type de gaz à déterminer à la commande.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GIORGIONE	L 1070 x P 980 x H 500	Puissance : 1 400 W	4 704 €	A



Support de four GR435

Support de four en Similinox avec étagère basse.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SGR435/1	L 1060 x P 800 x H 1000	973 €	A



Four à pizza 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. Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordièrite montées 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 : 1 100 mm

Capacité : 7 pizzas Ø 30 mm / 6 pizzas Ø 35 mm / 5 pizzas Ø 40 mm / 3 pizzas Ø 50 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALPHA	L 1388 x P 1438 x H 1697	Puissance : 16,2 kW - Tension : 400 V	15 677 €	A

NOUVEAUTÉ 2025 !
Disponible à partir de mars 2025



Meuble à pizza

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MINI PIZZA CHEF 2	L 900 x P 700 x H 1075	Puissance : 188 W Tension : 230 V	1 519 €	R



Meuble à pizza

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ULTRA PIZZA 2	L 2025 x P 800 x H 860 + 180	Puissance : 188 W Tension : 230 V	2 536 €	A



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. Évaporateur ventilé. Température de 0°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a. Superstructure indépendante réfrigérée, vitrée et froid statique (bacs GN 1/3 non fournis). 2 portes 1 clayette par porte - Capacité : 390 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SUPER PIZZA 2	L 1500 x P 800 x H 850	Puissance : 250 W Tension : 230 V	3 317 €	A



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. Évaporateur ventilé. Température de 0°C à +10°C. Gaz Réfrigéré R134a. Superstructure indépendante réfrigérée, vitrée et froid statique (bacs GN 1/3 non fournis). 3 portes 1 clayette par porte - Capacité : 610 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SUPER PIZZA 3	L 2025 x P 800 x H 850	Puissance : 250 W Tension : 230 V	3 958 €	A

COUPE-LÉGUMES



sammic

Coupe-légumes

Construction en acier inoxydable, tête en aluminium universel, coupe uniforme de très haute qualité, tableau électronique de commande très intuitif, sortie latérale du produit.

1 vitesse - 365 tr/min
Production 150 kg- 450 kg/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CA-31	L 389 x P 405 x H 544	Puissance : 550 W Tension : 230 V	1 057 €	H



DITO SAMPA

Coupe-légumes

Construction inox, moteur industriel asynchrone silencieux avec trémie automatique à poser, permet de trancher, râper, effiler et couper en dés et frites. Livré nu sans accessoire.

De 100 à 800 couverts en service total, jusqu'à 1 000 en sélectif.
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TR210	L 416 x P 490 x H 690	Puissance : 500 W Tension : 230 V	1 756 €	H



DITO SAMPA

Coupe-légumes

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 couverts
1 vitesse - 340 tr/min
Vitesse variable de 140 à 750 tr/min

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TRS	L 252 x P 500 x H 515	Puissance : 500 W Tension : 230 V	1 411 €	H



robot coupe

Coupe-légumes

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CL 50 Gourmet	L 310 x P 390 x H 615	Puissance : 550 W Tension : 230 V	2 067 €	H

CUTTER - BLIXER



sammic

Cutter vertical

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 240 x 150 mm
Deux vitesses 1500 à 3000 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
K-52	L 286 x P 387 x H 439	Puissance : 900/1 500 W Tension : 230 V	1 409 €	H



DITO SAMPA

Cutter mélangeur

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 microdenté en inox AISI 420, racleur ergonomique de cuve en matériau composite pour un mélange uniforme, pieds renforcés pour résister aux mouvements continus.

Cuve 5,5 L
Vitesse variable de 300 à 3700 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
K55	L 256 x P 415 x H 482	Puissance : 1 300 W Tension : 200 - 240 V	2 301 €	H



robot coupe

Blixer

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

Capacité : 4,5 L
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
4 V.V.	L 242 x P 332 x H 479	Puissance : 1100 W Tension : 230 V	2 039 €	H



robot coupe

Blixer

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.

Capacité : 5,5 L
Vitesse variable de 300 à 3500 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
5 V.V.	L 280 x P 350 x H 500	Puissance : 1400 W Tension : 230 V	2 563 €	H

COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES



Combiné Cutter / Coupe-légumes

Combiné Coupe-légumes / Cutter mélangeur avec cuve inox de 2,6 L. Fonction cutter-mélangeur, émulsionneur, pour hacher, mélanger, broyer et préparer la pâte. Moteur asynchrone durable et fiable. Cuve supplémentaire disponible en option.

Vitesse variable 500-3600 tr/min, productivité de 50 à 100 couverts.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PREP4YOU	L 348 x P 334 x H 527	Puissance : 750 W Tension : 220-240 V	1 629 €	H



Combiné Cutter / Coupe-légumes

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. Capacité : 5,5 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TRK55	L 252 x P 485 x H 505	Puissance : 1 300 W Tension : 230 V	2 545 €	H



robot coupe

Combiné Cutter / Coupe-légumes

Robot multifonction, compact, facile à nettoyer et à ranger, fonction Cutter et Coupe-Légumes. Moteur asynchrone. Cuve Cutter inox 4,5 L, couteau fond de cuve lisse, cranté et denté.

Disques non inclus. Vitesse : 1 500 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R401	L 320 x P 305 x H 570	Puissance : 700 W Tension : 230 V	1 810 €	H



sammic

Combiné Cutter / Coupe-légumes

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CK-35V	L 391/286 x P 409/387 x H 552/487	Puissance : 1 500 W Tension : 230 V	2 489 €	H

THERMOPLONGEUR



sammic

Thermoplongeur

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMARTVIDE 5	L 116 x P 128 x H 330	Puissance : 1 600 W Tension : 230 V	739 €	H



sammic

Thermoplongeur

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMARTVIDE 9	L 124 x P 140 x H 360	Puissance : 2 000 W Tension : 230 V	1 173 €	H



Thermoplongeur

Construction tout inox avec poignée intégrée, résistance et agitateur inox, capacité de chauffe jusqu'à 50 L d'eau, 5 programmes de cuisson personnalisables. Plage de température de 20°C à 100°C.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
THERMOP	L 130 x P 260 x H 380	Puissance : 2 000 W Tension : 230 V	985 €	H



Mixeur Dynamix

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DMX 160	L 395 x Ø 70	Puissance : 220 W	166 €	H



Mixeur Junior

Pack pieds démontables. - Capacité : de 5 à 25 L. - Couteau 2 lames.
Puissance : 270 W - Dimensions : L 505 x Ø 94 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
JUNIOR DMX 225	Long tube et cloche : 225 mm 3000 à 12 000 tr/min	371 €	H
BLENDEUR JUNIOR 225	Long : 225 mm 3 000 à 12 000 tr/min	152 €	H
FOUET JUNIOR 185	Long : 185 mm 600 à 2 500 tr/min	196 €	H



Mixeur SMX

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMX 600 Turbo	L 800 x Ø 125	Puissance : 850 W	757 €	H



Mixeur SMX

Pied fixe / Cloche démontable. Capacité de
75 à 300 L - Couteau 3 lames.
Puissance : 1000 W - Dim : L 960 x Ø 125 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMX 800 Turbo	L 800 x Ø 125	Long tube et cloche : 6800 mm 11 000 tr/min	1 044 €	H
BLENDER SMX		Long : 430 mm 11 000 tr/min	416 €	H



Mixeur Dynamix

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOMAD 160	L 450 x Ø 110	Puissance : 220 W	261 €	H



Mixeur Senior

Pack pieds démontables. - Capacité : de 20 à 40 L. - Couteau 3 lames.
Puissance : 350 W - Dimensions : L 600 x Ø 97 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SENIOR DMX 300	Fouet extractible Long : 205 mm 300 à 900 tr/min	455 €	H
FOUET SENIOR	Long : 225 mm 3 000 à 12 000 tr/min	207 €	H
PRESSE PURÉE SENIOR	Long : 420 mm 100 à 600 tr/min	416 €	H



Presse purée

Pied fixe - 500 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PP 520	L 870	Puissance : 650 W	974 €	H



Mixeur Master

Pack pieds démontables - Capacité de 40 à 100 L - Couteau 3 lames.
Puissance : 600 W

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MASTER DMX 410.H	L 720 x Ø 122	Long tube et cloche : 410 mm. 10 500 tr/min.	573 €	H
BLENDER MASTER		Long : 410 mm 3 000 à 10 500 tr/min	301 €	H
FOUET MASTER		Long : 245 mm 300 à 900 tr/min	235 €	H
PRESSE PUREE MASTER		Long : 420 mm 100 à 600 tr/min	416 €	H



Éplucheuse

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. Socle inox avec filtre anti-mousse en option 2009250 : 660€.

Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PI-10	L 435 x P 635 x H 668	Capacité : 10 kg. De 60 à 200 couverts. Production max : 240 kg/h	2 041 €	H
PI-20	L 433 x P 635 x H 786	Capacité : 20 kg. De 100 à 300 couverts. Production max : 480 kg/h	2 291 €	H



Éplucheuse

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 couverts.

Avec plateau abrasif - sans table filtre.
Puissance : 370 W - Tension : 230 V

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T10E	L 440 x P 690 x H 680	Capacité : 10 kg Productivité : 160 kg/h	3 082 €	H
T15E	L 440 x P 690 x H 750	Capacité : 20 kg Productivité : 240 kg/h	3 306 €	H



Essoreuse

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

Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Modèle ES-200 à poser sur socle.

Modèle PES-20 sur roues avec freins de série.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ES-200	L 540 x P 750 x H 815	Capacité : 12 kg Production : 240-720 kg/h Minuterie : 60"-120"-180" 2 vitesses : 350 rpm - 900 rpm Panier inox, roues avec freins.	2 934 €	H
1000671	L 433 x P 635 x H 786	Modèle 2 en 1 : éplucheuse capacité de 20 kg (300 kg/h) Essoreuse capacité de 2 kg (20 kg/h) Volume utile du panier : 19,5 kg Dotation : plateau abrasif et panier essorage.	2 610 €	H



Essoreuse

Châssis 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.

Dotation : 1 panier en résine.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EL40	L 460 x P 540 x H 800	Capacité : 5 kg Contenance panier : 32 L Vitesse de rotation : 450 rpm Puissance : 370 W Tension : 230 V	2 234 €	H
ELX65	L 578 x P 639 x H 1005	Capacité : 10 kg Contenance panier : 65 L Vitesse de rotation : 330 rpm Puissance : 750 W Tension : 230 V	3 493 €	H

BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteur-mélangeur

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. Écran de protection sans bisphénol-A.

De 10 à 50 couverts
Dotation : crochets, palette, fouet.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BE5	L 266 x P 416 x H 487	Capacité : 5 L Modèle à poser Puissance : 450 W Tension : 230 V	1 113 €	H
BE8	L 292 x P 416 x H 527	Capacité : 8 L Modèle à poser Puissance : 600 W Tension : 230 V	1 506 €	H



Batteur-mélangeur

Productivité et performance : cuve inox grande capacité, fond de cuve très bombé. Polyvalence : prise frontale pour accessoires usuels.

Ergonomie : basculement de la tête. Sécurité : écran de protection.

Dotation : fouet, crochets, palette.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
RM5	L 290 x P 500 x H 400	Capacité : 5,5 L 10 vitesses de 90 à 500 tr/min Puissance : 550 W Tension : 230 V	931 €	H
RM8	L 290 x P 500 x H 400	Capacité : 7,6 L Sélecteur 10 vitesses de 60 à 600 tr/min Puissance : 700 W Tension : 230 V	1 523 €	H

BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteur-mélangeur

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

Dotation : crochet, palette, fouet.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XBE10	L 454 x P 606 x H 700	Capacité : 10 L - 10 à 100 couverts Vitesse : de 26 à 180 tr/min Modèle Table Puissance : 750 W Tension : 230 V	2 619 €	H
XBE20	L 532 x P 685 x H 1208	Capacité : 20 L - 50 à 100 couverts Vitesse : de 30 à 180 tr/min Modèle Sol Puissance : 1010 W Tension : 230 V	4 815 €	H
XBE 30	L 532 x P 685 x H 1208	Capacité : 30 L - 100 à 300 couverts Vitesse : de 30 à 180 tr/min Modèle Sol Puissance : 1100 W Tension : 230 V	5 940 €	H



Batteur-mélangeur

Châssis monobloc en acier inoxydable. Protection IP44. Capot de protection en polycarbonate magnétique amovible. Minuterie numérique.

Inclus : cuve en acier inoxydable, palette, crochet et fouet en acier inoxydable. Capacité : 10 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Kodiak 10 Table	L 566 x P 393 x H 674	Puissance : 700 W Tension : 230 V	3 740 €	H



Batteur-mélangeur

Châssis monobloc en acier peint par thermolaquage blanc. Écran de protection magnétique amovible en polycarbonate. Minuterie digital.

Inclus : Cuve en acier inoxydable, palette, crochet acier inoxydable et fouet avec fils en acier inoxydable. Capacité : 40 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AR40	L 952 x P 557 x H 1209	Puissance : 1000 W Tension : 400 V	7 944 €	H



Batteur-mélangeur

Construction inox, moteur robuste, variation de vitesse électronique, minuterie électronique 0-30 min, cuve en acier inox.

Dotation : crochet, palette, fouet.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BE-10	L 410 x P 523 x H 688	Capacité : 10 L Modèle de table Puissance : 550/750 W Tension : 230 V	2 092 €	H
BE-20	L 520 x P 733 x H 1152	Capacité : 20 L Modèle sur pieds Puissance : 900 W Tension : 230 V	3 485 €	H
BE-30	L 528 x P 764 x H 1152	Capacité : 30 L Modèle sur pieds Puissance : 1100 W Tension : 230 V	3 874 €	H



Batteur-mélangeur

Châssis monobloc en acier inoxydable. Protection IP44. Capot de protection en polycarbonate magnétique amovible. Minuterie numérique.

Inclus : cuve en acier inoxydable, palette, crochet et fouet en acier inoxydable. Capacité : 20 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Kodiak 20 Socle	L 770 x P 631 x H 1292	Puissance : 700 W Tension : 230 V	5 000 €	H



Batteur-mélangeur

Châssis monobloc en acier peint par thermolaquage blanc. Écran de sécurité amovible en acier inoxydable. Platine tactile avec enregistrement des recettes. Montée et descente électrique de la cuve.

Inclus : cuve en acier inoxydable, palette aluminium avec broche double, crochet acier inoxydable avec broche double, fouet avec fils en acier inoxydable. Capacité : 100 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ERGO 100	L 1207 x P 801 x H 2033	Puissance : 4000 W Tension : 400 V	26 268 €	H

Trancheur à gravité

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

Capacité : jusqu'à 70 couverts.



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TAG 250	L 550 x P 440 x H 370	Lame : Ø 250 mm Coupe : 245 x 170 x 15 mm Puissance : 158 W - Tension : 230 V	646 €	H
TAG 275	L 580 x P 480 x H 380	Lame : Ø 275 mm Coupe : 260 x 180 x 15 mm Puissance : 158 W - Tension : 230 V	737 €	H
TAG 300	L 620 x P 490 x H 450	Lame : Ø 300 mm Coupe : 280 x 205 x 15 mm Puissance : 187 W - Tension : 230 V	1 074 €	H
TAG 300++	L 620 x P 490 x H 450	Lame : Ø 300 mm Coupe : 290 x 205 x 15 mm Puissance : 187 W - Tension : 230 V	1 149 €	H
TAG 350	L 710 x P 490 x H 465	Lame : Ø 350 mm Coupe : 300 x 260 x 15 mm Puissance : 220 W - Tension : 230 V	1 474 €	H

Trancheur



Trancheur à courroie, bonne capacité de coupe, encombrement faible pour les surfaces réduites, étanchéité derrière la lame, affûteur auto-réglé, chariot démontable normes CE.

Jusqu'à 50 couverts. Lame : Ø 300 mm
Coupe : 270 x 190 x 15 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGE 300	L 660 x P 560 x H 460	Puissance : 230 W Tension : 230 / 400 V	1 055 €	H

Trancheur



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. Lame : Ø 300 mm
Coupe : 270 x 225 x 15 mm
Modèle standard.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGN 300	L 660 x P 560 x H 460	Puissance : 230 W Tension : 230 / 400 V	1 470 €	H

Trancheur



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.

Modèle standard

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGP 300	L 660 x P 550 x H 480	De 200 à 300 couverts. Lame : Ø 300 mm Coupe : 335 x 235 x 15 mm Puissance : 370 W Tension : 230 / 400 V	2 113 €	H

Trancheur



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.

Modèle standard

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGP 350	L 810 x P 580 x H 470	De 500 à 700 couverts. Lame : Ø 350 mm Coupe : 320 x 265 x 15 mm Puissance : 370 W Tension : 230 / 400 V	2 835 €	H

Trancheur inox



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

Lame : Ø 350 mm
Épaisseur de tranche : de 0 à 15 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PSX350	L 580 x P 7400 x H 500	Puissance : 264 W Tension : 230 V	2 876 €	H
PSX350 SA NR	L 310 x P 260 x H 250	Semi-automatique pour trancher de manière autonome. Puissance : 264 W Tension : 230 V	5 354 €	H



Trancheur aluminium

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
300 PA ALU	L 615 x P 547 x H 545	Lame : Ø 300 mm Coupe : 270 x 190 x 23 mm De 0 à 1000 cvts Puissance : 400 W Tension : 230 V	2 465 €	H
P350 PA ALU	L 660 x P 575 x H 530	Lame : Ø 350 mm Coupe : 270 x 225 x 23 mm De 0 à 2000 cvts Puissance : 400 W Tension : 230 V	2 562 €	H

Trancheur aluminium

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



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMARTY 300 IX	L 609,5 x P 509 x H 481	Entraînement par courroie, dispositif d'affûtage intégré. Grande capacité de précision de coupe. Lame : Ø 300 mm - Vitesse : 250 trs/min Capacité de coupe : Ø 220 mm - 255 x 220 mm Ep. de tranches de 0 à 16 mm Puissance : 242 W - Tension : 230 V	1 571 €	H
SMARTY 350 IX	L 800 x P 550 x H 570	Entraînement par courroie, dispositif d'affûtage intégré, bloc mécanique voile, anneau paralarme Lame : Ø 350 mm - Vitesse : 3000 trs/min Capacité de coupe : Ø 240 mm - 290 x 200 mm Ep. de tranches : de 0 à 15 mm Puissance : 380 W - Tension : 230 V	2 462 €	H
KOLOSSAL350 IK	L 759 x P 592 x H 784	Trancheur automatique à pignons, affûteur incorporé. Grande capacité de précision de coupe Lame : Ø 320 mm - Vitesse : 250 trs/min Capacité de coupe : Ø 240 mm - 290 x 210 mm Ep. de tranches de 0 à 246 mm Puissance : 560 W - Tension : 230 V	3 264 €	H

RÔTISSEUR



Rôtissoire électrique

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 - Éclairage Quartz Intensif 1000 W - Commande et minuterie électromécanique

Capacité : 15 volailles (1,6 kg)
Long utile : 470 mm - sur châssis inox à roulettes

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FUSION 5 CH	L 830 x P 770 x H 840/1710	Puissance : 7,5 kW Tension : 380 V	5 148 €	H



Rôtissoire électrique

Construction tout inox, 6 balancelles avec fils inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur), 4 vitres bombées panoramiques à 90°, plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade, table de service coulissante, filtre et toit inox piégeant les graisses, système de chauffe par résistance épingle, éclairage quartz intensif 2000 W, commande et minuterie électromécaniques, réglage électronique de la température de cuisson IP65.

Capacité : 36 volailles (1,2 kg).
Long utile : 690 mm sur châssis

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GALAXY 6 CH	L 1070 x P 740 x H 960/1830	Puissance : 12,6 kW Tension : 380 V	6 810 €	H



Rôtissoire électrique

Construction tout inox - 6 Rapid'Broche équipées de poignées athermiques - Tiroir de stockage de cuisson - Éclairage halogène

Capacité : 36 volailles (1,2 kg)
Long utile : 880 mm - sans châssis
Châssis E6 : châssis inox à roulette en option

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E6 RAPID'BROCHE	L 1100 x P 480 x H 480	Puissance : 19,8 kW Tension : 380 V	4 348 €	H



Rôtissoire électrique de table

Rôtissoire électrique de table à réglage manuel, pièces amovibles pour facilité le nettoyage, 4 fourches capacité 16 poulets (1,2 kg), temps de cuisson 75 min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TG4	L 825 x l 590 x H 750	Puissance : 5,2 kW Tension : 380 V	5 356 €	R



Rôtissoire électrique



Rôtissoire avec assistance au nettoyage livrée avec 5 balancelles et tiroir à graisse, 48 programmes à 6 étapes. Chaleur à convection ventilée, fonction préchauffage automatique. Capacité de 15 poulets en balancelles ou 20 en broches (accessoire) température réglable de 50 à 250°C. Doubles portes à double vitrage

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EUROGRILL EG5	L 834 x l 717 x H 942	Puissance : 5,9 kW Tension : 380 V	8 432 €	R



Rôtissoire électrique



Capacité 15 poulets en balancelles 20 en broches (accessoire) 250 programmes à 9 phases différentes, réglage de la température au degré près, programme préchauffage automatique, nettoyage de l'ensemble de la machine et des accessoires avec le produit de lavage PROTECLEAN

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TDR55 AUTOCLEAN	L 885 x l 760 x H 1735	Puissance : 6,6 kW Tension : 380 V	18 150 €	R



Vitrine chaude 2 niveaux à poser



Vitrine libre-service de table à 2 niveaux pour le maintien chaud des aliments emballés grâce à notre brevet de maintien chaud «HOT BLANKET».

Possibilité de régler une température différente à chaque niveau (Multitemp).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MTT 60	L 825 x l 590 x H 750	Puissance : 5,2 kW Tension : 230 V	4 798 €	R



Vitrine chaude 3 niveaux sur stand



Vitrine chaude de présentation avec humidification pour produits non emballés avec humidificateur sur 3 niveaux en Service Assisté. Maintien des aliments chaud à 63°C grâce à notre brevet «HOT BLANKET».

Soubassement : RAL de couleur disponibles.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MCC 60	L 600 x l 750 x H 142	Puissance : 1,7 kW Tension : 230 V	9 208 €	R

MACHINE SOUS VIDE



Pompe sous vide à chaud



Pompe de mise à chaud sous vide breveté MULTI.DAY qui permet de mettre sous vide des aliments chauds pour exploiter la conservation à la température de service et optimiser le transport des aliments chauds. Tampon d'aspiration en silicone résistant aux températures élevées, mesure et détection du vide. Structure en acier inoxydable, pieds en caoutchouc anti-glisse, module WIFI intégré.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HOT VACCUM	L 540 x P 430 x H 580	Puissance : 110 W Tension : 110 - 240 V	1 181 €	A



Bac et couvercle sous vide



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VACCUM 100 GN 1/1	L 530 x l 325 x P 100	Bac sous vide prof. 100 GN1/1	56 €	A
VACCUM 40 GN 1/1	L 530 x l 325 x P 40	Bac sous vide prof. 40 GN1/1	48 €	A
VACCUM LID GN 1/1	L 530 x l 325 x P 3	Couvercle de bac sous vide	104 €	A
VACCUM 100 GN 1/2	L 265 x l 325 x P 100	Bac sous vide prof. 100 GN1/2	35 €	A
VACCUM 40 GN 1/2	L 265 x l 325 x P 40	Bac sous vide prof. 40 GN1/2	32 €	A
VACCUM LID GN 1/2	L 265 x l 325 x P 3	Couvercle de bac sous vide	81 €	A



Machine sous vide de table



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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAX 42	L 540 x P 560 x H 410	Soudure double 420 mm amovible sans fils Pompe BUSH 16 m³/h Puissance : 600 W Tension : 230 V	3 038 €	H
MAX F46 I PLUS	L 750 x P 630 x H 990	Soudure double 460 mm droite/gauche amovible sans fils Pompe BUSCH 63 m³/h Sur socle Puissance : 3000 W Tension : 380 V	5 778 €	H



Piétement et compresseur



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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SUPPORT COMPRESSEUR	L 600 x P 514 x H 878	Puissance : 75 W Tension : 230 V	1 113 €	A



Machine sous vide



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

Compacte, à poser sur table.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SE-310	L 330 x P 360 x H 155	Pompe bush 10 m³/h Barre de soudure : 320 mm Puissance : 370 W Tension : 230 V	2 236 €	H
SE-420	L 430 x P 415 x H 180	Pompe bush 20 m³/h Barre de soudure : 420 mm Puissance : 750 W Tension : 230 V	3 024 €	H



Machine sous vide



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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SVJ350	L 525 x P 450 x H 370 Cuve : 350 x 370 x 150	Soudure double 2 x 3,5 mm long 350 mm Pompe BUSH 8 m³/h Puissance : 600 W Tension : 230 V	2 179 €	H
SVB420XL	L 610 x P 480 x H 470 Cuve : 460 x 420 x 180	Soudure double 2 x 3,5 mm long 420 mm Pompe BUSH 21 m³/h Puissance : 750 W Tension : 230 V	3 780 €	H
SVM 520 DUO	L 690 x P 700 x H 1030 Cuve : 500 x 520 x 200	Double barre de soudure long 520 mm Pompe 63 m³/h Puissance : 3000 W Tension : 400 V	5 929 €	H



Hachoir réfrigéré compact



Construction inox sablé AISI 304. Spécial restauration tartare / burger et marchés, Froid de contact à haut rendement température de 1°C à 5°C. Fluide frigorigène R600a / 50g. Portionneur à steak calibre 80 à 240 g sans variation d'épaisseur, Fonction «haché» en 1 seul geste. Système breveté M.A.P. Débit de 350 kg/h.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ARTIC LIGHT	L 475 x P 485 x H 470	Puissance : 1400 W Tension : 380 V	3 308 €	H

Hachoir réfrigéré



Construction monobloc avec façade lisse et fourreau soudé pour une hygiène irréprochable, panneau de commande en acier inoxydable étanche IP67.

Dotation : 1 couteau, 1 plaque 3 mm, 1 plaque couteau reconstitueur
Système de coupe UNGER 82, débit 300 kg/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VR82	L 900 x P 720 x H 705	Puissance : 1,1 kW Tension : 380 V	3 718 €	H

Scie à os inox Eco



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 : 480 x 530 mm
Dim. lame : 1600 x 19 mm
Ø poulie : 210 mm, hauteur de coupe : 180 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1600 INOX L	L 530 x P 740 x H 890	Puissance : 750 W Tension : 380 V	2 224 €	H

Poussoir manuel



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 16-22-32 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PM			1 116 €	H

Mélangeur 60L



Construction en inox AISI 304, bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique, arrêt automatique lorsque le bras est relevé, frein pour régler la vitesse.

Capacité : 60 L de 7 à 35 kg
Cuve : 500 x 360 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M60NM	L 900 x P 720 x H 1420	Puissance : 250 kW Tension : 380 V	3 038 €	H



Hachoir réfrigéré



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 g 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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ARTIC CRYSTAL	L 530 x P 590 x H 540	Puissance : 1405 W Tension : 380 V	3 605 €	H

Hachoir réfrigéré



Construction monobloc avec façade lisse et fourreau soudé pour une hygiène irréprochable, panneau de commande en acier inoxydable étanche IP67, plateau entièrement rayonnant.

Dotation : 1 couteau, 1 plaque 4 mm.
Système de coupe UNGER 98, débit 600 kg/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DRC 98	L 900 x P 720 x H 705	Puissance : 2,2 kW Tension : 380 V	3 459 €	H

Scie à os chariot coulissant



Construction inox AISI 304, roulement et poulies inox, surface intérieure 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 : 610 x 610 mm
Dim. lame : 2280 x 69 mm
Ø poulie : 275 mm, hauteur de coupe : 310 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAINCA 2280 P	L 605 x P 605 x H 1170	Puissance : 1220 W Tension : 380 V	4 194 €	H

Poussoir hydraulique 25L



Fabrication monobloc entièrement en acier inoxydable AISI304, Groupe hydraulique indépendant à circuit fermé et réservoir inox, couvercle inox à double serrage, piston inox, 2 roulettes et 2 pieds réglables

Capacité : 25L / 20 kg - Pression : 150 bars
Hauteur du cornet : 1103 mm
Dotation : 3 cornets inox 14, 22, 30 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VILLA 25	L 800 x P 680 x H 1320	Puissance : 750 W Tension : 230 V	3 726 €	H

Mélangeur



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 : 1 000 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAINCA MR 100	L 820 x P 470 x H 1290	Puissance : 1 300 W Tension : 380 V	7 781 €	H

Balance agroalimentaire

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



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S811-300XI		Portée : 300 kg Précision : 100 g	958 €	H



Balance compacte

Tout inox. Protection IP67, plateau avec colonne et support mural, protection contre les chocs thermiques, les températures froides, affichage LCD rétro-éclairé, alimentation sur secteur et batterie rechargeable.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S811-30/60HI	Plateau 350 x 300	Portée : 30 kg / 60 kg Précision : 2 g / 5 g	416 €	H
S811 - 60/150SMI	Plateau 500 x 400	Portée : 60 kg / 150 kg Précision : 5 g / 10 g	587 €	H



Balance compacte

Plateau inox amovible 250 x 197 mm, pesage, tarage, comptage, protection contre les chocs thermiques, les températures froides, les projections d'eau, affichage LCD rétro-éclairé, batterie rechargeable.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S30i-néo 15	L 291 x P 398 x H 98	Portée : 15 kg Précision : 1 g	215 €	H
S30i-néo 30	L 291 x P 398 x H 98	Portée : 30 kg Précision : 2 g	215 €	H

PETIT MATÉRIEL



Japanese Mandolin Shogun

Mandoline japonaise

Inclus : 3 lames dentelées interchangeables pour couper en julienne : 1 mm, 2 mm, 8 mm d'épaisseur.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
221280	L 70 x P 162 x H 386	53 €	R



Thermoscelleuse à barquettes

Découpe et soudure du film simultanées, plaque de soudure en aluminium téflonné.

Capacité de soudure : 195 x 160 mm
Cadence : 6 barquettes/min
Laize max de la bobine : 160 mm
Ø max de la bobine : 200 mm



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TOPSEAL 140	L 545 x P 220 x H 500	Puissance : 400 W Tension : 230 V	836 €	H



Coupe-frites



Couteaux en inox. 4 couteaux compris : 6, 9 et 13 mm, et un couteau pour diviser en 8 parts. Convient au montage sur un mur ou un plan de travail. Poignée recouverte de plastique pour une meilleure prise. Plaque de fixation qui permet de démonter et de nettoyer facilement. Pieds avec ventouses pour garantir la stabilité lors d'utilisation sur une table.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
630402	L 379 x P 253 x H 255	148 €	R



Thermoscelleuse à barquettes



Découpe et soudure du film simultanées, plaque de soudure en aluminium téflonné.

Capacité de soudure : 270 x 210 mm
Cadence : 6 cycles/min
Laize max de la bobine : 240 mm
Ø max de la bobine : 200 mm
Outillage inclus

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TOPSEAL 180	L 615 x P 312 x H 570	Puissance : 1000 W Tension : 230 V	1 573 €	H



Thermoscelleuse à barquettes

Découpe et soudure du film simultanées, plaque de soudure en aluminium téflonné.

Capacité de soudure : 205 x 150 mm
Cadence : 9 cycles/min
Laize max de la bobine : 160 mm
Ø max de la bobine : 250 mm
Outillage inclus



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SA 20	L 240 x P 455 x H 510	Puissance : 400 W Tension : 230 V	2 448 €	H



Coupe-légumes

Coupe-légumes manuel, préparation cube, tranche, bâtonnet, grille 8,5 x 8,5 cm + poussoir - 30 à 50 kg/h.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
DYNACUBE	Ø 400 x H 330	248 €	H



Essoreuse électrique

Tempo 60"
Capacité de 3 à 5 salades - 500 tr/min

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EM 98	L 630 x Ø 430	Puissance : 200 W	454 €	H



Presse-agrumes

Capacité de 100 à 150 agrumes/h
1 500 tr/min

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DYNAJUICER	L 330 x Ø 220	Puissance : 200 W	213 €	H



FROID

ARMOIRE FROIDE



Construction monocoque. Tableau de commande écran tactile multilingue, Intérieur et extérieur en acier inox en satiné Scotch Brite, Côtés moulés à 24 positions. Éclairage LED, Serrure. Groupe tropicalisé (classe "T" 43°C). Classe climatique 5, Réfrigérant écologique R290. Joint magnétique sur les quatre côtés et contre-aimant sur les butées de jonction.

Armoire positive GN 2/1 700 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AR70-R290	L 700 x P 830 x H 209	Température -2°C / +8°C Livré avec 3 grilles Puissance : 260 W - Tension : 230 V	2 227 €	A

Armoire négative GN 2/1 700 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVAAF70-R290	L 700 x P 830 x H 2 090	Température -25°C / -15°C Livrée avec 3 grilles Puissance : 560 W - Tension : 230 V	2 506 €	A



Armoire positive GN 2/1 1400 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AR140-R290	L 1 400 x P 830 x H 2 000	Température -2°C / +8°C Livrée avec 6 grilles Puissance : 430 W - Tension : 230 V	3 741 €	A

Armoire négative GN 2/1 1400 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVAAF140-R290	L 1 400 x P 830 x H 2 000	Température -25°C / -15°C Livrée avec 6 grilles Puissance : 710 W - Tension : 230 V	4 014 €	A



ARMOIRES GASTRONOMIE - 24 x GN 2/1.

GROUPE DE CONDENSATION À AIR Construction monocoque. Intérieur cellule en polymère. Côtés moulés à 24 positions. Extérieur en satiné Scotch Brite Acier. Épaisseur d'isolation : 80 mm. Serrure. Fond interne moulé à rétention. Dispositif automatique de dégivrage et d'évaporation de l'eau de condensation. Groupe tropicalisé (classe "T" 43°C). Classe climatique 5. Réfrigérant écologique R290.

Embouti en polymère Positive

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVACRNOO71A-X	700 x 840 x 2 090	Température : +2 / +10°C Puissance : 132 W - Tension : 230 V	1 734 €	T

Embouti en polymère Négative

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVACFNOO71A-X	700 x 840 x 2 090	Température : -20 / -10°C Puissance : 586 W - Tension : 230 V	1 966 €	T



Positive intérieur tout inox

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVACRNOO71A-FX	700 x 840 x 2 090	Température : +2 / +10°C Puissance : 132 W - Tension : 230 V	1 856 €	T

Négative intérieur tout inox

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVACFNOO71A-FX	700 x 840 x 2 090	Température : -20 / -10°C Puissance : 586 W - Tension : 230 V	2 076 €	T



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

Armoire frigorifique 1 porte positive GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HD7T	L 750 x P 835 x H 2 040	Température de service 0°C à +10°C - Dotation : 3 grilles plastifiées - Volume : 590 L Puissance : 270 W - Tension : 220 V	1 746 €	A

Armoire frigorifique 1 porte négative GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HD7BT	L 750 x P 835 x H 2 040	Température de service -20°C à -10°C Dotation : 3 grilles plastifiées - Volume : 590 L Puissance : 750 W - Tension : 230 V	2 007 €	A



Armoire frigorifique 2 portes positive anti-empreinte

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HD15T	L 790 x P 855 x H 2 130	Température de service 0°C à +10°C - Dotation : 6 grilles plastifiées - Volume : 1 180 L Puissance : 420 W - Tension : 230 V	2 508 €	H

Armoire frigorifique 2 portes négative anti-empreinte

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HD15BT	L 1 500 x P 835 x H 2 040	Température de service -20°C à -10°C Dotation : 6 grilles plastifiées - Volume : 1 180 L Puissance : 950 W - Tension : 230 V	3 137 €	A



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

Plage de température : 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R290 - Volume : 650 L

Armoire frigorifique 1 porte GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
G1E R290	L 700 x P 870 x H 2 120	Gamme ECO STAR + Puissance : 280 W - Tension : 50 hz	2 542 €	H
G1 R290	L 740 x P 835 x H 2 085	Gamme FRISTAR + Puissance : 290 W - Tension : 50 hz	2 337 €	H



Armoire frigorifique à chariot

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

Plage de température : 0°C à +10°C
Gaz réfrigérant : R134a
Volume : 700 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UAT	L 710 x P 1 070 x H 2 280	Puissance : 900 W - Tension : 50 hz	4 496 €	H

ARMOIRE FROIDE



Armoire frigorifique positive 1 porte

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

1 porte pleine - Froid ventilé de -2°C à +8°C - 19 niveaux au pas de 70 mm - Gaz réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HR401	L 600 x P 600 x H 1 850	400 L (350 L utile) - Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm 1 grille 502 x 211 mm - 2 roulettes montées à l'arrière Puissance : 185 W - Tension : 230 V	843 €	H
HR601	L 700 x P 695 x H 1 895	600 L (570 L utile) - Dotation : 3 grilles 530 x 650 mm 1 grille 305 x 650 mm Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm Puissance : 185 W - Tension : 230 V	960 €	C



Construction monocoque. Extérieur en acier Skinplate. Épaisseur isolation : 80 mm. Fermeture avec serrure. Batterie évaporateur en cuivre aluminium vernie par cataphorèse. Jonction magnétique sur les 4 côtés et contre aimant sur les butées. Tableau de bord ouvrable facilement pour nettoyage du condenseur. Évaporateur encastré à ventilation indirecte. Commande par thermostat capacitif avec indication alarme HACCP. Dispositif automatique de dégivrage. Pieds en polymère haute résistance réglables H. 120/160 mm. Trois coloris disponibles rouge, noir, inox.

Dotations : 3 grilles GN 2/1 - Volume : 644 L - 24 niveaux - Gaz écologique R290.

Armoire frigorifique 1 porte pop positive

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CRNO071A-R	L 700 x P 840 x H 2 090	Froid ventilé de +2°C / +10°C Puissance : 132 W - Tension 230 V	1 641 €	A

Armoire frigorifique 1 porte pop négative

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFNO071A-R	L 700 x P 840 x H 2 090	Froid ventilé de -18°C/-22°C Puissance : 586 W - Tension 230 V	1 860 €	A

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR



Surgélateur conservateur 400x600

Construction : démontable (matériel livré monté ou non-monté sur demande). Revêtement blanc intérieur et extérieur - Fluide R455A - Groupe logé en partie haute de l'appareil. Isolation : 75 mm mousse de polyuréthane sans CFC injecté à 42Kg/m³. Valeur K isolation : 0.32W/m² - Portillon avec rappel et blocage à l'ouverture à 105°. Régulation électronique avec affichage digital de la température. Évaporateur ventilé.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B1364SC2 w+2R7	L 1 590 x P 850 x H 2 250	2 portillons -35°C - 2 portillons -22°C Puissance : 1050 W + 700 W Tension : 230 V	11 967 €	H
BLABOSC1 +3PRR7	L 1 610 x P 850 x H 2 250	1 portillon -35°C - 3 portillons -22°C Puissance : 1050 W + 1050 W Tension : 230 V	12 977 €	H

ARMOIRE À CHARIOT



Armoire à chariot compacte GN 2/1 profondeur 815 mm

Armoire réfrigérée à chariot GN2/1 ultra compacte 1 porte. Chariot disponible et à commander avec l'armoire. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Éclairage LED, poignée de verrouillage avec serrure et clé en standard.

Plage de température : -2° +8°C avec réfrigération ventilée dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation : 75 mm - Joint magnétique à chambre triple, facilement remplaçable. Structure monobloc, intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304, extérieur arrière en acier galvanisé. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage.

Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
J100/1M	L 810 x l 815 x H 2 115	Puissance : 390 W - Tension : 230 V	3 913 €	H



Armoire de maturation

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
461-1055	L 740 x P 834 x H 2 035	Puissance : 0,8 kW - Tension : 230 V	7 239 €	A



Armoire de maturation

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

Volume : 700 L - Capacité : 100 kg sur 6 barres inox

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VIANDE 1 PV	L 730 x P 835 x H 2 095	Puissance : 361 W - Tension : 230 V	3 890 €	A

CONGÉLATEUR



Congélateurs coffres

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

Dotation : 1 panier



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BD3121F	L 1216 x P 710 x H 855	Couvercle plein abattant - Compresseur 1/4 HP, isolation 70 mm - Capacité de congélation : 18 kg / 24h - Volume : 312 L Puissance : 250 W - Tension : 230 V	681 €	A
BD4661F	L 1483 x P 710 x H 940	Couvercle plein abattant - Compresseur 1/4 HP, isolation 70 mm - Capacité de congélation : 25 kg / 24h - Volume : 466 L Puissance : 250 W - Tension : 230 V	914 €	A
SD3281F	L 1 199 x P 665 x H 875	Couvercle vitré coulissant - Compresseur 1/3 HP, isolation 60 mm - Volume : 328 L Puissance : 250 W - Tension : 230 V	855 €	A

CELLULE DE REFROIDISSEMENT



Cellule de refroidissement 5 niveaux GN 1/1

Performance :

volume de refroidissement : de 90°C à +3°C en 90 min. 20 kg.
volume de congélation de 90°C à -18°C en 240 min. 10 kg.
Intérieur / extérieur inox AISI 304 - Sonde à cœur - Thermostat électronique - Porte ferrage à gauche non réversible sur site (ferrage à droite sur commande) - Pieds réglables en hauteur - Joints de portes magnétiques - Isolation en polyuréthane injectée sans CFC - Angles intérieurs arrondis - Dégivrage manuel - Gaz réfrigérant R290 - Froid ventilé - Alimentation électrique : 230 V mono.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA SB050RAR290	L 790 x P 700 x H 900	Puissance : 0.7 kW	2 828 €	A



Cellule de refroidissement 8 niveaux GN 1/1

Performance :

volume de refroidissement de 90°C à +3°C en 90 min. 35 kg.
volume de congélation de 90°C à -18°C en 240 min. 25 kg.
Intérieur / extérieur inox AISI 304 - Sonde à cœur - Thermostat électronique - Porte ferrage à gauche non réversible sur site (ferrage à droite sur commande) - Pieds réglables en hauteur - Joints de portes magnétiques - Isolation en polyuréthane injectée sans CFC - Angles intérieurs arrondis - Dégivrage manuel - Gaz réfrigérant R290 - Froid ventilé - Alimentation électrique : 230 V mono.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA SB081RAR290	L 790 x P 850 x H 1 460	Puissance : 1.2 kW	3 772 €	A



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

Cellule mixte 5 niveaux 20/10 kg

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX 20/10 AEC	L 770 x P 790 x H 945	Puissance : 1 600 W - Tension : 230 V	3 609 €	H

Cellule mixte 10 niveaux 30/15 kg

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX 30/15 AEC	L 770 x P 790 x H 1 565	Puissance : 1 700 W - Tension : 230 V	3 609 €	H

Cellule pour chariot de four

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX 65 CA TS7	L 850 x P 850 x H 2 420	Puissance : 3 200 W - Tension : 230 V	13 596 €	H

coldline

R290



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 5 niveaux, profondeur 700 mm.

Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant écologique R290. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps ou sonde au cœur.

Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 20 kg, rendement surgélation +90/-18°C -15 kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chaud. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec joint magnétique à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304.

Équipement : support à 5 positions GN1/1. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Application Cosmo : connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App.

Cellule de refroidissement rapide 5T

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W5UG-P	L 710 x l 700 x H 853	Plage de température : -40° +10°C Puissance : 827 W Tension : 230 V	3 395 €	A

Cellule mixte de refroidissement rapide et chauffe

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W5AG-P	L 710 x l 700 x H 853	Plage de température : -40° +65°C Puissance : 1,247 kW Tension : 230 V	3 693 €	A

coldline



Cellule mixte de refroidissement rapide et cuisson

Cellule de refroidissement rapide multifonction Vision version Nuvo 5 niveaux, profondeur 700 mm, plage de température -40°+85°C avec chaudière à humidificateur standard. Il est équipé des fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel, décongélation, levée et arrête du lavage, maintien, séchage, chocolat, yaourt, pasteurisation à la vapeur, cuisson à basse température à la vapeur, assainissement à la vapeur. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à air, avec gaz réfrigérant écologique R290. Devote™ - Dynamic Evolution Temperature - le système innovant qui reconnaît de manière autonome le poids, la taille et la température des aliments et raccourcit automatiquement le temps de refroidissement ou de surgélation par air pulsé des aliments chauds sans utiliser de sonde à cœur. Technologie NUVO™ brevetée pour la cuisson des aliments à basse température à l'aide de vapeur et l'enchaînement de cycles de refroidissement rapide ou de surgélation. Écran tactile 7" sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps, sonde à cœur ou algorithme Devote. Rendement refroidissement rapide +90/+3°C -18 kg, rendement surgélation +90/-18°C - 10 kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chauds. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur, éclairage LED. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304, l'intérieur en acier «toile de lin» avec une texture spéciale très durable.

Équipement : 5 couples de glissières GN1/1-EN60x40. Connexion ModBus/RTU Rs485 en standard. Application Cosmo : connexion wi-fi pour la surveillance à distance via Cosmo App.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W5HS	L 780 x l 759 x H 853	Puissance : 1,7 kW Tension : 230 V	7 397 €	A

friulinox
First, quality.



Cellule de refroidissement multifonction Submarine

Refroidissement positif et négatif, décongélation, pousse et pousse contrôlée, pasteurisation, cuisson lente, maintien de la température, séchage : fonctions gérables avec instantanéité et précision, individuellement ou regroupées dans un seul flux.

Côtés externes et porte en acier inox épaisseur : 0,8 mm. Extérieur en acier inoxydable. Poignée ergonomique Strongbox.

Système breveté d'injection de l'humidité en chambre. Sonde à cœur chauffée, avec 4 points de mesure et équipée de connecteur rapide. Écran tactile de 7" en haute définition. Système d'hygiénisation chambre à ions actifs (HI-GIENE) qui peut être activé par le contrôle. Protecteur thermique à réarmement automatique pour la sauvegarde du compresseur. Connexion USB pour chargement et téléchargement des données et des recettes.

Dispositif de dégivrage et d'évaporation de l'eau de condensation sans apport d'énergie électrique.

Fluide réfrigérant écologique R290
Température de + 85°C/-40°C - 6 x GN1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SBM-061HA-R290	L 790 x P 820 x H 900	Puissance : 1951 W Tension : 230 V	6 042 €	A



Meuble bas - Construction démontable (matériel livré monté ou non monté sur demande) - Revêtement inox AISI304 intérieur et extérieur, isolation 70 mm - Évaporateur ventilé

Gaz réfrigérant : R290

Meuble bas mistral GN1/1 simple accès

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M11S2X AGDR2	L 1 348 x P 712 x H 900	GN1/1 - 2 portes Puissance : 270 W	3 760 €	H
M11S3X AGDR2	L 1 835 x P 712 x H 900	GN1/1 - 3 portes Puissance : 270 W Tension : 230 V	4 187 €	H

Meuble bas mistral GN2/1 simple accès

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M21S2X AGGR2	L 1 758 x P 832 x H 900	GN2/1 - 2 portes Puissance : 270 W Tension : 230 V	4 693 €	H
M21S3X AGGR2	L 2 450 x P 832 x H 900	GN2/1 - 3 portes Puissance : 270 W Tension : 230 V	5 402 €	H

Meuble bas réfrigéré positif «Twin» GN 1/1

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

Gaz réfrigérant : R290

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KUEAA	L 1 400 x P 700 x H 9 850	2 portes Volume utile : 161 L Puissance : 270 W Tension : 230 V	1 878 €	H
KUEBA	L 1 850 x P 700 x H 9 850	3 portes Volume utile : 241 L Puissance : 430 W Tension : 230 V	2 280 €	H
KUECA	L 2 300 x P 700 x H 9 850	4 portes Volume utile : 321 L Puissance : 430 W Tension : 230 V	2 726 €	H

coldline

TABLE RÉFRIGÉRÉE

Table réfrigérée Smart. Hauteur du corps de la table : 710 mm. Plateau avec dossier. Unité de réfrigération logée, classe énergétique A, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Plage de température : -2°/+8°C avec réfrigération ventilée. Équipement : 1 grille plastifiée GN1/1. Évaporateur traité anticorrosion et dégivrage au gaz chaud. Épaisseur de l'isolation : 60 mm. Poignée en PVC et joint de porte magnétique à triple chambres, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304, extérieur, dos et fond en acier colaminé. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage. La base renforcée modulaire en acier colaminé permet une installation sur roulettes, sur pieds, sur socle mobile ou maçonnerie. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide.

Table réfrigérée 2 portes avec dossier

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TA13/1ME-710	L 1 300 x l 700 x H 950	2 portes Puissance : 0,25 kW - Tension : 230 V	2 291 €	A

Table réfrigérée 3 portes avec dossier

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TA17/1ME-710	L 1 780 x l 700x H 950	3 portes Puissance : 0,25 kW - Tension : 230 V	2 676 €	A



Appareil tout-en-un avec compartiment 2 tiroirs pour le stockage à -2/+8°C et compartiment 2 tiroirs pour le stockage à +30/+85°C.

Construction monobloc avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304.

2 tiroirs réfrigérés (hauteur max. 160 mm). Équipement fourni sur roues pour faciliter le déplacement, même à l'extérieur.

Réfrigérant respectueux de l'environnement R290.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CS22	L 700 x P 840 x H 2 090	Volume : 63 L Puissance : 586 W - Tension : 230 V	4 111 €	A

ARRIÈRE DE BAR



Arrière de bar

Température de +0°C à +10°C, carrosserie Skinplate, finition intérieure inox, groupe logé, isolation 40 mm, thermostat électronique, régulation thermostatique, dégivrage et évaporation des condensats automatiques.

Dotation : 2 clayettes inox par portes. Gaz réfrigérant : R600a



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BC2101	L 1 462 x P 513 x H 860	2 portes pleines - Volume utile : 349 L Puissance : 280 W - Tension : 230 V	1 660 €	A
BC3101	L 2 002 x P 513 x H 860	3 portes pleines - Volume utile : 536 L Puissance : 280 W - Tension : 230 V	2 097 €	A
BC3101V	L 2 002 x P 513 x H 860	3 portes vitrées - Volume utile : 536 L Puissance : 280 W - Tension : 230 V	2 266 €	A



Arrière de bar

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



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GM32	L 602 x P 594 x H 840/870	1 porte pleine avec ferrure à gauche de série. Capacité : 155 bout. de 33 cl Ø 60 mm Puissance : 135 W - Tension : 230 V	1 584 €	A
GM322	L 1110 x P 594 x H 840/870	2 portes pleines avec ferrure. Capacité : 288 bout. de 33 cl Ø 60 mm 2 clayettes simples. Puissance : 140 W - Tension : 230 V	2 060 €	A
LG3250G	L 900 x P 576 x H 840/850	2 portes vitrées, éclairage LED avec variateur. Gaz réfrigérant : R600a Capacité : 225 bouteilles de 30 cl ou 246 bouteilles de 25 cl. Puissance : 120 W - Tension : 230 V	1 920 €	A

DESSERT DE BAR



Desserte boissons Combi-Line 2 zones

Évaporateur ventilé. Capacité optimisée de refroidissement et 46% en moins de consommation d'énergie. Intervention facile grâce au groupe extractible. Réfrigérant naturel R290 Groupe Incorporé (MU) Éclairage LED (même avec tiroirs). Glissières tiroirs télescopiques, entièrement extensibles. Pieds réglables de l'intérieur. Thermostat électronique avec dégivrage automatique. Joints de porte remplaçables, 2 plateaux par porte, réglables en hauteur.

Finition skinplate (extérieur anthracite, intérieur gris argenté). Transits prévus pour les conduites (de bière).



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SCL-332MU	L 1720 x l 550 x 850	4 tiroirs symétriques et 1 porte Puissance : 675 W - Tension : 230 V	3 202 €	H
SCL-662MU	L 1720 x l 550 x 850	6 tiroirs symétriques et 1 porte Puissance : 675 W - Tension : 230 V	3 591 €	H

REFROIDISSEUR DE BOUTEILLES



Refroidisseur de bouteilles vitrine

Groupe logé R600a - Température 0°C+10°C. Portes vitrées avec rappel. Épaisseur d'isolation : 50 mm, extérieur tôle pré vernie avec traitement anti-corrosion & intérieur Inox AISI 304.

2 plateaux réglables par porte



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S85	600 x 530 x H 835	1 porte Nombre de bouteilles 33 cl : 90 Nombre de bouteilles 75 cl : 30 Puissance : 375 W - Tension : 230 V	822 €	H
S185	900 x 530 x H 835	2 portes Nombre de bouteilles 33 cl : 135 Nombre de bouteilles 75 cl : 44 Puissance : 420 W - Tension : 230 V	1 106 €	H
S285	1 350 x 530 x H 835	3 portes Nombre de bouteilles 33 cl : 225 Nombre de bouteilles 75 cl : 80 Puissance : 475 W - Tension : 230 V	1 518 €	H


Bartscher

Cave à vins 2 zones

2 zones de température de +5°C à +20°C
Tablette en bois à roulement à billes
Capacité : 38 bouteilles
Volume : 113 L - Gaz réfrigérant : R600a


CODIGEL
SOLUTIONS D'EQUIPEMENTS

Cave à vins monotempérature

Froid ventilé avec dégivrage automatique, skinplate noir intérieur, porte en verre avec protection anti-UV.
1 zone de température de +5°C à +20°C.
Capacité : 112 bouteilles. - 5 étagères en bois.
Volume : 308 L / 386 L
Gaz réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
700130	L 396 x P 580 x H 1 030	Puissance : 150 W Tension : 230 V	817 €	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CV430-PV	L 590 x P 645 x H 1 860	Puissance : 240 W Tension : 230 V	1 758 €	R

MACHINE À GLAÇONS

Machine à glaçons compacts

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

NOVATEC


Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA COMPACT 20AS	L 333 x P 457 x H 599	Production de 20 kg/24 h (1 000 glaçons) Stockage : 6 kg (300 glaçons) Groupe à air 1/4 ch. <i>En option kit 4 pieds H 135 mm.</i> Puissance : 270 W - Tension : 230 V	1 277 €	H
NOVA COMPACT 30AS	L 390 x P 515 x H 640	Production de 30 kg/24 h (1 500 glaçons) Stockage : 8,5 kg (425 glaçons) Groupe à air 1/5 ch. <i>En option kit 4 pieds H 135 mm.</i> Puissance : 304 W - Tension : 230 V	1 530 €	A
NOVA COMPACT 50AS	L 467 x P 570 x H 912	Production : 48 kg/24 h (2400 glaçons) Stockage : 22 kg (1 100 glaçons) Groupe à air 1/3 ch. Puissance : 412 W - Tension : 230 V	2 002 €	A

Machine à glaçons creux

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

NOVATEC


Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA CREUX 20AS	L 340 x P 545 x H 690	Production : 23 kg/24 h (1095 glaçons) Stockage : 7 kg (333 glaçons) Groupe à air 1/6 ch. Puissance : 220 W - Tension : 230 V	1 372 €	A
NOVA CREUX 30AS	L 400 x P 545 x H 690	Production : 28 kg/24 h (1 333 glaçons) Stockage : 10 kg (476 glaçons) Groupe à air 1/5 ch. Puissance : 190 W - Tension : 230 V	1 554 €	A
NOVA CREUX 50AS	L 500 x P 585 x H 876	Production : 50 kg/24 h (2 380 glaçons) Stockage : 21 kg (1 000 glaçons) Groupe à air 1/4 ch. Puissance : 310 W - Tension : 230 V	2 044 €	A

Machine à glace en cubelets

Production de glace de type cubelet (16 x 15 x 8 mm environ)
92 % de glace et 8 % d'humidité résiduelle. Finition inox.
Gaz réfrigérant : R290

Scodif
La passion de la glace


Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AFC87AS	L 535 x P 626 x H 797	Production : 85 kg/24 h Stockage : 25 kg Groupe à air 1/4 ch. Puissance : 340 W - Tension : 230 V	4 033 €	A



Fontaine à eau réfrigérée

Console et revêtement tout inox haute qualité. Refroidissement à détente directe avec banc de glace.
Débit : 300 L/h.
Production d'eau froide : 120 L/h.
Gaz réfrigérant : R134a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
RF120	L 400 x P 350 x H 1 420	Puissance : 300 W Tension : 220-240 V	1 618 €	A



Fontaine réfrigérée sur table

Refroidissement à détente directe avec banc de glace. Débit : 240 L/h.
Production eau froide : 120 L/h delta T 10°C. 2 sorties par stérilisateur UV TBS à basse consommation énergétique. Contrôle fonctionnement stérilisateur avec mise en sécurité en cas de dysfonctionnement protection sanitaire actionné par contacteur 3 positions.
Revêtement tout inox haute qualité. Pieds réglables. Grille inox pour poser les carafes.
Modèle comptoir. **Fabriquée en France**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TBS PV DOUBLE	L 400 x P 513 x H 520	Puissance : 300 W Tension : 230 V	1 986 €	H

SALAD BAR



Salad bar chauffant ou réfrigéré

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B1604RE	L 1 505 x P 900 x H 1 320	Cuve inox réfrigérée statique Température de fonctionnement de +2°C à +10°C Gaz réfrigérant : R134a Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V	2 219 €	A
B1604BA	L 1 505 x P 900 x H 1 320	Cuve inox chauffante par bain-marie Température de fonctionnement de +50°C à +90°C Puissance : 1,6 kW - Tension : 230 V	2 177 €	A

VITRINE



Vitrine à ingrédients réfrigérée

Finition inox. Température de fonctionnement de +2°C à +8°C.
Compresseur Embraco, contrôleur Dixell/carel, dégivrage automatique, température ambiante +32°C.
Gaz réfrigérant : R600a
Pare haleine vitré - H 20 6mm



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VRX1400/330	L 1 400 x P 335 x H 440	Capacité : 6 bacs GN1/4 (non fournis) Volume : 40 L Puissance : 170 W - Tension : 220 V	570 €	I
VRX1600/380	L 1 600 x P 395 x H 440	Capacité : 7 bacs GN1/3 (non fournis) Volume : 58 L Puissance : 170 W - Tension: 220 V	850 €	O
VRX1800/380	L 1 800 x P 395 x H 400	Capacité : 8 bacs GN1/3 (non fournis) Volume : 67 L Puissance : 170 W - Tension : 220 V	898 €	O



Vitrine d'exposition 4 faces vitrées

Température de fonctionnement : de 0°C à +12°C, thermostat électronique.
4 faces vitrées, 3 grilles riesling, éclairage LED.
Volume : 235 L.
Coloris blanc ou noir.
Gaz réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SVEN	L 580 x P 540 x H 1 595	Puissance : 250 W Tension : 230 V	942 €	A



Vitrine d'exposition pâtisserie

4 faces vitrées.
Température de fonctionnement négative : de -15°C à -24°C.
Condensateur à ventilation, évaporation statique, dégivrage manuel.
5 étagères fixes + 1 amovible
Volume : 420 L
Gaz réfrigérant : R134a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LO3700	L 700 x P 650 x H 1 900	Puissance : 170 W Tension : 230 V	3 754 €	A

Vitrine murale portes vitrées positive ou négative

Gamme étroite. Revêtement extérieur laqué noir, portes vitrées double vitrage, froid ventilé, groupe logé, régulation électronique, éclairage LED vertical, 5 étagères.

Gaz réfrigérant : R290



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALTAIR 126 TN	L 1 253 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 2 portes vitrées - 1,30M - Volume : 1 000 L Puissance : 773 W - Tension : 230 V	2 738 €	A
ALTAIR 188 TN	L 1 880 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 3 portes vitrées - 1,90M - Volume : 1530 L Puissance : 919 W - Tension : 230 V	3 878 €	A
ALTAIR 250 TN	L 2 508 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 4 portes vitrées - 2,50M - Volume : 2 060 L Puissance : 1 372 W - Tension : 230 V	5 576 €	A
ALTAIR 126 BT	L 1 253 x P 760 x H 1 997	Température de -18°C à -22°C 2 portes vitrées - 1,30M - Volume : 960 L Puissance : 1 517 W - Tension : 230 V	4 032 €	A
ALTAIR 188 BT	L 1 880 x P 760 x H 1 997	Température de -18°C à -22°C 3 portes vitrées - 1,90M - Volume : 1 480 L Puissance : 1 752 W - Tension : 230 V	5 345 €	A



Vitrine réfrigérée à poser

Température de +2°C à +12°C, froid ventilé. Portes coulissantes à l'arrière. Dégivrage automatique. Éclairage LED

Fluide réfrigérant R600a
2 grilles réglables en hauteur
Capacité : 120 L



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DELI-COOL II	L 710 x P 575 x H 685	Puissance : 160 W Tension : 230 V	887 €	R



Vitrine haute de service arrière longueur 1m20

Froid ventilé température de +2°C à +4°C. Groupe logé, dégivrage naturel, structure vitrée. Portes arrières coulissantes.

Double vitrage
3 niveaux d'étagères
Gaz réfrigérant R452



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVO K 1200	L 1 200 x P 785 x H 1 400	Puissance : 678 W Tension : 230 V	3 094 €	H



Vitrine réfrigérée de service arrière

Froid ventilé de +2°C à +6°C. Groupe logé au R290. Thermostat électronique. Construction acier plastifié, inox AISI 304, dégivrage manuel.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VJU15P	L 1 568 x P 979 x H 1 323	Vitre bombée Capacité : 387 L Puissance : 653 W Tension : 230 V	2 943 €	H
VJU12P	L 1 256 x P 979 x H 1 323	Vitre droite Capacité : 324 L Puissance : 451 W Tension : 230 V	2 362 €	H



Vitrine froide service assisté et 3 niveaux sur stand

Vitrine de présentation MCC 90 COLD.
Vitrine froide pour produits alimentaires non emballés. Grande surface vitrée permettant une vision à 360°. Température de maintien -1 à +5°C. Classification 3M1. Soubassement : RAL de couleurs disponibles

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MCC 90	900 x 750 x 1420	Puissance : 410 W Tension : 230 V	8 354 €	A

CHAMBRE FROIDE

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

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





SELF

MEUBLE PLATEAUX, PAINS, COUVERTS



Meuble plateaux, pains, couverts

Dessus : surbaissé inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés. Capacité : 6 piles de plateaux 460 x 360 mm soit 400 plateaux au total.

Soubassement : Châssis tubulaire mécanosoudé 40 x 40 mm tout inox 18.10.

Piètement : inox Ø 50 mm sur vérins réglables. Habillage stratifié sur 4 faces suivant nuancier EGGER.

Présentoir : comprenant 2 niveaux de présentation inclinés : 1 étagère inox ép. 2 mm pour 2 bacs GN 2/1 prof. 200 mm destiné à la distribution du pain, soit 480 tranches et 1 encadrement inox 30 x 20 mm pour loger 6 bacs GN 1/3 prof. 150 mm destiné à la distribution de 350 couverts complets. Fixation sur 2 colonnettes Ø 48 mm poli miroir avec embases rayonnées et embouts en PVC noir.

Meuble livré sans bacs GN

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
self standard 11	1 310 x 840 x 420/1 440	2 796 €	R

MEUBLE DISTRIBUTEUR VERRES



Meuble distributeur verres

Dessus : surbaissé inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés.

Soubassement : Châssis tubulaire mécanosoudé 40 x 40 mm tout inox 18.10. Monté sur 4 roulettes Ø 125 mm pivotantes dont 2 à freins (chapes et roulements inox, bandage non marquant).

Habillage stratifié sur 4 faces suivant nuancier EGGER.

Présentoir : comprenant 6 niveaux de présentation inclinés en paniers amovibles fil inox de 650 x 530 mm sans guide, destiné à recevoir 63 verres Ø 70 mm par panier soit 378 verres au total. Fixation sur 2 colonnettes Ø 48 mm poli miroir avec embases rayonnées et embouts en PVC noir.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
self standard 22	728 x 840 x 420/1 848	3 166 €	R

MEUBLE CAISSE



Meuble caisse simple poste double flux

Dessus : réalisé en tôle inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés.

Dessus comprenant : 1 passe-câble Ø 80 mm encastré dans le dessus devant le poste caisse et 1 grand plan neutre et libre en partie avant.

Soubassement : châssis mécano soudé tout inox 18.10 ép. 1 mm.

Piètement : inox Ø 50 mm sur vérins réglables.

Ouvert côté service avec : 1 tiroir à monnaie avec serrure, 1 prise 230 V Mono+T - non câblée non protégée, 1 repose pied avec tapis caoutchouc antidérapant, 1 étagère inox support unité centrale informatique et 1 bras latéral fixe L 525 x 175 mm.

Habillage de façade : panneau stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER.

Rampe à plateaux : composée de 3 tubes Ø 30 mm poli clipsés sur consoles inox, située à 800 mm du sol.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
self standard 87	2 000 x 840 x 900	4 204 €	A

MEUBLE RÉFRIGÉRÉ SUR BAIE LIBRE



Meuble réfrigéré HOD sur baie libre avec vitrine réfrigérée

Dessus : réalisé en tôle inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés.

Cuve pentée de 10 à 40 mm / multiprésentation de 70 à 90 mm de prof. Vidange dans un angle. Réfrigération statique par serpentins cuivre. Isolation par mousse polyuréthane injectée.

Capacité : 45 assiettes Ø 125 mm.

Soubassement : châssis mécano soudé tout inox 18.10 ép. 1 mm. Piètement inox Ø 50 mm sur vérins réglables. Ouvert côté service. Groupe compresseur au R449a sur tiroir télescopique. Organes de commande protégés des chocs. Régulation thermostatique pré-réglée avec affichage digital de la température. Protections électriques logées dans un tableau isolé et monté sur coulisses.

Vitrine réfrigérée ventilée : rangement intérieur gastronorme composé de 2 fois 3 niveaux de grilles inox GN 2/1 (6 grilles 2/1 fournies). Compatibilité avec le GN 1/1. Pare haleine en PVC bronze h = 40 mm. Parois latérales double vitrage. Fermeture arrière par portes coulissantes en verre sécurit ép. 8 mm. Fermeture en façade par rideau thermique à enroulement automatique. Éclairage LED intérieur.

Capacité : 120 assiettes Ø 125 mm.

Habillage de façade : panneau stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER.

Rampe à plateaux : composée de 3 tubes Ø 30 mm poli clipsés sur consoles inox, située à 800 mm du sol.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
self standard 110E1	1 500 x 840 x 900/1 835	Alimentation électrique : 230 V MonoT - 50 Hz - 1,7 kW Raccordements fluides : vidange PVC Ø 40 mm siphonnée sous dalle.	15 402 €	H

Salad'bar réfrigéré statique central



Dessus : réalisé en tôle inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés. Cuve gastronomique multiprésentation pentée de 70 à 90 mm de prof. Vidange dans un angle. Réfrigération statique par serpentins cuivre. Isolation par mousse polyuréthane injectée. Capacité : 10 saladiers Ø 250 mm ou 65 assiettes Ø 125 mm.

Soubassement : composé de 2 plots rectangulaires tout inox 18.10 ép. 2 mm avec angles rayonnés. Piétement inox Ø 50 mm sur vérins réglables. Groupe compresseur au R449a sur tiroir télescopique logé dans un plot. Organes de commande protégés des chocs. Régulation thermostatique pré-réglée. Protections électriques logées dans un tableau isolé.

Présentoir central : 1 niveau d'étagère neutre en verre Sécurité ép. 6 mm, bombé sur 2 longueurs formant pare haleine. Maintenu sur poutrelle inox 2 mm avec bords longitudinaux rayonnés R15mm polis miroir, par pièces thermoformées noires, laissant un espace de 20 mm pour le nettoyage. Fixation par 2 colonnettes Ø 48 mm poli miroir avec embases rayonnées et embouts en PVC noir.

Habillage des plots : par panneaux stratifiés 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER.

- 2 tablettes dépose assiettes en plexi fumé, dim. 600 x 350 mm, une de chaque côté du meuble.

Rampe à plateaux 2 faces : composée de 3 tubes Ø 30 mm poli clipsés sur consoles inox, située à 800 mm du sol.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
self standard 1215A2	2 000 x 840 x 900/1 360	Alimentation électrique : 230 V MonoT - 50 Hz - 0,4 kW Raccordements fluides : vidange PVC Ø 40 mm siphonnée sous dalle.	11 610 €	H

VITRINE PANORAMIQUE GALBÉE



Vitrine panoramique galbée 6 GN 1/1 à 3 niveaux sur baie libre

Dessus : réalisé en tôle inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés. Cuve gastronomique 6 x 1/1 pour bacs jusqu'à 100 mm de profondeur. Réfrigération par batterie traitée anticorrosion et rangée de ventilateurs hélicoïdes. Batterie cachée par tôle inox de dépression et de propreté. Fond de cuve rayonné avec vidange Ø 25 mm. Possibilité de présentation en grille, bacs ou saladiers (option). Isolation par mousse polyuréthane injectée. Capacité : 60 assiettes Ø125mm.

Soubassement : châssis mécano soudé tout inox 18.10 ép. 1 à 1.5 mm. Ouvert côté service. Groupe compresseur fonctionnant au gaz R449a monté sur tiroir télescopique. Organes de commande protégés des chocs. Régulation thermostatique pré-réglée avec affichage digital de la température. Protections électriques logées dans un tableau isolé et monté sur coulisses. Piétement inox Ø 50 mm sur vérins réglables.

Vitrine réfrigérée ventilée entièrement vitrée : réfrigération obtenue par soufflerie dirigée de la cuve inox. Joux latérales double vitrage ép. 4/8/4 mm. Au-dessus, glace sécurité ép. 6 mm, fixées sur capot inox servant de plafond, lui-même fixé sur meuble par 2 pieds inox 120x40 aux extrémités. Fermeture arrière par 2 portes coulissantes en verre sécurit + contre porte perforée en plexi ép. 8 mm translucide de diffusion de l'air froid. Fermeture avant par rideau thermique micro aéré. Rideau fixé dans le capot inox en pans cassés du dessus, éclairage LED en partie haute. À l'intérieur, 3 niveaux de glace sécurit ép. 10 mm en base maintenus sur cornières inox réglable en hauteur. Capacité : 150 assiettes Ø 125 mm.

Habillage de façade : panneau stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER.

Rampe à plateaux : composée de 3 tubes Ø 30 mm poli clipsés sur consoles inox, située à 800 mm du sol.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
self standard 154	2 250 x 840 x 900/1 705	Alimentation électrique : 230 V MonoT - 50 Hz - 2,1 kW Raccordements fluides : vidange PVC Ø 40 mm siphonnée sous dalle.	19 400 €	H

VITRINE CHAUDE



Vitrine chaude 2GN1/1 sur baie libre

Dessus : réalisé en tôle inox 18.10 ép. 2 mm vibré. Bords rayonnés R15 poli miroir sur 4 côtés. 1 plaque vitrocéramique de maintien en température GN2/1 encastrée dans le dessus inox avec joint périphérique. Chauffage par tapis chauffant de 600 W fixé en sous face. Thermostat numérique pré-réglé à 90°C.

Soubassement : châssis mécano soudé tout inox 18.10 ép. 1 mm. Ouvert côté service. Organes de commande protégés des chocs. Tableau de protections électriques logé dans un caisson thermoformé isolé et coulissant. Piétement inox Ø 50 mm sur vérins réglables.

Vitrine chauffante de forme cubique : présentoir à 2 niveaux de tablette inox avec plaque vitrocéramique couvrant toute leur surface, largeur 325 mm. Chauffage des plaques vitro par tapis chauffant et thermostat de réglage incorporé. Fixation par 2 poteaux inox de 120 x 40 mm sur l'arrière. Verre sécurit ép. 8 mm en partie haute reposant sur une poutrelle inox qui abrite l'éclairage LED. Joux latérales en verre de même épaisseur formant vitrine autour de ce présentoir.

Ouvert côté clients et côté service.

Habillage de façade : panneau stratifié 1 couleur au choix parmi plus de 200 du nuancier EGGER.

Rampe à plateaux : composée de 3 tubes Ø 30 mm poli clipsés sur consoles inox, située à 800 mm du sol.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
self standard 200VC2	950 x 840 x 900/1 705	Alimentation électrique : 230 V MonoT - 50 Hz - 2 kW	10 088 €	H

MEUBLE NEUTRE DESSOUS LIBRE



Meuble neutre dessous libre 3 GN 1/1

Exigence meuble châssis monobloc avec dessus inox et rampe à plateaux - neutre - dessous libre - 3 GN 1/1.

Intérieur avec angles arrondis.

Pieds avec vérins de réglage en acier inox.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 616002		2 749 €	R

CAISSE AVEC BRAS LATÉRAL



Caisse avec bras latéral droit 1 380 mm

Exigence meuble de caisse avec bras latéral droit 1 380 mm.

1 étagère sous le dessus, un repose pieds, un tiroir avec serrure 2 prises de courant 230 V mono + terre (non protégées et non raccordées), une prise RJ45.

Pieds avec vérins de réglage en acier inox.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 616025		4 585 €	A

VITRINE NEUTRE GALBÉE



Vitrine neutre galbée 4 GN 1/1

Exigence vitrine neutre de présentation galbée - à poser - 4 GN 1/1. Fermée côté public par une glace de 6 mm d'épaisseur. Ouverte côté service.

Éclairage LED sous le plafonnier (barrettes LED) 4000° K, 210 lm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 616035		3 075 €	R

VITRINE RÉFRIGÉRÉE



Vitrine réfrigérée Panorama 6 GN 1/1

Exigence vitrine réfrigérée Panorama - service 1h30 - 6 GN 1/1 Cuve réfrigérée «froid statique» pentée de 30 mm de profondeur. Réfrigération par serpentin en tube de cuivre frigorifique. Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé. Réfrigération de la vitrine par évaporateur ventilé. 3 étagères fixes en verre trempé avec pare haleine droit de 6 mm d'épaisseur. Éclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier. Rideau vertical en textile plastifié avec enrouleur automatique côté client. 2 portes coulissantes suspendues côté service. Façade à 100 mm du sol en mélaminé hydrofuge de 19 mm - 28 décors au choix. Pieds avec vérins de réglage en acier inox.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 619012		23 853 €	C

VITRINE SELF CUBIQUE



Vitrine self cubique Air System encas.-3 niv-4GN

Visio Line vitrine réfrigérée de self-service cubique Air System encastrable - service 4h - 3 étagères - éclairage LED sous les 3 étagères et le plafonnier - 4 GN 1/1. Cuve réfrigérée «froid ventilé» de 105 mm de profondeur. Réfrigération par évaporateur ventilé relevable, dégivrage par résistances électriques intégrées. Régulation par thermostat tactile avec horloge de démarrage différé (tableau de commande à encastrer fourni). Éclairage LED 4000° K, 210 lm sous le plafonnier et sous les étagères. 3 étagères en verre trempé de 10 mm. Ouvert côté client 2 portes coulissantes suspendues en thermopane côté service.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
VISOLINE 619255		14 490 €	H



Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 622003		6 190 €	H



Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EXIGENCE 622022		6 190 €	H





TABLE INOX À NIVEAU VARIABLE



Table tout inox - Dessus inox AISI 304L, épaisseur 15/10°, renforcé par collage d'un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm - Dessus rayonné : rayon de 20 mm avant et arrière, bords tombés de 60 mm. Piétement en tubes inox de 40 x 40 soudés - Plage de hauteur réglable de 700 mm à 1 100 mm pour les modèles sur vérins - de 825 à 1 225 mm pour les modèles sur roulettes.

Gestion de la montée et de la descente par bouton poussoir électrique sur le bandeau - Se branche sur le secteur (mono 230 V, 50 ou 60 Hz). Charge utile : 200 kg.

Pour la version PMR : un capteur sensible positionné sous le plateau de la table en partie avant déclenche l'arrêt du mouvement de descente et une remontée de la table d'une distance de 10 mm en cas de détection d'obstacle.

Roulettes sur table à niveau variable

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
RP	4 roues à chape polyamide, diam. 125 mm	76 €	A
RX	4 roues à chape inox, diam. 125 mm	154 €	A

Centrale sans option PMR

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
THV12	I 700 x L 1200	3 501 €	A
THV14	I 700 x L 1400	3 598 €	A
THV15	I 700 x L 1500	3 639 €	A
THV16	I 700 x L 1600	3 678 €	A
THV18	I 700 x L 1800	3 817 €	A
THV20	I 700 x L 2000	3 868 €	A

Centrale avec option PMR

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
THVP12	I 700 x L 1200	4 171 €	A
THVP14	I 700 x L 1400	4 253 €	A
THVP15	I 700 x L 1500	4 285 €	A
THVP16	I 700 x L 1600	4 318 €	A
THVP18	I 700 x L 1800	4 450 €	A
THVP20	I 700 x L 2000	4 512 €	A

Adossée sans option PMR

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
THVD12	I 700 x L 1200	3 697 €	A
THVD14	I 700 x L 1400	3 797 €	A
THVD15	I 700 x L 1500	3 842 €	A
THVD16	I 700 x L 1600	3 866 €	A
THVD18	I 700 x L 1800	4 030 €	A
THVD20	I 700 x L 2000	4 086 €	A

Adossée avec option PMR

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
THVDP12	I 700 x L 1200	4 284 €	A
THVDP14	I 700 x L 1400	4 352 €	A
THVDP15	I 700 x L 1500	4 386 €	A
THVDP16	I 700 x L 1600	4 420 €	A
THVDP18	I 700 x L 1800	4 490 €	A
THVDP20	I 700 x L 2000	4 557 €	A

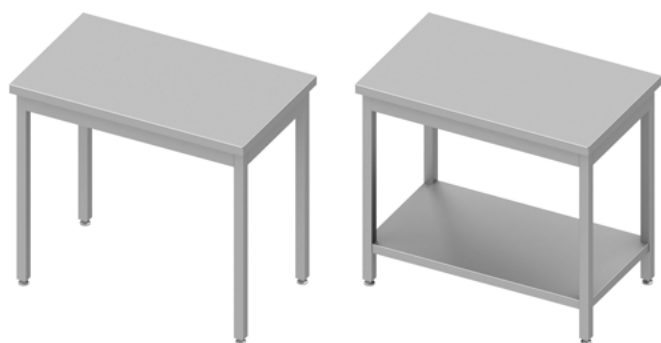
TABLE DE DRESSAGE



Table de dressage

Dessus : inox AISI 304L, renforcé par un panneau collé en mélaminé épaisseur 19 mm, avec profilés latéraux spéciaux pour coulisse - 1 grille inox GN2/1 coulissant sur 2 patins en polyéthylène - Piétement soudé en tube inox, 35 x 35 mm, et 35 x 20 mm sur 4 roulettes polyamide pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
TGR718	I 750 x L 1800	1 477 €	A



Fabriqué en acier inoxydable de haute qualité. Le plan de travail est en inox, renforcé avec du bois stratifié double laminé de 18 mm d'épaisseur.
Coins compacts et soudés. Plan de travail de 40 mm d'épaisseur.

La charge uniforme maximale sur le plan de travail est de 140 kg/m . Le pi tement est fabriqué en tubes carrés 40 x 40 mm.
Les pieds en plastique réglables de +25 mm   -5 mm (hauteur de base de 900 mm).

Table inox CHR centrale à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
932547070	I 700 x L 700	214 �	R
932547080	I 700 x L 800	222 �	R
932547100	I 700 x L 1000	247 �	R

Table inox CHR adossée à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930017070	I 700 x L 700	235 �	R
930017080	I 700 x L 800	251 �	R
930017100	I 700 x L 1000	268 �	R

Table inox CHR centrale à monter avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930107070	I 700 x L 700	261 �	R
930107080	I 700 x L 800	272 �	R
930107100	I 700 x L 1000	300 �	R

Table inox CHR adossée à monter avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930047070	I 700 x L 700	284 �	R
930047080	I 700 x L 800	300 �	R
930047100	I 700 x L 1000	329 �	R

Table inox CHR centrale soudée avec entretoise

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
932557100	I 700 x L 1000	264 �	R
932557120	I 700 x L 1200	275 �	R
932557140	I 700 x L 1400	311 �	R
932557150	I 700 x L 1500	325 �	R
932557160	I 700 x L 1600	340 �	R
932557180	I 700 x L 1800	369 �	R

Table inox CHR adossée soudée avec entretoise

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930027100	I 700 x L 1000	288 �	R
930027120	I 700 x L 1200	329 �	R
930027140	I 700 x L 1400	356 �	R
930027150	I 700 x L 1500	378 �	R
930027160	I 700 x L 1600	394 �	R
930027180	I 700 x L 1800	427 �	R

Table inox CHR centrale soudée avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930107100S	I 700 x L 1000	300 �	R
930107120S	I 700 x L 1200	339 �	R
930107140S	I 700 x L 1400	361 �	R
930107150S	I 700 x L 1500	375 �	R
930107160S	I 700 x L 1600	396 �	R
930107180S	I 700 x L 1800	419 �	R

Table inox CHR adossée soudée avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
930047100S	I 700 x L 1000	329 �	R
930047120S	I 700 x L 1200	378 �	R
930047140S	I 700 x L 1400	416 �	R
930047150S	I 700 x L 1500	437 �	R
930047160S	I 700 x L 1600	454 �	R
930047180S	I 700 x L 1800	497 �	R

Option ajout d'un bac sur table

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
BAC 400x400	400 x 400 x 250	135 �	I
BAC 500x400	500 x 400 x 250	135 �	I

Option ajout de 4 roulettes

4 roues à chape polyamide pour table CHR.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
TIROIR	Diam. 125	149 �	R

Option ajout d'un tiroir sur table

Fabriqué en acier inox. Tiroirs double paroi, extension complète.
Charge jusqu'à 25 kg.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
TIROIR	Pour tables P=700 mm	167 �	R

TABLE DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM

TOURNUS
EQUIPEMENT

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



Table inox centrale

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404971	1 700 x L 1000	458 €	A
404972	1 700 x L 1200	475 €	A
404973	1 700 x L 1400	516 €	A
404975	1 700 x L 1600	555 €	A
404976	1 700 x L 1800	575 €	A
404977	1 700 x L 2000	601 €	A

Table inox centrale avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424971	1 700 x L 1000	552 €	A
424972	1 700 x L 1200	579 €	A
424973	1 700 x L 1400	638 €	A
424975	1 700 x L 1600	691 €	A
424976	1 700 x L 1800	731 €	A
424977	1 700 x L 2000	774 €	A

Table inox adossée

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404991	1 700 x L 1000	505 €	A
404992	1 700 x L 1200	513 €	A
404993	1 700 x L 1400	538 €	A
404995	1 700 x L 1600	599 €	A
404996	1 700 x L 1800	646 €	A
404997	1 700 x L 2000	657 €	A

Table inox adossée avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424991	1 700 x L 1000	599 €	A
424992	1 700 x L 1200	616 €	A
424993	1 700 x L 1400	657 €	A
424995	1 700 x L 1600	733 €	A
424996	1 700 x L 1800	798 €	A
424997	1 700 x L 2000	822 €	A



4 roues à chape polyamide

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
701201		134 €	A

Tiroir inox GN1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
809501		190 €	A

TABLE DU CHEF PREMIUM

TOURNUS
EQUIPEMENT

Plan de travail en acier inoxydable 15/10°.

Bac soudé 400 x 400 x 250 mm avec tube de surverse et siphon.



Table adossée sans robinet bac à gauche

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404751	1 700 x L 1000	832 €	A
404752	1 700 x L 1200	854 €	A
404753	1 700 x L 1400	874 €	A
404755	1 700 x L 1600	918 €	A
404756	1 700 x L 1800	970 €	A
404757	1 700 x L 2000	974 €	A

Table adossée + étagère sans robinet bac à gauche

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424751	1 700 x L 1000	929 €	A
424752	1 700 x L 1200	957 €	A
424753	1 700 x L 1400	996 €	A
424755	1 700 x L 1600	1 053 €	A
424756	1 700 x L 1800	1 120 €	A
424757	1 700 x L 2000	1 146 €	A

Table adossée - sans robinet - bac à droite

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404761	1 700 x L 1000	832 €	A
404762	1 700 x L 1200	854 €	A
404763	1 700 x L 1400	874 €	A
404765	1 700 x L 1600	918 €	A
404766	1 700 x L 1800	970 €	A
404767	1 700 x L 2000	974 €	A

Table adossée + étagère sans robinet bac à droite

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424761	1 700 x L 1000	929 €	A
424762	1 700 x L 1200	957 €	A
424763	1 700 x L 1400	996 €	A
424765	1 700 x L 1600	1 053 €	A
424766	1 700 x L 1800	1 120 €	A
424767	1 700 x L 2000	1 146 €	A



Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité. Dosseret arrière profilé 100 x 15 x 10 mm. Le dessus est en inox embouti avec un système de renforts en acier, fixés par technologie de collage, sans soudure.

Coins compacts et soudés. Cache-cuve sur 3 côtés. Trou de robinetterie ouvert de diamètre 33 mm, le trou de vidange avec bonde d'évier, crépine et tuyau de trop-plein inclus.

Piètement en tubes carrés 40 x 40 mm. Hauteur de base de 900 mm.



Plonge inox CHR soudée

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
934407070S	1 700 x L 700	1 bac 500 x 500 sans robinet	432 €	R
934437140S	1 700 x L 1400	1 bac 500 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	551 €	R
934417140S	1 700 x L 1400	1 bac 500 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	551 €	R
934537120S	1 700 x L 1200	2 bacs 500 x 500 sans égouttoir sans robinet	758 €	R
934447180	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	621 €	R
934427180	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	621 €	R

Plonge inox CHR soudée avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
934457070S	1 700 x L 700	1 bac 500 x 500 sans robinet	459 €	R
934477140S	1 700 x L 1400	1 bac 500 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	608 €	R
934467140S	1 700 x L 1400	1 bac 500 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	608 €	R
934587120S	1 700 x L 1200	2 bacs 500 x 500 sans égouttoir sans robinet	690 €	R
934607180S	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	827 €	R
934597180S	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	827 €	R

Plan de travail en acier inoxydable 15/10°.

Bac soudé 500 x 500 x 300 mm avec tube de surverse et siphon.



Plonge

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
806670	1 700 x L 700	1 bac 500 x 500 sans étagère basse sans robinet	557 €	A
806671	1 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	636 €	A
806672	1 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	636 €	A
806677	1 700 x L 1600	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	881 €	A
806678	1 700 x L 1600	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	881 €	A
806674	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	907 €	A
806675	1 700 x L 1800	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	907 €	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
826670	1 700 x L 700	1 bac 500 x 500 étagère basse sans robinet	641 €	A
826671	1 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	727 €	A
826672	1 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	727 €	A
826677	1 700 x L 1600	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	996 €	A
826674	1 700 x L 1800	2 bac 500 x 500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	1 039 €	A



Étagère murale P300 mm sur consoles H170 mm

Étagère suspendue à 2 consoles, en acier inoxydable.
Dossieret arrière plat hauteur 30 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931733060	I 300 x L 600	87 €	I
931733080	I 300 x L 800	95 €	I
931733100	I 300 x L 1000	99 €	I
931733120	I 300 x L 1200	104 €	I

Étagère murale P400 mm sur consoles H170 mm

Étagère suspendue à 2 consoles, en acier inoxydable.
Dossieret arrière plat hauteur 30 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931734060	I 400 x L 600	98 €	I
931734080	I 400 x L 800	106 €	I
931734100	I 400 x L 1000	112 €	I
931734120	I 400 x L 1200	118 €	I



Étagère murale P300 mm sur consoles H170 mm

Étagère suspendue à 3 consoles, en acier inoxydable.
Dossieret arrière plat hauteur 30 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931743140	I 300 x L 1400	118 €	I
931743160	I 300 x L 1600	134 €	I

Étagère murale P400 mm sur consoles H170 mm

Étagère suspendue à 3 consoles, en acier inoxydable.
Dossieret arrière plat hauteur 30 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931743140	I 400 x L 1400	135 €	I
931743160	I 400 x L 1600	151 €	I

CHARIOT



Chariot de débarrassage

Chariot à débarrasser, roulettes chapes polyamide 2AF.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
801542	800 x 530	2 plateaux	207 €	H



Chariot de débarrassage

Chariot à débarrasser, roulettes chapes polyamide 2AF.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
801543N	800 x 530	3 plateaux	247 €	H



Chariot de débarrassage

Chariot à débarrasser, roulettes chapes polyamide 2AF.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
801552	1000 x 600	2 plateaux	243 €	H
801553	1000 x 600	3 plateaux	304 €	H



Chariot cafétéria

Construction en acier inoxydable. Structure en tube inox de section 25 x 25 mm. Entretoise longitudinale en tube inox de section 50 x 25 mm. Panneaux fils inox Ø 4,8 mm soudés sur la structure. Avec ou sans parois en stratifié beige fixées par clips sur panneaux fils. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800091	Sans parois - 2 x 12 niveaux	617 €	H
800092	Avec parois - 2 x 12 niveaux	733 €	H



Chariot à glissières

Construction en acier inoxydable. Montants tubes carrés 25 x 25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 à frein, à chape polyamide. Pare-chocs annulaires. Charge maximale 250 kg par chariot et 20 kg par niveau.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
804209	20 niveaux GN1/1	261 €	H
804239	20 niveaux GN2/1	294 €	H
804159	20 niveaux 600 x 400	306 €	H



Chariot à niveau constant

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10° mm. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
808105	Pour plateaux	635 €	H
808106	Pour plateaux avec guides latéraux	867 €	H
808102	Pour casiers à verres	635 €	H



Chariot portes bac GN

Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN. Construction en acier inoxydable. Structure tube en acier inoxydable 25 x 25 mm. Grilles amovibles en fil inox Ø 6 et 4 mm. Barres d'arrêt escamotables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Les chariots comportent 4 niveaux espacés de 325 mm. Le deuxième niveau est escamotable et permet alors un espace de rangement haut de 530 mm. Les cases pour le rangement ont un pas de 30 mm.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
805603	38 cases par niveau	1 354 €	A
805606	51 cases par niveau	1 604 €	A



Chariot à plate-forme à claires voies

Construction soudée en tubes largement dimensionnés. 4 roues pivotantes Ø 160 mm. Charge maximale : 350 kg. Dimensions : L 1200 x P 600 x H 1000 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
802165	Tubes inox	583 €	H
802160	Tubes aluminium	429 €	H



Chariot porte casiers GA

Construction en acier inoxydable. Plateau inox épaisseur 12/10° mm. Dossieret boulonné. 4 roues pivotantes Ø 100 mm à chape acier électrozingué. Charge maximale 80 kg.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800102	510 x 510	Plateaux inox fixe	165 €	A

Chariot porte casiers inox

Construction en acier inoxydable. Tube 25 x 25 mm. Plateau inox amovible épaisseur 12/10° mm. Dossieret boulonné. 4 roues pivotantes dont 2 à freins, Ø 125 mm à chape polyamide avec pare-chocs annulaires. Charge maximale 150 kg.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800126	510 x 510	Plateaux inox amovible	206 €	A



Chariot portes assiettes réhaussé

Construction en acier inoxydable. Arceaux en tube 25 x 25 mm avec séparations réglables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires. Assiettes jusqu'à Ø 290 mm. Plate-forme réhaussée, pour une utilisation plus ergonomique : hauteur 460 mm sur chariot 200 assiettes et 485 mm sur chariot 400 assiettes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800575	200 assiettes avec séparation anti-chute	370 €	A
800576	400 assiettes avec séparation anti-chute	528 €	A



Chariot chauffe assiettes 2 piles (120 assiettes)

Avec couvercle, construction en acier inox pour assiettes Ø 180 à 290 mm, 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein. Charge max admissible : 75 kg/pile

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
808172N	L 960 x P 485 x H 900	1 080 €	H



Armoire suspendue CHR avec portes coulissantes

Fabriquée en acier inoxydable. Une étagère réglable en inox. Les portes coulissantes double paroi en forme de caisson rigidifié, suspendues sur un guide en acier inoxydable. Installation de serrure possible en option.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931724100	L 1000 x P 400 x H 600	420 €	I
931724120	L 1200 x P 400 x H 600	451 €	I
931724140	L 1400 x P 400 x H 600	514 €	I
931724150	L 1500 x P 400 x H 600	541 €	I
931724160	L 1600 x P 400 x H 600	567 €	I



Armoire suspendue CHR ouverte

Fabriquée en acier inoxydable. Une étagère réglable en inox. Les portes coulissantes double paroi en forme de caisson rigidifié, suspendues sur un guide en acier inoxydable. Installation de serrure possible en option.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
931684100	L 1000 x P 400 x H 600	275 €	I
931684120	L 1200 x P 400 x H 600	298 €	I
931684140	L 1400 x P 400 x H 600	321 €	I
931684150	L 1500 x P 400 x H 600	335 €	I
931684160	L 1600 x P 400 x H 600	349 €	I



Meuble central neutre PREMIUM à portes coulissantes

Dessus et structure en inox AISI 304 - Dessus doublé mélaminé 18 mm - dessus avec bord avant et arrière rayonné R10 mm - Bord avant tombé de 60 mm - Portes coulissantes doublées - 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
987010	L 1000 x P 700 x H 900	1 387 €	I
987012	L 1200 x P 700 x H 900	1 564 €	I
987014	L 1400 x P 700 x H 900	1 708 €	I
987016	L 1600 x P 700 x H 900	1 874 €	I
987018	L 1800 x P 700 x H 900	2 060 €	I
987020	L 2000 x P 700 x H 900	2 213 €	I



Meuble adossé neutre PREMIUM à portes coulissantes

Dessus et structure en inox AISI 304 - Dessus doublé mélaminé 18 mm - dessus avec bord avant et arrière rayonné R10 mm - Bord avant tombé de 60 mm - Portes coulissantes doublées - 1 étagère renforcée réglable sur 3 positions.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
A987010	L 1000 x P 700 x H 900	1 489 €	I
A987012	L 1200 x P 700 x H 900	1 675 €	I
A987014	L 1400 x P 700 x H 900	1 837 €	I
A987016	L 1600 x P 700 x H 900	2 023 €	I
A987018	L 1800 x P 700 x H 900	2 381 €	I
A987020	L 2000 x P 700 x H 900	2 436 €	I



Meuble central neutre CHR à portes coulissantes

Dessus et structure en inox AISI 304 - Dessus doublé mélaminé 19 mm - Sans étagère - Portes coulissantes doublées - Tiroirs sur la longueur.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
82184	L 1200 x P 700 x H 900	2 tiroirs	1 239 €	I
82185	L 1400 x P 700 x H 900	3 tiroirs	1 443 €	I
82186	L 1600 x P 700 x H 900	3 tiroirs	1 567 €	I



Meuble adossé neutre CHR à portes coulissantes

Version adossée : dossier arrière plein de 100 x 20 mm avec décalage.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
82202	L 1200 x P 700 x H 900	2 tiroirs	1 198 €	I
82203	L 1400 x P 700 x H 900	3 tiroirs	1 386 €	I
82204	L 1600 x P 700 x H 900	3 tiroirs	1 503 €	I

Madial



Meuble bas chauffant PREMIUM adossé

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
22041	L 1200 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	1 932 €	I
22043	L 1400 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 112 €	I
22045	L 1600 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 314 €	I
22047	L 1800 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 502 €	I
22049	L 2000 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 690 €	I

Madial



Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM adossée

Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10° - Dessus doublé mélaminé 19 mm - Bord avant tombé 60 mm - Dessus avec bord rayonné R10 mm - Dossieret arrière fermé de 100 x 20 mm rayonné à la base et sur le dessus R10 mm - Décalage arrière de 100 mm - Portes coulissantes doublées et isolées sur 2 faces - Chauffage ventilé - Thermostat digital : 0 - 90°C - Interrupteur marche/arrêt - 1 étagère réglable perforée renforcée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24041	L 1200 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 123 €	A
24043	L 1400 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 319 €	A
24045	L 1600 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 661 €	A
24047	L 1800 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 845 €	A
24049	L 2000 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	4 063 €	A

Madial



Table chaude ventilée avec dessus chauffant PREMIUM centrale

Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10° - Dessus doublé mélaminé 19 mm - Bord avant tombé 60 mm - Dessus avec bord rayonné R10 mm - Chauffage ventilé - Thermostat digital : 0 - 90°C - Interrupteur marche/arrêt - 1 étagère réglable perforée renforcée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24011	L 1200 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 196 €	A
24013	L 1400 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 299 €	A
24015	L 1600 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 613 €	A
24017	L 1800 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 812 €	A
24019	L 2000 x P 700 x H 900	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	3 978 €	A

Madial



Meuble bas chauffant PREMIUM central

Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10° - Dessus doublé mélaminé 19 mm - Bord avant tombé 60 mm - Dessus avec bord rayonné R10 mm - Chauffage ventilé - Thermostat digital : 0 - 90°C - Interrupteur marche/arrêt - 1 étagère réglable perforée renforcée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
22011	L 1200 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	1 894 €	I
22013	L 1400 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 074 €	I
22015	L 1600 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 275 €	I
22017	L 1800 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 463 €	I
22019	L 2000 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 652 €	I

Madial



Table chaude ventilée PREMIUM traversante

Construction inox AISI 304 épaisseur 15/10° - Dessus doublé mélaminé 19 mm - Bord avant tombé 60 mm - Dessus avec bord rayonné R10 mm - Portes coulissantes doublées et isolées sur 2 faces - Chauffage ventilé - Thermostat digital : 0 - 90°C - Interrupteur marche/arrêt - 1 étagère réglable perforée renforcée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
22071	L 1200 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 159 €	I
22073	L 1400 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 369 €	I
22075	L 1600 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 600 €	I
22077	L 1800 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 742 €	I
22079	L 2000 x P 700 x H 900	Puissance : 2 kW Tension : 230 V	2 964 €	I



stalgalst

Étagère chauffante à poser sur table 1 niveau

Étagère du chef chauffante simple. Isolation thermique. Construction soudée. Fabriquée en acier inoxydable de haute qualité. Plateau renforcé de 60 mm d'épaisseur. Pieds en profilés 30 x 30 mm. Hauteur sous l'étagère 360 mm, hauteur sous les émetteurs infrarouges de 334 mm. L'interrupteur et le câble d'alimentation sur le côté droit de l'étagère. Kit de montage inclus. Alimentation 230 V.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
932204100	L 1000 x P 400 x H 400	2 résistances céramiques 400 W/unit.	398 €	I
932204120	L 1200 x P 400 x H 400	3 résistances céramiques 400 W/unit.	430 €	I
932204140	L 1400 x P 400 x H 400	3 résistances céramiques 400 W/unit.	497 €	I
932214150	L 1500 x P 400 x H 400	4 résistances céramiques 400 W/unit.	550 €	I
932214160	L 1600 x P 400 x H 400	4 résistances céramiques 400 W/unit.	586 €	I
932214180	L 1800 x P 400 x H 400	4 résistances céramiques 400 W/unit.	655 €	I

MEUBLE ET ARMOIRE

Madial



Étagère neutre pour table 1 niveau

Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10° - Angles rayonnés R10 - Bord tombé 60 mm - Omega de renfort - Montant en tube 40 x 40 mm - Fixation sur cornières.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
1N2110040	L 1000 x P 400 x H 400	252 €	R
1N2112040	L 1200 x P 400 x H 400	259 €	R
1N2114040	L 1400 x P 400 x H 400	270 €	R
1N2116040	L 1600 x P 400 x H 400	282 €	R
1N2118040	L 1800 x P 400 x H 400	288 €	R
1N2120040	L 2000 x P 400 x H 400	311 €	R

Madial



Étagère neutre pour table 2 niveaux

Construction inox AISI 304, épaisseur 15/10° - Angles rayonnés R10 - Bord tombé 60 mm - Omega de renfort - Montant en tube 40 x 40 mm - Fixation sur cornières.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
2N2110040	L 1000 x P 400 x H 700	392 €	R
2N2112040	L 1200 x P 400 x H 700	415 €	R
2N2114040	L 1400 x P 400 x H 700	437 €	R
2N2116040	L 1600 x P 400 x H 700	452 €	R
2N2118040	L 1800 x P 400 x H 700	474 €	R
2N2120040	L 2000 x P 400 x H 700	486 €	R



TOURNUS
EQUIPEMENT

Armoire haute CHR portes coulissantes

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
503492	L 1000 x P 600 x H 1800	1 609 €	H
503493	L 1200 x P 600 x H 1800	1 751 €	H



TOURNUS
EQUIPEMENT

Armoire pour produits d'entretien CHR

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
503481	1 porte avec séparation verticale Dim. : L 600 x P 500 x H 1800 mm	962 €	H
503482	2 portes avec séparation verticale Dim. : L 1000 x P 500 x H 1800 mm	1 253 €	H

RAYONNAGE

FERMOSTOCK®



Rayonnage Fermostock 5711

Structure Duralinox - Clayettes polymères - 90 kg / nvx.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4E1189A16	L 1189 x P 360 x H 1685	275 €	H
4E1189B16	L 1189 x P 460 x H 1685	284 €	H



Rayonnage Fermostock 6611

Structure Duralinox - Clayettes polymères -175 kg / nvx.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4P1197A16	L 1197 x P 360 x H 1685	303 €	H
4P1197B16	L 1197 x P 460 x H 1685	318 €	H



Rayonnage Fermostock 6811

Structure et clayettes Duralinox - 250 kg / nvx.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4D1197A16	L 1197 x P 360 x H 1685	371 €	H
4D1197B17	L 1197 x P 360 x H 1685	402 €	H



Rayonnage Fermostock 6622

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4F1197B17	L 1197 x P 460 x H 1800	330 €	H



Étagère murale 6611

Étagère murale 1 niveau - Fixation sur mur ou panneau - Charge maximum : 75 kg - Étagère à structure (équerres + longerons) Duralinox anodisé équipée de clayettes amovibles polymère résistant à une température de - 40°C compatible GN1/1.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EMP1077A	L 1077 x P 360	141 €	H
EMP1197A	L 1197 x P 360	144 €	H
EMP1317A	L 1317 x P 360	148 €	H
EMP1497A	L 1497 x P 360	154 €	H



Chariot sous table

Chariot sous table 1 niveau.
Charge maximum uniformément répartie : 120 kg
Structure Duralinox - Clayettes polymères

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
CTP897B	L 980 x P 505 x H 580	232 €	H
CTP1077B	L 1160 x P 505 x H 580	240 €	H



Étagère murale 6622

Étagère murale 1 niveau - Fixation sur mur ou panneau - Charge maximum : 75 kg - Étagère à structure (équerres + longerons) Duralinox anodisé équipée de clayettes amovibles polymère résistant à une température de - 40°C compatible GN1/1.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EMP1077B	L 1077 x P 460	149 €	H
EMP1197B	L 1197 x P 460	152 €	H
EMP1317B	L 1317 x P 460	156 €	H
EMP1497B	L 1497 x P 460	162 €	H

Chariot sous table avec bacs de rétention

Chariot sous table 1 niveau.
Charge maximum uniformément répartie : 120 kg
Structure Duralinox - Clayettes polymères

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
CTP897B	L 980 x P 505 x H 580	323 €	H
CTP1077B	L 1160 x P 505 x H 580	363 €	H



LA GAMME NOVATEC

Roll'service

Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine inox ou vitrée, à ouverture 270° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox. Température pré-réglée à 85°C. Montée en température rapide : passage de 20 à 85°C en 20 minutes. Cordon spiralé avec prise surmoulée pour branchement électrique, tension 230 V, fréquence 50/60 Hz. Système de blocage de la porte en position ouverte. Sens d'ouverture de la porte modifiable en fonction de la configuration de votre cuisine. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles. Panneau de commande tactile pour gérer la traçabilité grâce à l'enregistrement de la température dans l'enceinte. Les données sont récupérables sous forme d'un tableau Excel via un port USB disposé sur le panneau de commande. Enregistrement également de la consommation électrique. Certification LONGTIME®.



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507381N	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	3 698 €	A
507386N	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	3 915 €	A
507382N	L 528 x P 821 x H 1134	Porte vitrée sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	3 988 €	A
507387N	L 528 x P 821 x H 1844	Porte vitrée avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx	4 205 €	A
507482N	L 733 x P 941 x H 1880	Porte vitrée sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx	4 785 €	A
507487N	L 733 x P 941 x H 1880	Porte vitrée avec humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx	4 930 €	A
507336N	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx	3 552 €	A
507331N	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx	3 300 €	R

Roll'fresh

Construction en acier inoxydable alimentaire. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières embouties. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible. Deux poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière. Système de blocage de la porte en position ouverte. Bandeau périphérique antichoc non-marquant. 4 roues pivotantes dont 2 à frein. Indice de protection IP 25. Panneau de commande intégré à touches sensibles. Armoire fournie avec support pour enregistreur de température (enregistreur en option). Gaz réfrigérant R455A. Alimentation électrique : 230 V mono



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507285N	L 522 x P 815 x H 1395	10 niveaux GN 1/1 - Puissance : 1,6 kW	4 640 €	A
507295N	L 797 x P 995 x H 1395	10 niveaux GN 2/1 - Puissance : 1,6 kW	5 365 €	A
507286N	L 522 x P 815 x H 1750	15 niveaux GN 1/1 - Puissance : 2,4 kW	4 930 €	A
507296N	L 727 x P 941 x H 1786	15 niveaux GN 2/1 - Puissance : 2,4 kW	5 800 €	A



LAVERIE

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 à soucoupes, 1 panier à couverts.

Capacité : 36 paniers en 400 x 400



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 à verres, 1 panier à couverts

Capacité : 43 paniers en 500 x 500

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S 40 E	L 450 x P 535 x H 700	Puissance : 3,2 kW Tension : 230 V - 50 Hz	1 120 €	A
S 40 EA	L 450 x P 535 x H 700	Version adoucisseur intégré Puissance : 3,2 kW Tension : 230 V - 50 Hz	1 253 €	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S 50 E	L 590 x P 600 x H 850	Puissance : 5,2 kW Tension : 400 V	1 393 €	A
S 50 EA	L 590 x P 600 x H 850	Version adoucisseur intégré Puissance : 5,2 kW Tension : 400 V	1 533 €	A



Lave-vaisselle à 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

Capacité : 61 paniers en 500 x 500

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S 100 E	L 720 x P 735 x H 1445/1880	Puissance : 10,2 kW - Tension : 400 V	2 415 €	A
S 100 EA	L 720 x P 735 x H 1445/1880	Version adoucisseur intégré Puissance : 10,2 kW - Tension : 400 V	2 597 €	A

LA GAMME SILVER



Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

Modèle électronique, avec capot à double paroi isolée, distributeur de produit de lavage et rinçage standard. Possible installation en angle. Cuve emboutie à escalier. Bras de lavage et rinçage indépendants. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe. Système Thermostop, Systeme Plus qui garanti un rinçage avec une température constante 85°C. Systeme Break Tank, Systeme Energy Recovery qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour réchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation. Niveau de bruits 66 dbA. 6 cycles, Consommation par cycle : 2,6 litres. Alimentation en eau 10°C. Compatible plateaux Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm).

Capacité : 55 paniers par heure

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1400 TOP PLUS HR H+	L 720 x P 735 x H 2095	Puissance : 10,5 kW - Tension : 400 V	6 547 €	A



Lave-batterie à granules

Technologie avancée, cuve de lavage inox AISI 316 angles arrondis, construction double paroi isolée matériaux haute isolation thermo-acoustique, pompe de lavage avec corps et couronne AISI 316 à haute efficacité, double bras de lavage verticaux, système de ventilation renforcé. 10 programmes de lavage, Systeme Plus garantissant un rinçage constant à 85°C.

Capacité de la cuve : 103 L - Consommation d'eau : 4,4 L

Paniers : Ø 735 x H 240 mm (15 paniers / h)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULES 900 PLUS	L 1095 x P 910 x H 1910/2020		20 864 €	R

Lave-vaisselle à avancement automatique

Portes double paroi isolée, système de sécurité anti-chute, poignée ergonomique, système Thermo Barrier pour un meilleur confort d'utilisation, filtration EASY+, lavage et prélavage renforcé, prélavage automatique basse température.

Rendement : 83 et 107 paniers / h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ASE104M	L 1900 x P x 805 x H 1830 / 2120	Puissance : 20,2 kW	13 602 €	R
ASE104M +HR10+DR64	L 1900 x P x 805 x H 1830 / 2120	Modèle avec condenseur de buée et tunnel de séchage Puissance : 20,2 kW	19 487 €	R



Lave-verres

Dimensions panier 400 x 400 mm - Double paroi - Contrôle électronique - Rendement théorique en panier/h : 30/24/20 - 5 programmes - Démarrage progressif - Pompe de vidange - Pompe de rinçage (surpresseur) - Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique - 2 paniers fournis - 230V/1N/50Hz ou 400V/3N/50Hz - Puissance totale installée : 3,1 kW ou 4,9kW

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPG415	L 460 x P 600 x H 705	Puissance : 3,1 kW - Tension : 230 V	2 670 €	A
SPG415S	L 460 x P 600 x H 705	Version adoucisseur intégré Puissance : 3,1 kW - Tension : 230 V	2 742 €	A



Lave-vaisselle Easyline

500 x 500 mm. Pompe de rinçage : oui. SHR - Condenseur de vapeur : non. Adoucisseur intégré : non. Break tank : oui. Filtre cuve inox. Hauteur utile de chargement : 400 mm. Porte double paroi. Productivité maxi assiettes/heure : 1080. Puissance installée par défaut : 7300 W.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPD515	600 x 600 x 822	Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V	2 846 €	A
SPD515S	600 x 600 x 822	Version adoucisseur intégré Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V	2 975 €	A



Lave-verres Easyline

500 x 500 mm. Pompe de rinçage : oui. SHR - Condenseur de vapeur : non. Adoucisseur intégré : non. Break tank : oui. Filtre cuve inox. Hauteur utile de chargement : 400 mm. Porte double paroi. Productivité maxi assiettes/heure : 1080. Puissance installée par défaut : 7300 W.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPF515	600 x 600 x 1315		3 508 €	A
SPF515S	600 x 600 x 1315	Version adoucisseur intégré	3 631 €	A



Lave-vaisselle à capot

Dimensions panier : 500 x 500 mm - Contrôle électronique - Capot double paroi
Rendement théorique en panier / h : 60/30/20 - 6 programmes - Démarrage progressif - Pompe de vidange
Pompe de rinçage - Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
2 paniers fournis - 400V/3N/50Hz - Puissance totale installée 9,7 kW.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPH515	L 635 x P 750 x H 1510	Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V	4 637 €	A
SPH515H	L 635 x P 750 x H 1510	Version condenseur de buées SHR+ Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V	5 918 €	A



Lave-vaisselle à capot

Dimensions panier : 600 x 500 ou 500 x 500 mm - Contrôle électronique
Rendement théorique en panier / h : 72/60/40/24 - Jusqu'à 6 programmes - Système HTR (rinçage 85°C)
Démarrage progressif - Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
Break tank et système anti-retour - 2 paniers fournis - 400V/3N/50Hz - Puissance totale installée : 10 kW

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SHP615	600 x 600 x 1315		5 520 €	A
SHP615H	600 x 600 x 1315	Avec condenseur de buées SHR+	6 254 €	A



X2 Master - capot auto ou manuel avec ou sans Ecoexchanger®

Capot auto ou manuel. DualWash et Sequential RinseTechnology. Faible conso eau 2L/cycle. Avec ou sans condenseur/récupérateur de buée. 2 pompes de lavage : haute pression 1,5 kW / basse pression 1,1 kW. Double paroi. Sélection auto du mode. 4 programmes + Changement de bain + Autoclean. Tableau de commande réversible à hauteur d'œil. Pompe de vidange. Doseurs de produits. Module Wifi. Panier inox batterie, casier assiettes, casier à verres.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
X2 MASTER	655 x 745 x 1950 / 2125	Puissance : 10 kW Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	de 8 672 € à 12 134 € suivant options	A



D2 Master - capot auto ou manuel avec ou sans Ecoexchanger®

Capot auto ou manuel. Sequential RinseTechnology. Faible conso eau 1,3L/cycle. Avec ou sans condenseur/Récupérateur de buées. Pompe de lavage : 1,1 kW. Double paroi. Sélection auto du mode. 4 programmes + Changement de bain + Autoclean. Tableau de commande réversible à hauteur d'œil. Pompe de vidange. Doseurs de produits intégrés. Module Wifi. Casier assiettes, casier à verres, godet à couverts.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
D2 MASTER	656 x 745 x 1950 / 2125	Puissance : 9,1 kW Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	de 5 224 € à 8 687 € suivant options	A



D1 Master - lave-vaisselle frontal - avec ou sans adoucisseur intégré

Sequential RinseTechnology. Faible conso eau 1,3L/cycle. Pompe de lavage : 1,1 kW. Double paroi. Sélection auto du mode. 4 programmes + changement de bain + Autoclean. Pompe de vidange. Doseurs de produits. Avec ou sans adoucisseur intégré. Module Wifi. Casier assiettes, casier à verres, godet à couverts.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
D1 MASTER	600 x 633 / 1022 x 844	Puissance : 5,1 kW Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	de 3 425 € à 3 644 € suivant options	A



Lave-batterie & vaisselle granule combi®

Lave-batterie & vaisselle combiné à capot automatique. Technologie de lavage à basse pression d'eau pour le lavage de la vaisselle et à haute pression d'eau et avec ou sans granules pour le lavage de la batterie, permettant de réduire les consommations de temps, d'eau, d'électricité, et de lessiviels en supprimant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel. Productivité horaire : 126 bacs GN1/1 ou 33 paniers vaisselle par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULE COMBI®	850 x 1002 x 1693/2339	Puissance : 12,5 kW 25A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	25 794 €	A

LA GAMME PREMIUM



Lave-vaisselle à capot

Le WD-6C CLASSIC est un lave-vaisselle très robuste et d'une grande fiabilité. Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...
1 programme de lavage personnalisable
Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-6 CLASSIC	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 9,9 kW	6 196 €	A



Machine de dérochage automatique à capot

Les machines à capot Metos WD-6/7 peuvent être précédées d'une machine de dérochage automatique PRM6/7. Ce module permet de supprimer la douchette en amont de la machine et allie confort de travail et réduction de consommation des fluides, le PRM étant alimenté par le trop plein de la machine à laver ! La consommation d'eau pour le dérochage-prélavage est ainsi limitée à 50 litres/service.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PRM-6	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 0,9 kW	4 238 €	A



Lave-vaisselle à capot

Le WD-6E ESSENTIAL est un lave-vaisselle très robuste et d'une grande fiabilité. Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...
Le WD-6E ESSENTIAL s'adapte à tous les environnements en étant entièrement personnalisable grâce aux Pack AUTO, ECO-FLOW, ECO-FLOW PLUS et DUO.
3 programmes de lavage personnalisables. 1 programme d'autonettoyage fin de service.
Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-6 ESSENTIAL	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 9,9 kW	8 308 €	A



Lave-vaisselle à capot

Le WD-7E ESSENTIAL est un lave-vaisselle-batterie mixte très robuste et d'une grande fiabilité. Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...

Le WD-7E ESSENTIAL s'adapte à tous les environnements en étant entièrement personnalisable grâce aux Pack Auto, Eco-Flow, Eco-Flow Plus et Duo.

3 programmes de lavage personnalisables. 1 programme d'auto-nettoyage fin de service.

Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-7 ESSENTIAL	600 x 657 x 1540/2080	Puissance : 10,1 kW	9 824 €	A



Lave-verres casier 500 x 500

Lave verres comprenant un osmoseur vertical conforme subvention Carsat, 3 casiers à verres inclinés et 1 kit de démarrage avec produit de lavage et de rinçage.

Gestion par écran tactile intuitif. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.

Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BI35 + AQUAVS + 3 CASIERS 520134 + KPLS		Puissance : 6,85 kW	7 480 €	A



Laveuse frontale casier 500 x 500

Intérieur entièrement embouti. Double paroi. Gestion par écran tactile intuitif.

Détection de présence de filtre. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.

Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FI45		Puissance : 6,85 kW	4 686 €	A



Machine à capot casier 500 x 500 avec condenseur récupérateur

Bras de lavage et de rinçage en tube inox. Gestion par écran tactile intuitif.

Détection de présence de filtre. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.

Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
C116CRC		Puissance : 12,5 kW	10 767 €	A



Lave-verres frontal avec osmoseur

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, pompe de vidange, doseur de produit de lavage et rinçage avec réservoir intégré. Osmoseur indépendant AT Excellence-S

Hauteur utile : 309 mm. Capacité : 48/32/22 paniers 400 x 400

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UC-S AT EXCELLENCE-S	460 x P 603 x H 725/760	Puissance : 7,9 kW - Tension : 400 V	5 036 €	A



Lave-vaisselle à capot avec nouveau système de séchage DMX

Pour le séchage de la vaisselle en plastique réutilisable. Quadruple système de filtration, récupérateur thermique des eaux usées, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, système Thermostop.

Installation dispositif de séchage indépendant DMX* monté sur une table de sortie (prix sur demande pour la table).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PT-M avec nouveau système de séchage DMX	635 x 750 x 1535-2010	Puissance : 10,8 kW - Tension : TRI 400V	18 327 €	A



Lave-vaisselle à avancement automatique

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, 3 vitesses possibles, système Thermostop. Porte papillon à 180°.

Capacité de la cuve : 75 L - Capacité : 50/75/120 paniers en 500 x 500

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CTR-M SIMPLE RINCAGE	L 1400 x P 800 x H 1420	Puissance : 32,2 kW - Tension : 400 V	26 555 €	A



Lave-batterie frontal



Robuste le WD-10S est un lave-batterie à eau à ouverture frontale.

Entièrement conçu en Inox AISI 304, le WD-10 S dispose d'un intérieur entièrement lisse et est doté d'un éclairage facilitant son usage et son entretien.

Avec une pompe de lavage de 2,35 kW il offre une grande performance du lavage de la batterie.

3 programmes de lavage personnalisables

1 programme de trempage

Casier inox : 815 x 670 - Capacité : 30 cycles / h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-10 S	1000 x 900 x 2020/2400	Puissance : 14,4 kW	16 252 €	A



Lave-batterie à granules traversant



Avec les lave-batteries à granules Metos, fini le pré-trempage et le récurage de la batterie !

Le lave-batterie à granules WD-90 DUO est un lave batterie mixte disposant de 3 types de programmes – batterie granules – batterie eau – vaisselle eau. Il bénéficie, comme tous les modèles à granules Metos, de la fonction centrifugation pour un résultat de séchage performant et une récupération des granules efficace à chaque cycle.

Modèle aussi disponible en version ECO-FLOW avec condenseur récupérateur de chaleur.

Panneau de commandes tactile ultra intuitif.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-90 DUO	850 x 1060 x 1690/2385	Puissance : 14,7 kW	26 456 €	A



Lave-batterie frontal



Quadruple système de filtration, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.

Capacité : 40/24/12 paniers en 500 x 500 ou 500 x 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UF-M	L 775 x P 870 x H 1720/2000	Puissance : 16,4 kW Tension : 400 V	14 307 €	A



Lave-ustensiles



Surface de lavage utile : L 540 x P 635 x H 610 mm

Pompe de vidange de série / Filtre à particules en inox.

Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.

3 programmes : 3/3/6 mins. Consommation en eau par lavage : 5 L

Capacité de lavage : 1 bac 400 x 600 / 1 cuve 40 L / 12 plaques 400 x 600 mm

En option : doseur lessiviels / condenseur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
8105C	L 665 x P 790 x H1 1631 x H2 2100	Puissance : 8,5 kW - 16A Tension : 400 V TRI+N+T	10 598 €	A



Lave-ustensiles



Surface de lavage utile : L 810 x P 635 x H 590 mm

Pompe de vidange de série.

Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.

3 programmes : 3/3/6 mins. Consommation en eau par lavage : 4 L

Capacité de lavage : 2 bacs 400 x 600 / 1 panier 500 x 500 / 1 cuve de 60 L / 2 bacs GN 2/1

En option : doseur lessiviels / condenseur récupérateur / robinet ou douchette / table d'entrée et de sortie

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
9115C	L 960 x P 821 x H1 1631 x H2 2125	Puissance : 6,5 kW - 16A Tension : 400 V TRI+N+T	14 945 €	A



Lave-ustensiles



Surface de lavage utile : L 1010 x P 635 x H 645 mm

Cadre de lavage mobile avec buses amovibles.

Lavage à 55°C et rinçage à 85°C - Hygiène garantie Eurofins.

Fonction lave-vaisselle en appuyant sur un bouton. Consommation en eau par lavage : 10 L

Capacité de lavage : 2 bacs 400 x 600 / 2 paniers 500 x 500 / 1 cuve de 80 L / 3 bacs GN 2/1

En option : doseur lessiviel / condenseur / robinet / tables

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
9120C	L 1267 x P 810 x H1 1631 x H2 2125	Puissance : 13,5 kW - 32A Tension : 400V TRI+N+T	23 148 €	A



Lave-ustensiles

Surface de lavage utile : L 1290 x P 735 x H 645 mm
Cadre de lavage mobile avec buses amovibles.
3 programmes : 3/3/6 mins
Lavage à 55°C et rinçage à 85°C - Hygiène garantie Eurofins.
Consommation en eau par lavage : 12 L
Capacité de lavage : 3 bacs 400 x 600 / 2 paniers 500 x 500 / 1 cuve de 80 L / 5 bacs GN2/1
En option : doseur lessiviels/ouverture automatique du capot/condenseur récupérateur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
9130C	L 1542 x P 910 x H1 1631 x H2 2225	Puissance : 16,5 kW - 32A Tension : 400V TRI+N+T	25 340 €	A



Lave-ustensiles

Surface de lavage utile : L 1340 x P 800 x H 870 mm
Cadre de lavage mobile avec buses amovibles. Relevage automatique du capot.
3 programmes : 3/3/6 mins
Lavage à 55°C et rinçage à 85°C - Hygiène garantie Eurofins.
Consommation en eau par lavage : 31 L
Capacité de lavage : 5 bacs 400 x 600 mm / 8 bacs GN 2/1
Pompe de vidange de série.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
8150ACH	L 1700 x P 1025 x H1 1931 x H2 2600	Puissance : 18,5 kW - 32A Tension : 400 V TRI+N+T	32 144 €	A



Tunnel de lavage à bacs

Surface de lavage utile : L 650 x H 470 mm
Cadre de lavage avec 38 buses. Transport des caisses par chaînes en inox.
Recyclage de l'eau de rinçage à 85°C en eau de lavage.
Capacité de lavage : 250 à 300 caisses par heure
Filtration de l'eau par tiroir amovible en inox.
Utilisable à une personne avec chargement par le haut.
Puissance électrique en fonction du nombre de surchauffeurs.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
220XT	L 900 x P 3500 X H 1570	Puissance : 36 kW - 63A Tension : 400 V TRI+N+T	30 178 €	A



Lave-batterie C6 Aquapower®

Lave-batterie compact à porte frontale rabattable. Technologie de lavage haute performance AquaPower® (lavage à haute pression d'eau) permettant de réduire les consommations d'eau, d'électricité, de produits lessiviels et de temps travail en minimisant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel.
Condenseur de buées et doseurs de produits intégrés.
Productivité horaire : 126 GN 1/1 par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
C6 AQUAPOWER®	1025 x 957 x 2079	Puissance : 11,5 kW 25A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	17 013 €	A



Lave-batterie granule Smart®

Lave-batterie frontal avec porte rabattable.
Technologie de lavage à haute pression d'eau et avec ou sans granules permettant de réduire les consommations de temps, d'eau, d'électricité, et de lessiviels en supprimant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel.
Productivité horaire : 126 bacs GN 1/1 par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULE SMART®	1025 x 957 x 2079	Puissance : 11,5 kW 25A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	22 344 €	A



Lave-batterie granule Maxi pro®

Lave-batterie à portes frontales. Technologie de lavage à haute pression d'eau et avec ou sans granules permettant de réduire les consommations de temps, d'eau, d'électricité, et de lessiviels en supprimant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel.
Condenseur de buées intégré. Productivité horaire : 168 bacs GN 1/1 par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULE MAXI PRO®	1452 x 1089 x 2039	Puissance : 21 kW 40A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	36 299 €	A

PRODUITS LESSIVIELS



winterhalter®

Détergent universel lave-vaisselle et Batterie

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
F8500	12 kg	77 €	R



winterhalter®

Détergent polyvalent

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
F300	12 kg	80 €	R



winterhalter®

Liquide de rinçage universel

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B100N	10 L	76 €	R



etol®

Produits de lavage verre

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT 6000 - 2000046	Bidon de 12 kg	81 €	O



etol®

Produits de rinçage verre

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GT 100 - 2000039	Bidon de 10 L	68 €	O



etol®

Produits de lavage vaisselle

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT 8000 - 2000044	Bidon de 12 kg	72 €	O



etol®

Produits de rinçage vaisselle

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GT 200 - 2000038	Bidon de 10 L	65 €	O



etol®

Produit de lavage GREEN

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

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GREEN - 2000566	Bidon de 12 kg	81 €	O



etol®

Produit de rinçage GREEN

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

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GREEN 2 - 2000567	Bidon de 10 L	72 €	O

TRAITEMENT DES DÉCHETS



Biodigesteur

Le Biodigesteur GG-02 (5-6 kg de biodéchets) est le compagnon idéal pour les petits producteurs de déchets, en 24 H les biodéchets sont réduits jusqu'à 90 % en volume.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GG-02	L 460 x l 460 x H 760	Alimentation : 220 V Chargement continu	1 992 €	H



BWT
water + more

Adoucisseur

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTSOFT4	Volume de résine : 4 L Adapté pour un lave-vaisselle frontal	674 €	A
BESTSOFT11	Volume de résine : 11 L Adapté pour un lave-vaisselle à capot	853 €	A
BESTSOFT21	Volume de résine : 20 L Adapté pour un lave-vaisselle à avancement automatique	981 €	A



BRITA

Osmoseur grand débit et compact avec préfiltration et kit d'installation complet

Osmoseur grand débit et compact avec un écran affichant toutes les données importantes. Installation Plug & Play et en eau brut (pas besoin d'adoucisseur à sel en amont).

Fonctionnement vertical ou horizontal.

Adapté pour obtenir une eau de haute qualité pour les lave-verres et lave-vaisselle mais également pour protéger les fours de la corrosion.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PROGUARD Gastronomy 200		2 262 €	R

BRITA

Système complet de filtration

Système de filtration adaptés aux besoins spécifiques qui retirent de façon ciblée de l'eau les ions responsables du tartre. Résultat : une eau partiellement déminéralisée qui s'utilise partout.

Utilisation simplifiée, conception spéciale pour les applications en eau chaude, aspect brillant sans polissage.



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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PURITY 1200 CLEAN	Kit de première installation pour lave-vaisselle	883 €	A
PURITY 1200 CLEAN EXTRA	Kit de première installation pour lave-verres	925 €	A



Kit comprenant : 1 cartouche, 1 tête, 1 compteur, 2 flexibles + vanne, 2 raccords, 1 test KH, 1 sticker mémo.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PURITY C500 STEAM	Kit de première installation pour four mixte 6 niveaux	350 €	A
PURITY C1100 STEAM	Kit de première installation pour four mixte 10 niveaux	406 €	A



BWT
water + more

Kit de filtration pour fontaine

Filtration des goûts et des odeurs, traitement pour éviter la prolifération bactérienne.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTTASTE 20	Capacité de filtration : 20 000 L	68 €	R



BWT
water + more

Kit de filtration pour four

Traitement anti-calcaire par décarbonatation, traitement pour éviter la prolifération bactérienne.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTMAX 2 XL	Capacité de filtration : entre 4 135 L et 12 895 L selon le TH	227 €	R



BWT
water + more

Osmoseur + kit d'installation

Kit première installation comprenant : osmoseur + kit de préfiltration + kit de raccordement.

Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants, pompe vibrante à membrane pour une pression constante, fonctionne sous eau adoucie jusqu'à 36° TH.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTAQUA 14 ROC		2 111 €	R

BWT
water + more



Kit entretien osmoseur

Une protection efficace pour votre système d'osmose inversé.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
OSMOCARE		47 €	R


FRIES®
rack
 system

Casier vert à assiettes

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P18-12	500 x 500	18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.	29 €	R


FRIES®
rack
 system

Casiers à plateaux

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T-06-09		Pour 9 grands plateaux	29 €	R


FRIES®
rack
 system

Casiers à verres

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CLIXRACK	Gamme de casiers à composer sans outils	sur devis	


FRIES®
rack
 system

Casier vrac

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NK	500 x 500	Mailles larges	28 €	R


FRIES®
rack
 system

Casier vrac

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R500	500 x 500	Pour objets creux, maille large, hauteur intérieure 150 mm.	30 €	R



winterhalter®

Panier à verres rislanisés

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
85000471	L 400 x P 400 x H 155	Paniers 3 rangées	136 €	H
85000449	L 500 x P 500 x H 165	Paniers 3 rangées	142 €	H

ROBINETTERIE

MONOLITH

Douchette monotrou sur plonge avec leviers quart de tour et col de cygne

 Produit en laiton chromé. Mât en inox.
 Kit de fixation mural en inox et plastique PA6.

 Disponible en version Premium.
 Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R0101020134	Débit : de 12L/min à 18L/min.	254 €	R


Robinet électronique sur plonge à batterie et mitigeur eau chaude/eau froide

Produit en laiton chromé. Temps d'écoulement entre 8 et 12 secondes, non réglable.

 Disponible en version eau froide.
 Disponible en version prise courant.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ZEUS002	Débit : 6 L/min.	306 €	R


Robinet mélangeur col de cygne 250 mm avec poignées quart de tour

Produit en laiton chromé.

Disponible avec col de cygne de 300 mm. Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R0101020122	Débit : 16 L/min.	101 €	R


Mini douchette monotrou sur plonge avec col de cygne et poignées quart de tour

 Longueur col de cygne : 200 mm.
 Produit en laiton chromé. Mât en inox.
 Kit de fixation mural en inox et plastique PA6.
 Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ERAMINI192	Débit : de 12 L/min à 18 L/min.	248 €	R


Douchette bitrou mural avec col de cygne et poignées quart de tour

 Entraxe 150 mm, tolérance +/- 20 mm.
 Longueur col de cygne : 220 mm.
 Produit en laiton chromé. Mât en inox.
 Kit de fixation mural en inox et plastique PA6.
 Disponible en version Premium.
 Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R0102010217	Débit : de 12 L/min à 18 L/min.	259 €	R

Machine à polir à sec et à désinfecter les couverts



Nouveauté Modèle automatique de banc, compact et unique. Conseillé pour maximum 150 places. Il peut être intégrable ou mis sur ou sous d'une table, sans supports externes.

La sortie des couverts dans le compartiment intérieur limite le bruit. Entrée des couverts sur le front et sortie dans le compartiment intérieur. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES : Start - chauffage - séchage

FONCTION STANDBY : La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REEMPLACER RAFLE DE MAÏS : Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Insérer les couverts continûment, mouillés et drainés, 5/7 pièces à la fois.

Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séchés, polis et ASSAINIS.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E710evo RAPTOR			3 548 €	A

Machine à polir à sec et à désinfecter les couverts



Modèle automatique unique de banc et intégrable. Conseillé pour maximum 250 places. Équipé avec glissières pour panier pour couverts. Entrée et sortie des couverts sur le front.

Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES : Start - chauffage - séchage

FONCTION STANDBY : La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REEMPLACER RAFLE DE MAÏS : Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Insérer les couverts continûment, mouillés et drainés, 10/12 pièces à la fois.

Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séchés, polis et ASSAINIS.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E510evo EAGLE			4 108 €	A

Machine à polir à sec et à désinfecter les couverts



Modèle automatique sur roues. Conseillé pour plus de 250 places.

Entrée des couverts au-dessus et sortie sur le front.

Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.

PHASES : Start - chauffage - séchage.

FONCTION STANDBY : La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.

REEMPLACER RAFLE DE MAÏS : Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.

Insérer les couverts continûment, mouillés et drainés, dans la goulotte au dessus. Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 301, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séchés, polis et ASSAINIS.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E410evo TORNADO			6 319 €	A



HYGIÈNE

DÉSINSECTISEUR



Désinsectiseur FLYinBOX

Innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations : posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée.

Version LED

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FX5INSLED	L 260 x P 125 H 265	Surface d'application : 80 m² Puissance : 5 W	145 €	A
FX10INSLED	L 260 x P 125 x H 330	Surface d'application : 120 m² Puissance : 2 x 5 W	219 €	A



Désinsectiseur électrique

Construction tout inox, muni d'un collecteur d'insectes amovibles. Tube LED UVA anti-éclat. Surface d'attraction : 120 m².

Version LED

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AGR91MAELED	L 760 x P 100 x H 190	Puissance : 9 W	290 €	A



Désinsectiseur à glue

Lampes à économie d'énergie, plaque de glue, installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles). Surface d'attraction : 120 m².

Version LED

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MG10ISLED	L 495 x P 65 x H 280	Puissance : 2 x 5 W	234 €	A

STÉRILISATION



Armoire de stérilisation automatique aimantée

Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

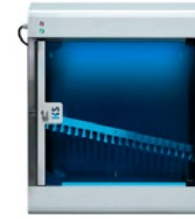
Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KS12A	L 346 x P 145 x H 607	Capacité : 7 couteaux Puissance : 15 W	286 €	A
KS20A	L 496 x P 145 x H 607	Capacité : 10 couteaux Puissance : 15 W	346 €	I
KS40A	L 939 x P 145 x H 607	Capacité : 20 couteaux Puissance : 2 x 15 W	524 €	A



Armoire de stérilisation mécanique aimantée

Armoire de stérilisation minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ARM25A	L 346 x P 125 x H 607	Capacité : 7 couteaux Puissance : 15 W	205 €	A
ARM50A	L 496 x P 145 x H 607	Capacité : 15 couteaux Puissance : 15 W	236 €	A
ARM100A	L 1020 x P 125 x H 600	Capacité : 20 couteaux Puissance : 2 x 15 W	375 €	A



Armoire de stérilisation automatique à panier

Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KS12P	L 346 x P 145 x H 607	Capacité : 12 couteaux Puissance : 15 W	241 €	A
KS20P	L 496 x P 145 x H 607	Capacité : 20 couteaux Puissance : 15 W	255 €	A
KS40P	L 939 x P 145 x H 607	Capacité : 40 couteaux Puissance : 2 x 15 W	489 €	A



Armoire de stérilisation mécanique à panier

Minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ARM25P	L 346 x P 145 x H 607	Capacité : 12 couteaux Puissance : 15 W	193 €	A
ARM50P	L 496 x P 145 x H 607	Capacité : 20 couteaux Puissance : 15 W	211 €	A
ARM100P	L 1020 x P 125 x H 600	Capacité : 40 couteaux Puissance : 2 x 15 W	350 €	A



Lave-mains

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
HYGILMC	L 400 x P 330 x H 520	174€	A



Lave-mains

Construction en acier inox alimentaire, robinet à commande électronique, déclenchement par cellule de détection à infra-rouge sur piles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve.
Fixation murale crochetable sous la cuve.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
806304N	L 400 x P 400 x H 755	619 €	A



Lave-mains autonome

Lave-mains autonome sur roues, construction inox, commande au pied, distributeurs à savon, essuie-mains et poubelle crochetables, poignée de manutention, robinet col de cygne, pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V.
2 jerrycans 13 L (eau propre, eaux usées).

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
806517	L 415 x P 345 x H 1200	689 €	A



Distributeur de gel hydro-alcoolique

Construction acier inoxydable alimentaire, platine stable diamètre 284 mm.
Niveau de gel apparent (environ 200 doses)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
806280	H 1000 - Ø 284	Modèle adulte	209 €	A
806279	H 875 - Ø 284	Modèle enfant	200 €	A



Centrale de désinfection

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CEP1150APA PROWASH	Tuyau 15 m - 1 produit	267 €	A



Doseur lave-vaisselle

Doseur pour lave-vaisselle mono électrovanne
Débit lavage : 4 litres /heure
Débit rinçage : 1 litre /heure - 3 bar

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WDC10040 100MF000 WAREDOSE 10 KOMPACT	Tension 24-115-230 Vac	288 €	A



Enrouleur avec kit de dosage

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EAH1500 APAE00000	Enrouleur 1 produit 15 m inox	495 €	A



Spray of Max

Spray décapant puissant semi-liquide prêt à l'emploi pour graisses cuites.
Commande par 10.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
OF MAX	Décapant - 1 L.	13 €	H



Support pivotant

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LB07SUPEP		66 €	A



Spray Stopgerm +

Spray désinfectant à large spectre multi-surfaces prêt à l'emploi
Commande par 12.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
STOPGERM +	Dégraissant désinfectant - 750 ml.	12 €	H

Kit de nettoyage fontaine à eau

Sanification, nettoyage et débactérisation des fontaines à eau.
Débactérisation intelligent par changement de couleur.

Composition :

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



Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S5010203	Kit complet pour 5 nettoyages	259 €	I



BUANDERIE

LAVAGE



Miele

Lave-linge semi-professionnel

Lave-linge professionnel, chauffage électrique.

Du matériel certifié directive machines pour effectuer jusqu'à 3 cycles par jour.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PWM1108	L 596 x P 636 x H 850	Volume du tambour : 64 L Capacité : 8 kg Puissance : 2,4 kW - Tension : 230 V	2 201 €	A



Miele

Lave-linge professionnel

Lave-linge professionnel, Little Giants, chauffage électrique, avec pompe de vidange et programmes pour groupes cibles spécifiques. Rendement 8 kg en 49 min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PWM508	L 596 x P 714 x H 850	Volume du tambour : 73 L Capacité : 8 kg Puissance : 2,85 kW - Tension : 230 V	4 262 €	A



Lave-linge

Tambour en inox, super essorage. Ouverture à 170°, alimentation eau chaude / eau froide.

Consommation limitée 6 L/kg de linge, ajustement automatique selon la charge, utilisation simplifiée des programmes. Choix de 6 programmes plus 20 personnalisables.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GIANT PRO L	L 686 x P 756 x H 983	Capacité de linge : 11 kg Volume du tambour : 106 L Hublot maxi 400 mm Chauffage électrique : 3 kW	2 660 €	H
TITAN	L 737 x P 814 x H 1 036	Capacité de linge : 16 kg Volume du tambour : 147 L Hublot maxi 430 mm Chauffage électrique : 3,2 kW	4 284 €	H



primus

Lave-linge à cuve suspendue

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.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FX105-MA-COL-XF	L 795 x P 795 x H 1 245	Capacité de linge : 10,5 kg - max : 12 kg Volume du tambour : 105 L Chauffage électrique : 9 kW	7 518 €	H
FX180-MA-COL-XF	L 970 x P 970 x H 1 430	Capacité de linge : 18 kg - max : 20 kg Volume du tambour : 180 L Chauffage électrique : 12 kW	10 552 €	H



primus

Lave-linge aseptique

Cuve suspendue, super essorage. Carrosserie en acier inoxydable. Programmeur XControl Flex+ tactile.

Système EasySoap. Pesage semi automatique. Basse consommation énergétique.

Modèle aseptique ultra compact.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FXB180-MA-COL-XF	L 900 x P 1 145 x H 1 455	Capacité de linge : 16 kg - max : 18 kg Volume du tambour : 180 L Chauffage électrique : 18 kW	19 671 €	H




Miele

Sèche-linge semi-professionnel 8 kg

Sèche-linge professionnel pompe à chaleur qualité professionnelle, installation flexible sans conduite d'évacuation d'air. Jusqu'à 3 cycles par jour.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PDR 1108	L 596 x P 636 x H 850	Puissance : 1,1 kW - Tension : 230 V	2 007 €	A


Miele

Sèche-linge professionnel 8 kg

Lave-linge professionnel, Little Giants, chauffage électrique, avec pompe de vidange et programmes pour groupes cibles spécifiques. Rendement 8 kg en 49 min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PDR 508 HP EL	L 596 x P 777 x H 850	Puissance : 1,44 kW - Tension : 230 V	3 309 €	A


LG COMMERCIAL LAUNDRY

Séchoir

Tambour alcosta reposant sur 4 galets, hublot maxi 400 mm, ouverture hublot inversible à 180°. 2 niveaux de sèche automatique. Flux d'air optimisé, utilisation simplifiée, déperdition énergétique limitée. 4 choix de température.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GIANT PRO S	L 686 x P 764 x H 983	Capacité de linge : 11 kg Volume du tambour : 207 L Chauffage électrique : 5,4 kW	1 672 €	H
TITAN PRO S	L 844 x P 737 x H 1036	Capacité de linge : 14 kg Volume du tambour : 254 L Chauffage électrique : 5,4 kW	2 660 €	H


IMESA

Séchoir 14,5 kg

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 niveaux de séchage. Possibilité de chauffage gaz, rendement élevé.

Existe en capacité 19 kg de linge.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
D14evoE	L 792 x P 860 x H 1 810	Capacité de linge : 14,5 kg Volume du tambour : 262 L Chauffage électrique : 18 kW	5 127 €	H

primus

Séchoir rotatif

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T11	L 795 x P 1070 x H 1680	Capacité de linge : 11 kg Volume du tambour : 250 L Chauffage électrique : 13,5 kW	4 519 €	H
T16	L 795 x P 1240 x H 1680	Capacité de linge : 16 kg Volume du tambour : 345 L Chauffage électrique : 24 kW	5 168 €	H
T24	L 965 x P 1270 x H 1975	Capacité de linge : 24 kg Volume du tambour : 530 L Chauffage électrique : 30 kW	6 313 €	H





Porte-sacs avec couvercle à pédales

Structure en aluminium, équipée de couvercles de couleurs, commande par pédale, anneau de fixation du sac en inox et caoutchouc 4 roues directrices, livré sans sacs.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
3840CR		Pour 3 sacs, 3 couvercles.	551 €	H



Chariot à fond mobile

Transport de linge à fond mobile.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FM223			865 €	H

REPASSAGE

primus



Calendreuse

Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C, vitesse variable de 1 à 6 m/min, cylindre en acier hautement poli, barre pour protéger les doigts.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
I33/160	L 2 200 x P 500 x H 1 260	Chauffage électrique : 13,2 kW	10 668 €	H

primus



Table de repassage auto

Ensemble table à repasser pliante chauffante (840 W), aspirante et soufflante. Chaudière de 3,5 L (1800 W) et fer professionnel (850 W).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BF 200			1 169 €	H

primus



Table de repassage

Table à repasser aspirante, soufflante et chauffée électriquement pour des budgets limités : 100 pièces/jour sur 8 heures.

Table aspirante et soufflante aux caractéristiques innovantes du point de vue de l'esthétique et de la construction, pour mieux satisfaire les exigences de qualité et de concurrence.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOVA			2 290 €	H



Table à repasser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PLIA DOMINA			971 €	H

primus



Repasseuse à cuvette

Plaque de repassage automatique, vitesse de 3,9 m/min, cylindre Ø 250 mm, longueur de repassage 1 400 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
I25-140			5 043 €	H



Chaudière à remplissage automatique + fer vaporisant

Cuve inox 4 L à remplissage auto par pompe au départ de la réserve d'eau intégrée de 10 L, 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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SIMBA			1 138 €	H



Repasseuse à cuvette 140 cm

Cuvette chauffante en acier chromé, cylindre Ø 250 mm recouvert de laine d'acier, molleton et toile de repassage Nomex, vitesse variable de 1 à 6 m/min, écran tactile avec didacticiel.

Largeur utile de repassage : 140 cm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E2-140.25	L 1 920 x P 492 x H 1 050	Chauffage électrique : 7,5 kW	4 386 €	H

VENTILATION



HOTTE DE CUISINE TRADITIONNELLE & GRAND CONFORT



Deox Evo

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. Éclairage encastré, matériel adapté pour une cuisine ne dépassant pas les 20 kW de puissance cuisson.



France Air Technology

Atria Statique

Hotte statique avec fort cantonnement. Finition inox brossé. Filtres Média Galva. Hauteur de visière 500 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
H11610	L 1 000 x P 900 x H 250/380	1 545 €	O
H11615	L 1 500 x P 900 x H 250/380	1 727 €	O
H11620	L 2 000 x P 900 x H 250/380	1 837 €	O

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
HB5115	L 1 500 x P 1100 x H 500	3 109 €	O
HB51120	L 2 000 x P 1100 x H 500	1 420 €	O
HB51125	L 2 500 x P 1100 x H 500	1 644 €	O

HOTTE SPÉCIFIQUE



France Air Technology

Hotte pour four

Extraction four. Hotte statique spécifique pour four professionnel, fabrication en inox brossé, standard filtres à chocs, profondeur 1 500 mm.



France Air Technology

Hotte pour laverie

Extraction laverie. Hotte statique, fabrication en inox brossé, filtres à chocs, hauteur de visière 400 mm, profondeur 900 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
MOOREA FOUR	L 1 000 x P 1500 x H 400	1 335 €	O

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
MOOREA LAVAIR	L 1 000 x P 900 x H 400	1 045 €	O

ACCESSOIRE



France Air Technology

Variateur de tension

Monophasé antiparasité, protection contre les surintensités par fusible.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
111898	Tension : 230 V - 3 A	201 €	T
111899	Tension : 230 V - 6 A	288 €	T



HOTTE SIMPLE FLUX

Hotte Moduline 3

HOTTE SEMI-PROFESSIONNELLE

Filtre choc, ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, variateur digital en façade, éclairages spots LED, virole de raccordement montée.



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1006DFICH	L 600 x P 550 x H 260	Longueur : 600 mm Virole de raccordement : Ø 160 mm Poids : 14 kg Puissance : 100 W Tension : 230 V	1 111 €	O
1009DFICH	L 900 x P 550 x H 260	Longueur : 900 mm Virole de raccordement : Ø 200 mm Poids : 19 kg Puissance : 380 W Tension : 230 V	1 463 €	O
1012DFICH	L 1 200 x P 550 x H 260	Longueur : 1200 mm Virole de raccordement : Ø 250 mm Poids : 23 kg Puissance : 380 W Tension : 230 V	1 818 €	O



Caisson à charbon actif

Caisson actif Statique Compacte. Enveloppe en acier inoxydable avec trappe d'accès en façade. 3 niveaux de filtration : filtre synthétique, filtre haute efficacité et un ensemble de cartouches charbon actif.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALVICARB S05	L 613 x P 386 x H 700	Débit max : 1 400 m³/h 5 cartouches - 16 kg de charbon - 1 m² Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,17 m²	1 246 €	O
ALVICARB S09	L 613 x P 611 x H 700	Débit max : 2 500 m³/h 9 cartouches - 29 kg de charbon - 1,9 m² Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,35 m²	1 882 €	O

Cadre charbon actif

Option de Cellule charbon actif et platine virole. Pour hotte MODULINE. Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
7CAMO	L 410 x P 410 x H 60	184 €	O

Platine virole

Pour cadre charbon actif. Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
7PVCAMO	L 410 x P 410 Ø 160/200/250 mm	71 €	O



Caisson R'Chef

Caisson d'extraction F400/120 cubique compact modulaire, isolé double peau et étanche avec raccordements aérauliques circulaires.

1 vitesse triphasée 400 V.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.	Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R'CHEF 28 / 4T	582 x 582 x 582	Taille 28. 4 pôles 1500 tr/mn 600 m³/h 200 Pa Stat, raccordements en diamètre : 315mm Puissance : 0,25 kW	1 585 €	○	R'CHEF 28 / 6T	582 x 582 x 582	Taille 28. 6 pôles 1000 tr/mn 200 m³/h 100 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm Puissance : 0,18 kW	1 620 €	○
R'CHEF 32 / 4T	637 x 637 x 637	Taille 32. 4 pôles 1500 tr/mn 1000 m³/h 250 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm Puissance : 0,25 kW	1 712 €	○	R'CHEF 32 / 6T	637 x 637 x 637	Taille 32. 6 pôles 1000 tr/mn 500 m³/h 140 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm Puissance : 0,18 kW	1 747 €	○
R'CHEF 36 / 4T	672 x 672 x 672	Taille 36. 4 pôles 1500 tr/mn 1500 m³/h 250 Pa Stat, raccordements en diamètre 355 mm Puissance : 0,37 kW	1 814 €	○	R'CHEF 36 / 6T	672 x 672 x 672	Taille 36. 6 pôles 1000 tr/mn 1000 m³/h 120 Pa Stat, raccordements en diamètre 355 mm Puissance : 0,18 kW	1 835 €	○
R'CHEF 40 / 4T	767 x 767 x 767	Taille 40. 4 pôles 1500 tr/mn 2800 m³/h 300 Pa Stat, raccordements en diamètre 400 mm Puissance : 0,55 kW	2 145 €	○	R'CHEF 40 / 6T	767 x 767 x 767	Taille 40. 6 pôles 1000 tr/mn 2000 m³/h 120 Pa Stat, raccordements en diamètre 400 mm Puissance : 0,25kW	2 184 €	○
R'CHEF 45 / 4T	838 x 838 x 838	Taille 45. 4 pôles 1500 tr/mn 4000 m³/h 350 Pa Stat, raccordements en diamètre 450 mm Puissance : 1,1 kW	2 561 €	○	R'CHEF 45 / 6T	838 x 838 x 838	Taille 45. 6 pôles 1000 tr/mn 2000 m³/h 200 Pa Stat, raccordements en diamètre 450 mm Puissance : 0,25 kW	2 519 €	○
R'CHEF 50 / 4T	908 x 908 x 908	Taille 50. 4 pôles 1500 tr/mn 6000 m³/h 420 Pa Stat, raccordements en diamètre 500 mm Puissance : 1,5 kW	2 935 €	○	R'CHEF 50 / 6T	908 x 908 x 908	Taille 50. 6 pôles 1000 tr/mn 3000 m³/h 280 Pa Stat, raccordements en diamètre 500 mm Puissance : 0,55 kW	2 888 €	○
R'CHEF 56 / 4T	1028 x 1028 x 1028	Taille 56. 4 pôles 1500 tr/mn 10000 m³/h 400 Pa Stat, raccordements en diamètre 560 mm Puissance : 3 kW	3 517 €	○	R'CHEF 56 / 6T	1028 x 1028 x 1028	Taille 56. 6 pôles 1000 tr/mn 5000 m³/h 300 Pa Stat, raccordements en diamètre 560 mm Puissance : 1,5 kW	3 449 €	○
R'CHEF 63 / 4T	1128 x 1128 x 1128	Taille 63. 4 pôles 1500 tr/mn 15000 m³/h 450 Pa Stat, raccordements en diamètre 630 mm Puissance : 5,5 kW	4 401 €	○	R'CHEF 63 / 6T	1128 x 1128 x 1128	Taille 63. 6 pôles 1000 tr/mn 7000 m³/h 380 Pa Stat, raccordements en diamètre 630 mm Puissance : 1,5 kW	3 942 €	○

KIT ACOUSTIQUE



Kit acoustique

Kit acoustique pour tourelle d'extraction F400/120 de type SAFTAIR THF, constitué de 4 pièges à son avec volets de rejet vertical TVFV.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PAST0010	387 x 300 x 236	Pour tourelles SAFTAIR THF 2832/3236/3640/4045. Gain de puissance sonore 5 dB	1 310 €	○
PAST0020	482 x 350 x 317	Pour tourelles SAFTAIR THF 4550/5056. Gain de puissance sonore 5 dB	1 608 €	○
PAST0030	613 x 400 x 388	Pour tourelles SAFTAIR THF 5663/6371. Gain de puissance sonore 6 dB	2 236 €	○
PAST0040	774 x 500 x 535	Pour tourelles SAFTAIR THF 7180/8010/9000. Gain de puissance sonore 7 dB	2 614 €	○



Hotte Ecoline statique

Hotte statique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox et d'un bouchon de purge inox.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1G0915	L 1 500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 1 500 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 55 kg	803 €	O
1G0920	L 2 000 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 000 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 70 kg	918 €	O
1G0925	L 2 500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 500 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 80 kg	1 111 €	O

Hotte Ecoline dynamique

Hotte dynamique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox, d'un bouchon de purge inox, d'un ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, d'un variateur électronique monté en façade, d'une virole de raccordement montée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1G0915R774	L 1500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 1 500 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm 2 filtres, 1 plaque - Poids : 65 kg Puissance : 300 W - Tension : 230 V	1 575 €	O
1G0920R794	L 2000 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 000 mm - Virole de raccordement : Ø 315 mm 2 filtres, 2 plaques - Poids : 85 kg Puissance : 300 W - Tension : 230 V	1 837 €	O
1G0925R7104	L 2500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 500 mm - Virole de raccordement : Ø 355 mm 3 filtres, 2 plaques - Poids : 95 kg Puissance : 420 W - Tension : 230 V	2 053 €	O

Grille de refoulement

Grille de refoulement pour caisson à charbon actif.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
24S05GR	L 384 x P 609 x H 30	133 €	O
24S09GR	L 609 x P 609 x H 30	170 €	O

Pièce de transformation aspiration

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24S05PTA315	L 384 x P 609 x H 300	Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05	300 €	O
24S09PTA355	L 609 x P 609 x H 300	Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09	350 €	O

Filtre synthétique G4

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2417FSR	L 290 x P 48 x H 595	Filtre de rechange ALVICARB 11 - 17	56 €	O
2428FSR	L 595 x P 48 x H 595	Filtre de rechange ALVICARB 25 - 28	66 €	O



Variateur

Variateur électronique, boîtier PVC. IP 55.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALVIAIR 3L	Intensité : 3A - Tension : 230 V	143 €	O
ALVIAIR 5L	Intensité : 3A - Tension : 230 V	203 €	O
ALVIAIR 9L	Intensité : 9A - Tension : 230 V	239 €	O

Pièce de transformation refoulement

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24S05PTR315	L 384 x P 609 x H 300	Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05	300 €	O
24S09PTR355	L 609 x P 609 x H 300	Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09	350 €	O

Filtre F7

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2417PORD	L 595 x P 98 x H 290	Filtre de rechange compact ALVICARB 11 - 17 AD	180 €	O
2428PORD	L 595 x P 98 x H 595	Filtre de rechange compact ALVICARB 25 - 28 AD	296 €	O



Luminaire en applique

Luminaire fluorescent à tube protégé IP 65, isolé et étanche. Pour hotte longueur supérieure à 1000 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
7A12N	L 1260 x P 60 x H 130	Puissance néon : 36 W	213 €	O

GÉNÉRATEUR D'OZONE



Destructeur d'odeurs et de graisses pour hotte de cuisine professionnelle

Générateur d'ozone par effet corona, boîtier en acier inoxydable 304. Fixations soudées pour installation murale. Sortie d'ozone en diamètre 100 mm au-dessus. Ventilateur intégré à ouvertures latérales. Trois filtres anti-poussières. Câble de raccordement électrique de 1400 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ACB-35G	L 400 x P 320 x H 640	Puissance : 250 W - Tension : 230 V	5 967 €	R



Tourelle

Tourelle à rejet vertical (modèle 400). Agréée F400 120 avec variateur de fréquence ou coffret de relaying. Montage possible à côté d'un mur ou dans un angle en obturant 1 ou 2 faces. Turbine à réaction haute performance. Fonctionnement jusqu'à 120°C en continu.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TEDV F400		Puissance : 0,55 kW	1 172 €	O

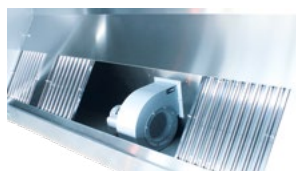


Hotte polyvalente

VORAX PREMIUM simple adossée. Conception rigide et hygiénique, faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB, hotte statique ultra-plate à pans verticaux et visière réduite. Installation simplifiée, joues sans marque apparente.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VORAX PREMIUM	L 2500 x P 635 (AV 1000) x H 400	Poids : 54 kg	1 429 €	O

HOTTE SOUDÉE MOTORISÉE



Novax Chef G F400 Hotte 400°C/h dynamique

Agréée 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes. Conception soudée étanche, captation simple, agréée 400°C pour 1h. Construction conforme à la norme NF EN 16282-2. Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220. Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10° et visière hauteur 500 mm. Conception rigide et hygiénique. Filtrés à chocs inox conformes NF EN 16282-6. Refoulement horizontal ou vertical.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
983139	L 1 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	6 922 €	O
983140	L 1 500 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	7 318 €	O
983141	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	7 783 €	O
983145	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 3 500 m³/h	8 109 €	O



Novax Confort 90/10 G F400 Hotte induction/compensation 400°C/h dynamique

Agréée 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes. Conception soudée étanche, captation, rideau inductif 10 %, diffusion, motorisées 400°C pour 1h. Construction conforme à la norme NF EN 16282-2. Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220. Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10° à hauteur constante 600 mm. Amélioration de l'efficacité de captation - Essais CETIAT. Réduction du débit extrait de 30 % - Essais CETIAT, Conception rigide et hygiénique, filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6. Refoulement horizontal ou vertical.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
983162	L 1 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	8 164 €	O
983163	L 1 500 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	8 659 €	O
983164	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	9 161 €	O
983168	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 3 500 m³/h	9 461 €	O

PROTECTION INCENDIE

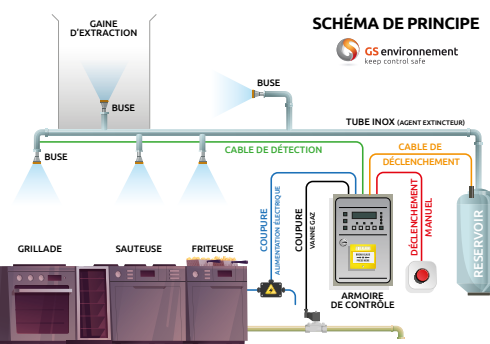
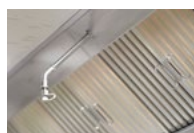
Nobel fire systems

GS environnement
keep control safe

Extinction automatique d'incendie des feux d'appareils de cuisson

VORAX PREMIUM simple adossée. Conception rigide et hygiénique, faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB, hotte statique ultra-plate à pans verticaux et visière réduite. Installation simplifiée, joues sans marque apparente.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VORAX PREMIUM		1 hotte < 2500 mm / 1 appareil de cuisson 3 buses	6 940 €	A





SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max.).

- **Réservoirs aux normes C.E.**
 - En inox
 - À pression Permanente
 - Contenance de l'agent d'extinction : 9L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0® (en option)**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST® Low pH certifié**
- **1 Valve SF**
 - Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
 - 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**
 - Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
 - Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 2 niveaux : Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**



Système Safety First

Système de protection incendie sur 3 niveaux : conduits, capteur de hotte et appareil de cuisson. (Selon le descriptif défini par UFCF : 1 hotte adossée max 3000 x 1000 mm, 1 friteuse, 1 plancha et 2 feux vifs).

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SFPE 400	L 355 x P 320 x H 700	8 498 €	A

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.

- **Réservoirs aux normes C.E.**
 - En acier soudé
 - À pression Permanente - 12 bars
 - Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : SF/P-E 400 - 15,4L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®**
- **1 Tête de contrôle**
 - Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
 - Commune aux systèmes Standard et Tandem
- **1 Valve SF**
 - Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
 - 1 manomètre de contrôle de pression
 - 1 soupape de sécurité
- **1 Réseau Extinction**
 - Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
 - Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux : Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
 - Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- **Moyens de Détection**
 - Fusibles - Ampoules - Détecteurs Electriques
 - Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C
- **1 Commande de déclenchement manuel**



Système Safety First

Système de protection incendie sur 2 niveaux : capteur de hotte et appareil de cuisson. (Selon le descriptif défini par UFCF (1 hotte adossée max 300 x 1000, 1 ou 2 friteuses max) 1 coffret inox incluant 1 support, 1 tête de contrôle et 1 réservoir SF FRY - Norme CE.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SAFETY FRY		5 227 €	A

NOTES

UFCF GREEN

NOTRE ENGAGEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT



Depuis 2008, l'UFCF accompagne les sociétés adhérentes dans une démarche de développement durable, indispensable pour affronter les challenges de demain.

En créant la marque UFCF GREEN, l'UFCF a affiché sa conscience des problématiques liées à l'environnement. Cette étape importante dans le développement du réseau, a confirmé sa maturité et sa prise en compte des impératifs liés aux économies d'énergie et aux problématiques de déconstruction et de recyclage.

Une charte environnementale élaborée sur la base d'un cahier des charges, de règles et de dispositions, est proposée à tous les adhérents pour leur permettre d'intégrer les nouvelles exigences écologiques, économiques et sociales.

NOS ACTIONS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La prise en compte du règlement d'usage d'UFCF Green.
- L'intégration de critères environnementaux lors de l'achat des biens et services.
- Un plan réfléchi de déplacement du personnel.
- Un plan de compensation pour les émissions de CO² rejeté.
- Le tri des déchets en amont et en aval depuis 2010.
- L'utilisation de matériaux recyclés dans les nouvelles productions NOVATEC

L'utilisation du label UFCF Green est une garantie pour les partenaires de l'UFCF, du respect de la charte.

NOTRE PARTENARIAT AVEC PLANÈTE URGENCE

Une des traductions les plus concrètes de **notre engagement pour l'environnement**, est la mise en place dès 2011, d'un partenariat avec **Planète Urgence**, ONG reconnue d'utilité publique, créée en 2000.

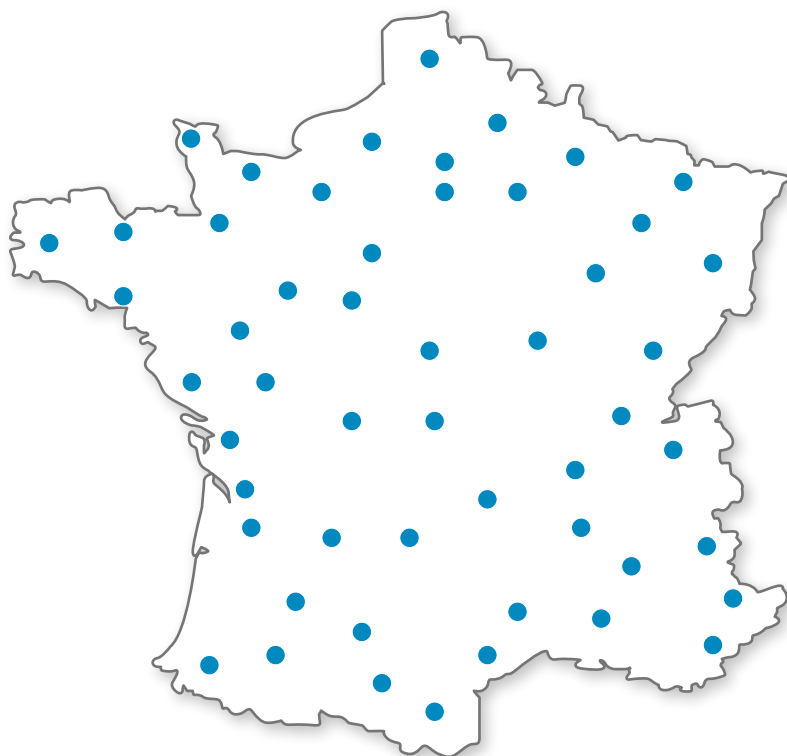
www.planete-urgence.org

À ce titre, l'UFCF avec UFCF Green s'est engagée dans un programme de lutte contre le réchauffement climatique et participe au programme de compensation par la reforestation.

À ce jour plus : 225 000 arbres plantés



NOTRE RÉSEAU



LA GUADELOUPE



LA RÉUNION



LA CORSE



CF CUISINES

UFCV
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE



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 : 191 route des docks – PA bords de Seine
76120 LE GRAND 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 DÉCEMBRE 2025

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 de commerce.

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

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