

# L'ESSENTIEL

CATALOGUE PROMOTIONNEL DE LA CUISINE ET DU FROID PROFESSIONNEL

CUISSON

SNACK

PIZZERIA

PRÉPARATION

FROID

INOX

LAVERIE

HYGIÈNE

BUANDERIE

VENTILATION

**UFCT**  
UNION DES FRIGORISTES  
ET CUISINISTES DE FRANCE

2024



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



## IL Y A + DE 20 ANS

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

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

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

## VISION et OBJECTIFS

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

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

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

# SOMMAIRE

02 CUISSON



12 SNACK



22 PIZZERIA



25 PRÉPARATION



35 FROID



45 INOX



54 LAVERIE



63 HYGIÈNE

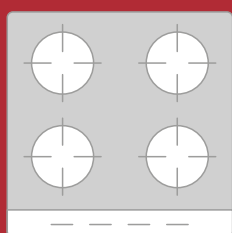


66 BUANDERIE



69 VENTILATION





# CUISSON

## LES FOURNEAUX - SÉRIE 650

### Les Fourneaux



**AMBASSADE**  
DE BOURGOGNE



AMBASSADE

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

**Réf.** CG741

**Prix à partir de** 2 083 € HT<sub>A</sub>

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

**Réf.** CG1051GA

**Prix à partir de** 2 503 € HT<sub>A</sub>

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

**Réf.** CG1051B

**Prix à partir de** 2 764 € HT<sub>A</sub>

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

**Réf.** CE841E

**Prix à partir de** 2 344 € HT<sub>A</sub>

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



## Module Friteuse électrique AMBASSADE

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

**Réf.** CME 418 FRI **Prix à partir de** 1 529 € HT  
A  
Vol : 8 L 14,5/17 Kg/h  
Livrée avec 1 grand panier  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm  
Puissance : 8 kW - Tension : 400 V / 3N

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



## Réserve à frites électrique AMBASSADE

**Réf.** CME 410 RF **Prix à partir de** 1 252 € HT  
A

Chauffe assurée par élément rayonnant infrarouge de 0,75 kW, Baie libre, Vanne de vidange  
Livrée sans échelle  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm  
Puissance : 0,75 kW - Tension : 230 V / 1N



## Module Grill Fonte lisse à gaz AMBASSADE

**Réf.** CMG 410 GL **Prix à partir de** 1 411 € HT  
A

Plaque en fonte lisse émaillée sur baie libre. Surface de cuisson : 350 x 490 mm, Goulotte de récupération des jus intégrée avec tiroir de récupération. Allumage électrique  
Sécurité par thermocouple  
Dim : L 400 x P 650 x H 900 mm  
Puissance : 6 kW - Tension : 230 V / 1N

## LA GAMME PERFORMANCE



## Fourneau 2 feux vifs sur placard

BERTO'S

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

**Réf.** G7F2MP **Prix à partir de** 1 297 € HT  
A

**MACROS 700**  
1 brûleur de 6 kW - 1 brûleur de 3,5 kW  
Dim : L 400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance : 9,5 kW

**Réf.** G9F2M **Prix à partir de** 1 501 € HT  
A

**MAXIMA 900**  
1 brûleur de 12 kW - 1 brûleur de 7 kW  
Dim : L 400 x P 900 x H 900 mm  
Puissance : 19 kW



## Fourneau 4 feux vifs sur four gaz GN 2/1

BERTO'S

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

**Réf.** G7F4MP+FG **Prix à partir de** 1 911 € HT  
A

**MACROS 700**  
3 brûleurs 6 kW - 1 brûleur 3,5 kW  
1 four GN 2/1 de 7,8 kW  
Dim : L 800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance : 29,3 kW

**Réf.** G9F4+FG **Prix à partir de** 3 615 € HT  
A

**MAXIMA 900**  
1 brûleur de 3,5 kW - 1 brûleur de 7 kW -  
2 brûleurs de 12 kW  
Dim : L 800 x P 900 x H 900 mm  
Puissance : 42,3 kW



## Grille Charcoal sur placard ouvert

BERTO'S

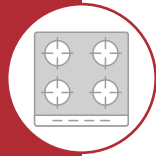
Construction inox, brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches, thermocouple de sécurité, allumage piezzo électrique. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte amovible. Deux zones de chauffe à commandes séparées. Tiroir de récolte des cendres et des graisses. Pierres de lave fournies.

**Réf.** PLG80M/G **Prix à partir de** 2 385 € HT  
A

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

**Réf.** G9PL80M/G **Prix à partir de** 3 102 € HT  
A

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



## LA GAMME PERFORMANCE



### Grillade Gaz lisse/nervuré sur placard ouvert

BERTO'S

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

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

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

Réf. **G9FM8M-2** Prix à partir de **3 130 € HT**

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



### Plaque coup de feu gaz sur placard ouvert

BERTO'S

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

Réf. **G7TPM** Prix à partir de **1 940 € HT**

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

Réf. **G9TPM** Prix à partir de **2 632 € HT**

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



### Friteuse électrique sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. **E7F10-4M** Prix à partir de **1 598 € HT**

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

Réf. **E9F18-4M** Prix à partir de **2 423 € HT**

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



### Friteuse double électrique sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. **E7F10-8M** Prix à partir de **2 736 € HT**

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

Réf. **E9F22-8M** Prix à partir de **4 210 € HT**

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



### Cuiseur à pâtes sur placard fermé

BERTO'S

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

Réf. **CPE40** Prix à partir de **1 871 € HT**

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

Réf. **E9CP40** Prix à partir de **2 674 € HT**

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

### Option paniers 1/3

BERTO'S

Réf. **C3** Prix à partir de **212 € HT**

MACRO 700

### Option paniers 1/6

BERTO'S

Réf. **9CP4** Prix à partir de **260 € HT**

MAXIMA 900



ANGELO PO

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

ANGELO PO

Réf. 1S1FA0G      Prix à partir de 2 889 € HT

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



ANGELO PO

**Élément top 4 feux vifs**

ANGELO PO

Réf. 1S0FA0      Prix à partir de 1 494 € HT

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



ANGELO PO

**Friteuse électrique**

ANGELO PO

Réf. 0S1FR1E      Prix à partir de 2 148 € HT

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

**Élément Top Grillade Plaque bimétal lisse**



ANGELO PO

ANGELO PO

Réf. 1S0FT7G      Prix à partir de 2 658 € HT

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

Réf. 1S0FT7E      Prix à partir de 3 368 € HT

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

**Soubassement ouvert + portes battantes**



ANGELO PO

ANGELO PO

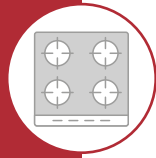
Plan de travail en acier inox 18-10, épaisseur 12/10 mm. Structure autoportante avec plan, façade, côtés et bandeau de commandes en acier inox 18-10. Pour tous les éléments Top de la gamme Gamma.

Réf. 0SITG      Prix à partir de 363 € HT  
Dim : L 350 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBNB      Prix à partir de 186 € HT  
Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm

Réf. 1SITG      Prix à partir de 481 € HT  
Dim : L 700 x P 700 x H 660 mm

Réf. PBNS      Prix à partir de 186 € HT  
Dim : L 344 x P 40 x H 465 mm



## PLAQUES MULTICUISSON / MARMITES



### Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf.  
Ardox S2

Prix à partir de  
5 136 € HT

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



### Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf.  
Ardox S4

Prix à partir de  
7 971 € HT

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



### Plaque de cuisson mixte électrique

METOS

Réf.  
Ardox S2 TABLE TOP 5 136 € HT

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

## GAMME PREMIUM SÉRIE 800



### Élément 4 feux vifs gaz sur four gaz

CHARVET

Réf.  
G4FN

Prix à partir de  
5 377 € HT

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



### Plancha chrome gaz sur baie libre

CHARVET

Réf.  
BG1PLCHRRUIS

Prix à partir de  
6 022 € HT

**GAMME PRO 800**  
Dessus : 1 plaque plancha acier XC48 chromé 690 x 490 mm, 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



### Plaque coup de feu électrique 4 zones four

CHARVET

Réf.  
E4PCF4ZONES

Prix à partir de  
7 610 € HT

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

### Friteuse électrique



Réf. E2FR0708

Prix à partir de 3 924 € HT

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

CHARVET

### Plancha chrome électrique sur baie libre



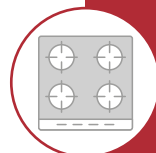
Réf. BE1PLANCHACHR

Prix à partir de 5 404 € HT

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

CHARVET





VarioCookingCenter  
iVario



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

**Réf. iVario 2-XS** **Prix à partir de** 10 538 € HT <sup>A</sup>

2 cuves basculantes de 13 dm<sup>2</sup>  
Capacité : 2 x 17 L  
Dim : L 1100 x P 756 x H 482 mm  
Puissance : 14 kW - Tension : 400 V

**Réf. iVario 2-S** **Prix à partir de** 15 569 € HT <sup>A</sup>

2 cuves basculantes de 19 dm<sup>2</sup>  
Capacité : 2 x 25 L  
Dim : L 1100 x P 938 x H 482 mm  
Puissance : 21 kW - Tension : 400 V



**Réf. iVario L** **Prix à partir de** 17 762 € HT <sup>A</sup>

1 cuve basculante de 39 dm<sup>2</sup>  
Puissance avec VitroCeran : 31 kW  
Capacité : 100 L  
Dim : L 1030 x P 894 x H 1078 mm  
Puissance : 27 kW - Tension : 400 V

**Réf. iVario XL** **Prix à partir de** 23 383 € HT <sup>A</sup>

1 cuve basculante de 60 dm<sup>2</sup>  
Puissance avec VitroCeran : 47 kW  
Capacité : 150 L  
Dim : L 1365 x P 894 x H 1078 mm  
Puissance : 41 kW - Tension : 400 V

RATIONAL

LES FOURS MIXTES

Four mixte électrique  
iCombi



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

**Réf. ICOMBI PRO 6-2/3** **Prix à partir de** 7 547 € HT <sup>A</sup>

6 x GN 2/3  
Dim : L 655 x P 621 x H 567 mm  
Puissance : 5,7 kW - Tension : 400 V

**Réf. ICOMBI PRO 6-1/1** **Prix à partir de** 9 438 € HT <sup>A</sup>

6 x GN 1/1  
Dim : L 850 x P 842 x H 754 mm  
Puissance : 10,8 kW - Tension : 400 V

**Réf. ICOMBI PRO 10-1/1** **Prix à partir de** 13 273 € HT <sup>A</sup>

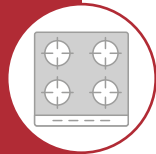
10 x GN 1/1  
Dim : L 850 x P 842 x H 1 014 mm  
Puissance : 18,9 kW - Tension : 400 V

**Réf. ICOMBI PRO 20-1/1** **Prix à partir de** 22 448 € HT <sup>A</sup>

20 x GN 1/1  
Dim : L 877 x P 913 x H 1 807 mm  
Puissance : 37,2 kW - Tension : 400 V



RATIONAL



## CUISSON ACCÉLÉRÉE ET FOUR COMPACT

Four mixte professionnel intelligent conçus pour gérer différents types de cuisson. Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 haute résistance. Température de 32°C à 260°C, plus de 1 000 programmes



### Four Mixte Chef Top Compact+

Réf. **XECC-0523-EPRM** Prix à partir de **4 170 € HT**  
 5 niveaux GN 2/3  
 Dim : L 535 x P 672 x H 649 mm  
 Puissance : 5 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XECC-0513-EPRM** Prix à partir de **4 642 € HT**  
 5 niveaux GN 1/1  
 Dim : L 535 x P 872 x H 649 mm  
 Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XECC-1013-EPRM** Prix à partir de **8 892 € HT**  
 10 niveaux GN 1/1  
 Dim : L 535 x P 872 x H 984 mm  
 Puissance : 18,5 kW - Tension : 380-415 V



UNOX

### Four Mixte Chef Top Counter Top+

Réf. **XEVC-0511-EPRM** Prix à partir de **4 365 € HT**  
 5 niveaux GN 1/1  
 Dim : L 750 x P 783 x H 675 mm  
 Puissance : 9 kW - Tension : 220-240 V

Réf. **XEVC-0711-EPRM** Prix à partir de **6 197 € HT**  
 7 niveaux GN 1/1  
 Dim : L 750 x P 783 x H 843 mm  
 Puissance : 11,7 kW - Tension : 380-415V TRI



LAINOX

### Four à cuisson accélérée Standard Mono

LAINOX

Réf. **ORACGS** Prix à partir de **6 597 € HT**

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

Réf. **ORACGB** Prix à partir de **6 810 € HT**

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

## LES FOURS NOVATEC



### Four mixte électrique NOVATEC

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

Réf. **NOVABX61E** Prix à partir de **4 296 € HT**

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

Réf. **NOVABX101E** Prix à partir de **6 063 € HT**

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



### Four mixte électrique NOVATEC

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

Réf. **NOVAFX61E2** Prix à partir de **5 229 € HT**

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

Réf. **NOVAFX101E2** Prix à partir de **7 762 € HT**

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



### Four mixte électrique NOVATEC

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

Réf. **NOVAAT61EW** Prix à partir de **8 085 € HT**

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

Réf. **NOVAAT101EW** Prix à partir de **11 077 € HT**

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



## Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 505 RT

Prix à partir de 1 746 € HT

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



## Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 707 RT

Prix à partir de 3 159 € HT

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



## Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 710 RT

Prix à partir de 3 889 € HT

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



## Four de remise en température

AIR'T

Réf. CFE 720 RT

Prix à partir de 5 757 € HT

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

## Bacs gastro Inox

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

Réf. BA11055  
Modèle GN 1/1 - plein - prof. 55 mm  
Prix à partir de 21 € HT

Réf. BF11055  
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 55 mm  
Prix à partir de 22 € HT

Réf. BA11100  
Modèle GN 1/1 - plein - prof 100 mm  
Prix à partir de 26 € HT

Réf. BFL11100  
Modèle GN 1/1 - perforé - prof 100 mm  
Prix à partir de 27 € HT

## LES ACCESSOIRES

### Grilles Inox

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

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

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

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

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

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

## Four de remise en température

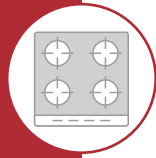


UNOX

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

Réf. EVEREO 900  
10 niveaux GN 1/1  
Dim: L 535 x P 883 x H 915 mm  
Puissance : 2,9 kW - Tension : 220 V  
Option piétement haut (Dim : L 518 x P 779 x H 744 mm) : 255 €

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



# LA CUISSON CHARCUTERIE



## Cuisson marmite charcuterie gaz

**DEL RUE**  
**Réf.** C90RRC **Prix à partir de** 4 597 € HT

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

**Réf.** C140RPC **Prix à partir de** 5 467 € HT

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



## Cuisson marmite charcuterie gaz

**DEL RUE**  
**Réf.** C125CPC **Prix à partir de** 5 793 € HT

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

**Réf.** C170CPC **Prix à partir de** 6 173 € HT

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

**Réf.** C200PC **Prix à partir de** 6 725 € HT

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



## Cuisson marmite charcuterie gaz

**DEL RUE**  
**Réf.** B90RRC **Prix à partir de** 4 506 € HT

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

**Réf.** B100RPC **Prix à partir de** 4 750 € HT

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



## Chariot de remise température

**DEL RUE**  
**Réf.** CP12V **Prix à partir de** 3 689 € HT

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



## Fourneau 4 feux vifs sur four électrique

**DEL RUE**  
**Réf.** 98E6NV **Prix à partir de** 7 334 € HT

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



## Cuisson marmite charcuterie gaz

**DEL RUE**  
**Réf.** A200AI **Prix à partir de** 8 335 € HT

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

**Réf.** A200LA **Prix à partir de** 7 892 € HT

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



## Table fourneaux 4 feux vifs

**DEL RUE**  
**Réf.** 98F4 **Prix à partir de** 3 749 € HT

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



## Fourneau 4 feux vifs sur four gaz

**DEL RUE**  
**Réf.** 98E5 **Prix à partir de** 5 454 € HT

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



**Fourneau compact à 4 champs de cuisson multifonctionnels**



MENU SYSTEM

Réf. COMPACT WORKER P

Prix à partir de 16 972 € HT

La cuisine de production la plus compacte avec soubassement. Quatre plaques de cuisson pouvant être commandées individuellement et, grâce à la technique SLIDECONTROL, également appropriées pour la finition.  
 Dim : L 800 x P 800 x H 900 mm  
 Puissance : 4x 6 kW - Tension : 400 V

**LES FOURNEAUX SUR MESURE**

Parce que chaque 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.





# SNACK

## CAFÉTERIE



**Machine à café**  
BARTSCHER

Réf. **CONTESSA 1002** Prix à partir de **202 € HT**  
A

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



**Distributeur automatique de café**  
BARTSCHER

Réf. **KV1 COMFORT 2** Prix à partir de **268 € HT**  
H

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



**Percolateur à café**  
BARTSCHER

Réf. **PRO II 100** Prix à partir de **148 € HT**  
A

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



**Chocolatière**  
BARTSCHER

Réf. **900011** Prix à partir de **494 € HT**  
A

Réglage de la température en continu Plage de température : 0°C à 85°C Interrupteur marche/arrêt avec témoin lumineux, agitateur en acier inoxydable. Pale mélangeuse en plastique. Robinet de vidange amovible. Bac d'égouttage avec capteur de niveau de remplissage. Chauffage par le principe du bain-marie.  
Capacité : 5 L  
Dim : L 288 x P 420 x H 465 mm  
Puissance : 1 kW - Tension : 230 V



ANIMO

**Machine à café container**

ANIMO

Réf. CB1X10 L/R

Prix à partir de 2 518 € HT

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



ANIMO

**Percolateur à café 12L**

ANIMO

Réf. PERCOSTAR

Prix à partir de 223 € HT

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



ANIMO

**Machine à café automatique**

ANIMO

Réf. OPTIBEAN 4

Prix à partir de 4 849 € HT

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



ANIMO

**Machine à verseuses M LINE**

Réf. M100

Prix à partir de 425 € HT

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



ANIMO

**Machine à thermos MT LINE**

Réf. MT100

Prix à partir de 416 € HT

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

**BAR**

Bartscher

**Blender Pro 2,5L**

Réf. 150159

Prix à partir de 206 € HT

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 : 2 500 tr/min  
Dim : L 225 x P 225 x H 555 mm  
Puissance : 1,5 kW - Tension : 230 V



BARTSCHER

**Blender PRO TOUCH 2,5L**

Réf. 150193

Prix à partir de 335 € HT

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



## BAR CAFÉTERIE



### Extracteur de jus automatique

ROBOT COUPE

Réf.

J80 ULTRA

Prix à partir de

1 225 € HT

Bloc moteur silencieux et cuve inox, bec verseur anti-éclaboussures, ramasse gouttes, évacuation des déchets dans un bac, panier inox amovible sans outils, goulotte automatique  
Vitesse constante : 3 000 tr/min  
Hauteur utile sous bec verseur : 162 mm  
Dim : L 235 x P 538 x H 506 mm  
Puissance : 700 W - Tension : 230 V



CODIGEL  
SOLUTIONS ÉQUIPEMENTS

### Blender de bar MX

CODIGEL

Réf.

MX1200XTXEE

Prix à partir de

982 € HT

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.  
Dim :  
Puissance : 1500 W  
Tension : 230 V



Bartscher

### Broyeur à glace

BARTSCHER

Réf.

4ICE+

Prix à partir de

74 € HT

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

## GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD



SOFRACA

### Grill simple

Réf. PGM1

Prix à partir de

864 € HT

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



SOFRACA

### Grill double

Réf. PPM2

Prix à partir de

1 119 € HT

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  
Dim : L 590 x P 432 x H 302 mm  
Puissance : 4 kW - Tension : 230 V



SOFRACA

### Plaque à snaker

Réf. PHF1L

Prix à partir de

665 € HT

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



SOFRACA

### Plancha vitrocéramique

Réf. 23132S

Prix à partir de

768 € HT

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





Bartscher

**Grill contact Panini-MDI**  
BARTSCHER

Réf. A150974      Prix à partir de 321 € HT

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



Bartscher

**Plancha**  
BARTSCHER

Réf. GPD980      Prix à partir de 1 155 € HT

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



Bartscher

**Salamandre Grill**  
BARTSCHER

Réf. 6640      Prix à partir de 742 € HT

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  
Dim : L 718 x P 560 x H 460 mm  
Puissance : 6,64 kW - Tension: 400 V



MENU SYSTEM  
THE FINE ART OF COOKING

**Plaque à induction**  
MENU SYSTEM

Réf. MS-I-10P      Prix à partir de 4 232 € HT

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.  
Dim : L 400 x P 400 x H 200 mm  
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V



MENU SYSTEM  
THE FINE ART OF COOKING

**Plancha en chrome**  
MENU SYSTEM

Réf. MS-G-60      Prix à partir de 5 460 € HT

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.  
Dim : L 600 x P 600 x P 200 mm  
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V



MENU SYSTEM  
THE FINE ART OF COOKING

**Wok à induction**  
MENU SYSTEM

Réf. MS-I-WOK300      Prix à partir de 4 186 € HT

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  
Dim : L 400 x P 400 x H 200 mm  
Puissance : 5 kW - Tension : 400 V

**Réchaud vitrocéramique**

SOFRACA



SOFRACA

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

Réf. 27102S      Prix à partir de 920 € HT

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

Réf. 27102D      Prix à partir de 1 173 € HT

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



## GRILLADE / SNACKING / RÉCHAUD

**Plaque induction à poser**  
ADVENTYSRéf. **GLN2500** Prix à partir de **512 € HT**

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

Conception et Fabrication Française  
Dim : L 310 x P 385 x H 110 mm  
Puissance : 2500 W - Tension : 230 VRéf. **BRIC 3600** Prix à partir de **1 519 € HT**Produit best-seller de la marque. Carter en inox, dessus cuisson en verre vitrocéramique. Affichage de la température de 30 à 140°C. Application pâtisserie : réglages de la température au degré près. Fonction maintien en température. Commandes Touches sensibles. Conception et Fabrication Française.  
Dim : L 526 x P 392 x H 96 mm  
Puissance : 3600 W - Tension : 230 V**Wok à induction**  
ADVENTYSRéf. **BWIC3600** Prix à partir de **1 864 € HT**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 par clavier à touches sensibles, programmables et mémorisables, fonction minuterie d'une durée de 99 min avec signal sonore et visuel. Conçu et fabriqué en France  
Dim : L 392 x P 526 x H 177 mm  
Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V**Plaque induction double foyer**  
ADVENTYSConception Française. Carter en inox de 2,5mm d'épaisseur et glace vitrocéramique  
Par claviers à touches capacitives : Marche/arrêt, touche de sélection puissance ou température. Touche de sélection (+/-) avec afficheur 4 digits, 27 niveaux de puissance, Température réglable de 30 à 250 °C.Réf. **GLN2 3500 S** Prix à partir de **1 048 € HT**Dim : L 385 x P 590 x H 105 mm  
Puissance : 3500 W - Tension : 230 VRéf. **GLN2 3500 F** Prix à partir de **1 048 € HT**Dim : L 665 x P 310 x H 112 mm  
Puissance : 3500 W - Tension : 230 V**Plancha à induction**  
ADVENTYSRéf. **GLP6000** Prix à partir de **4 431 € HT**Modèle posable, 2 zones  
Carter en inox de 2,5 mm d'épaisseur et glace vitrocéramique.  
Par clavier 3 touches et afficheur 4 digits permettant l'affichage et le réglage de la température de 30 à 250°C.  
Conçu et fabriqué en France  
Dim : L 470 x P 695 x H 275 mm  
Puissance : 6 000 W - Tension : 230 V**Plaque à induction**  
BARTSCHERRéf. **IK 35TCS** Prix à partir de **272 € HT**Surface en vitrocéramique Schott Ceran®, boîtier en acier inoxydable, panneau de contrôle tactile avec affichage numérique, Minuterie 10 niveaux de puissance, T° de 60 °C à 240 °C, interrupteur M/A  
Dim : L 340 x P 445 x H 117 mm  
Puissance : 3 500 W - Tension : 230 V**Plaque chauffante**  
SOFRACARéf. **30072** Prix à partir de **619 € HT**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  
Dim : L 400 x P 700 x H 35 mm  
Puissance : 400 W - Tension : 230 V**Plaque chauffante vitrocéramique**  
SOFRACARéf. **30032** Prix à partir de **1 435 € HT**Construction tout inox, panneau de contrôle 4 boutons tactiles, thermostat pré-réglé, système de chauffe par résistances ultra-fines.  
Surface utile : 600 x 400 mm pour poser des bacs GN 1/1  
Dim : L 605 x P 500 x H 35 mm  
Puissance : 600 W - Tension : 230 V



**Friteuse**  
BARTSCHER

Réf. IMBISS I Prix à partir de 272 € HT<sup>A</sup>

Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable, 1 cuve emboutie avec vanne de vidange, thermostat de sécurité, approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres  
Volume : 8 L  
Dotation : 1 panier + couvercle  
Dim : L 290 x P 630 x H 410 mm  
Puissance : 3,25 kW - Tension : 230 V



**Friteuse**  
BARTSCHER

Réf. SNACK III Prix à partir de 156 € HT<sup>A</sup>

Modèle de table  
Boîtier, couvercle, tableau de commande en acier inoxydable 1 cuve, thermostat de sécurité, approprié pour l'huile de friture et la graisse en barres  
Volume : 8 litres  
Dotation : 1 panier + couvercle  
Cet appareil ne se prête pas à un usage professionnel.  
Dim : L 265 x P 620 x H 340 mm  
Puissance : 3,25 kW - Tension : 230 V



**Friteuse à poser**  
SOFRACA

Réf. 92994 Prix à partir de 1 320 € HT<sup>A</sup>

2 cuves emboutie avec paniers, grille de protection, 2 robinets de vidange, 2 thermostats pour régler la T° séparément, 2 boutons On/Off. Zone de refroidissement emboutie, accès facile au résistance pour un nettoyage facile.  
Cuve : 2 x 9 L  
Panier : 2 x 185x245x110 mm  
Dim (mm) : L 600 x P 540 x H 310  
Puissance : 2 x 6 kW  
Tension : 400 V



**Friteuse sur coffre**  
SOFRACA

Réf. 92114C Prix à partir de 1 101 € HT<sup>A</sup>

1 cuve emboutie avec panier, grille de protection, 1 robinet de vidange, 1 thermostat pour régler la T°, 1 bouton On/Off avec voyant lumineux. Zone de refroidissement emboutie, accès facile au résistance pour un nettoyage facile.  
Cuve : 12 L  
Panier : 230 x 280 x 120 mm  
Dim : L 400 x P 700 x H 850 mm  
Puissance : 9 kW - Tension : 400 V

## MATÉRIEL FORAIN



**Crêpière**  
BARTSCHER

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

Réf. 1CP400 Prix à partir de 371 € HT<sup>A</sup>

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

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

Réf. 2CP400 Prix à partir de 649 € HT<sup>A</sup>

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  
Dim : L 860 x P 510 x H 245 mm  
Puissance : 6 kW - Tension : 2 x 230 V



**Gaufrier**  
BARTSCHER

Réf. 1BW160-101 Prix à partir de 475 € HT<sup>A</sup>

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  
Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm  
Puissance : 2,2 kW - Tension : 230 V

Réf. 2BW160-101 Prix à partir de 875 € HT<sup>A</sup>

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 : 2 x 160 x 100 mm, H 32 mm  
Dim : L 285 x P 460 x H 245 mm  
Puissance : 4,4 kW - Tension : 2 x 230 V



**Appareil hot-dogs, 4 toasts**  
BARTSCHER

Réf. A120408 Prix à partir de 316 € HT<sup>A</sup>

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



## SALAMANDRE

**Bartscher****Toaster double**

Réf. A151600

Prix à partir de

214 € HT

Boîtier en acier inoxydable, Résistances en quartz Minuterie de 15 minutes, 2 grilles, Pince à toasts incluse  
 Dim : L 400 x P 370 x H 405 mm  
 Puissance : 3 000 W - Tension : 230 V

BARTSCHER

**Salamandre**

Réf. HI-LIGHT LIFT

Prix à partir de

3 139 € HT

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

BARTSCHER

**Bartscher****SOFRACA****Salamandre fermée vitrocéramique**

Réf. 24042V

Prix à partir de

927 € HT

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

SOFRACA

**Toaster double multifonction**

Réf. SUPER CLUB

Prix à partir de

415 € HT

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  
 Dim : L 410 x P 275 x H 400 mm  
 Puissance : 2,7 kW - Tension : 230 V

SOFRACA

**SOFRACA****SOFRACA****Toaster multifonction**

Réf. SENIOR

Prix à partir de

948 € HT

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

SOFRACA



## Micro-ondes

BARTSCHER

Réf. 610182 Prix à partir de 454 € HT

Boîtier et four en acier inoxydable, 1 magnétron 6 nvx de puissance, Minuterie mécanique de 60 min, Fonction décongélation, affichage numérique, éclairage intérieur.  
Volume : 25 L  
Dim : L 520 x P 442 x H 312 mm  
Puissance : 1 500 W - Tension : 230 V



## Micro-ondes

CODIGEL

Réf. P1100C Prix à partir de 473 € HT

Intérieur et extérieur Inox, Commande minuterie pré-programmée + bouton marche/arrêt, Sole fixe en céramique - Durée de cycle : 45 secondes - Sonnerie de fin de cycle  
Dim. int. : 335 x 364 x 212 mm  
Capacité : 25 L  
Dim : L 520 x P 456 x H 312 mm  
Puissance : 1 100 W - Tension : 230 V



## Four à convection

BARTSCHER

Réf. AT90 Prix à partir de 475 € HT

Habillage en acier inoxydable, enceinte de cuisson émaillée, Air ventilé T° de 0°C à 300°C Minuterie de 0-120 min, porte à double vitrage, éclairage intérieur avec 2 moteurs  
4 nvx au pas de 70 mm  
Dotation : 4 plaques  
Dim : L 595 x P 615 x H 580 mm  
Puissance : 2 700 W - Tension : 230 V



## Four à cuisson accélérée

BARTSCHER

Réf. SNACKJET 200 Prix à partir de 5 082 € HT

Four à haute vitesse idéal pour la restauration rapide et pour d'autres secteurs de la restauration. La combinaison d'un four à convection avec un micro-ondes permet de cuire pratiquement tous les snacks en les rendant à la fois croustillants, savoureux et juteux. Avec 1024 programmes et 15 phases de cuisson, il permet de préparer les aliments les plus variés en un temps record et de manière très simple.  
Dim. int. : L 305 x P 325 x H 180 mm  
Dim. ext. : L 460 x P 680 x H 660 mm  
Puissance : 3,3 kW - Tension : 230 V



## Four à cuisson ultra-rapide

SOFRASPEED

Réf. SOFRASPEED Prix à partir de 4 686 € HT

Four à cuisson ultra-rapide idéal pour les chaînes, 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. T° max : 280°C. Ventilation : 10 vitesses - Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100%). Faible encombrement, fonctionnement silencieux : 54dB. Cavité en acier inoxydable, facile à nettoyer avec ses angles arrondis, filtre à graisse et à air démontables pour 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 L  
Dim. int. : L 305 x P 305 x H 185 mm  
Dim. ext. : L 460 x P 675 x H 660 mm  
Puissance : 3 500 W - Tension : 230 V



## Four à cuisson accélérée XL boosted

LAINOX

Réf. ORACGBXL Prix à partir de 9 366 € HT

Four à cuisson accéléré XL BOOSTED TRI Construction extérieure en acier inoxydable, encombrement réduit au minimum, silencieux, prêt à l'emploi, préchauffage auto, écran tactile personnalisable, connecté au WIFI de série, kit de revêtement anti-adhésif, propre en un instant  
Dim int : L 460 x P 440 x H 180 mm  
Dim ext : L 577 x P 797 x H 630 mm  
Puissance : 6 kW - Tension : 400 V

## PETITE CUISSON



## Cuiseur à pâtes

SOFRACA

Réf. 21202+PAN04 Prix à partir de 1 085 € HT

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  
Dim : L 350 x P 500 x H 300 mm  
Puissance : 3 600 W - Tension : 230 V



## Cuiseur à riz

BARTSCHER

Réf. A150513 Prix à partir de 198 € HT

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



## Cuiseur à œufs

BARTSCHER

Réf. EH6 Prix à partir de 219 € HT

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



## MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



### Pont chauffant

BARTSCHER

Réf.  
IHR800

Prix à partir de  
219 € HT

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



### Lampe chauffante infra rouge

BARTSCHER

Réf.  
IWL250D

Prix à partir de  
101 € HT

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



### Rampe chauffante infra rouge

SOFRACA

Réf.  
33072S

Prix à partir de  
431 € HT

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



### Bain-Marie

SOFRACA

Réf.  
21142

Prix à partir de  
506 € HT

Construction inox AISI 430, thermostat de 0°C à 90°C, robinet de vidange en façade, voyant de contrôle, thermostat de sécurité  
Capacité de cuve : GN 1/1  
Dim : L 320 x P 580 x H 274 mm  
Puissance : 1 600 W - Tension : 230 V



### Chafing Dish GN 1/1

BARTSCHER

Réf.  
2200 E

Prix à partir de  
145 € HT

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



### Bain-marie

BARTSCHER

Réf.  
200207

Prix à partir de  
202 € HT

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



### Soupière de luxe

BARTSCHER

Réf.  
100058

Prix à partir de  
120 € HT

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



### Toaster à convoyeur mini

BARTSCHER

Réf.  
100273

Prix à partir de  
379 € HT

Toaster à convoyeur au format XS, Largeur : 23,5 cm Vitesse de convoyage et type de chauffage réglables séparément  
Fonctions : chaleur voûte / sole, chaleur voûte, chaleur sole.  
Jusqu'à 90 tranches de pain toast par heure  
Dim : L 235 x P 655 x H 395 mm  
Puissance : 1 000W - Tension : 230 V



### Armoire Chauffe Assiettes

BARTSCHER

Réf.  
103063

Prix à partir de  
388 € HT

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



CAMBRO

### Échelle gastronomique Camshelving

CAMBRO

Chaque pièce est remplaçable pour une utilisation infinie. Construits à partir de matériaux composites similaires à ceux de Camshelving avec des surfaces lisses faciles à nettoyer et des caractéristiques performantes, ces chariots sont garantis pour fournir aux utilisateurs finaux des années de performance inégalée. La conception des échelles, sans barres latérales ou transversales, permet un accès facile et sans entrave au contenu.

Réf. UGNPR11F18480  
 Prix à partir de 392 € HT  
 Échelle haute GN1/1 - 18 bacs - Capacité : 1 bac GN 1/1 par rail - Housse de transport en option : GBCTUGNPR11CLR 136,30€  
 Dim : L 730 x P 438 x H 1707 mm

Réf. UGNPR11H9480  
 Prix à partir de 295 € HT  
 Échelle basse GN1/1 - 9 Bacs  
 Capacité de l'échelle : 1 bac GN 1/1 par rail  
 Dim : L 730 x P 438 x H 1016 mm

Réf. UGNPR21F36480  
 Prix à partir de 414 € HT  
 Échelle haute GN2/1 - 36 bacs - Capacité de l'échelle : 1 bac GN 2/1 par rail ou 2 bacs GN 1/1  
 Housse de transport en option : GBCTUGNPR21CLR 153,80€ - Dim : L 835 x P 645 x H 1707 mm

Réf. UGNPR21H18480  
 Prix à partir de 302 € HT  
 Échelle basse GN2/1 - 18 bacs - Capacité de l'échelle : 1 bac GN 2/1 par rail ou 2 bacs GN 1/1  
 Dim : L 835 x P 645 x H 1016 mm



CAMBRO

### Socle rouleur

CAMBRO

Réf. CD3253EPP  
 Prix à partir de 82 € HT  
 Camdolly adapté à toutes les unités Cam GoBox (4 roulettes pivotantes, 2 avec frein).



CAMBRO

### Plaque eutectique froide Camchillers

CAMBRO

Réf. CP3253  
 Prix à partir de 62 € HT  
 Plaque d'optimisation de durée de conservation au froid des aliments. Camchiller format GN 1/1 adapté à toutes les unités de transport Cam GoBox. Dim : L 325 x P 30 x H 30 mm



CAMBRO

### Conteneur chaud/froid

CAMBRO

Porte-paniers PRO CART ULTRA. Un compartiment chaud actif en haut température réglable de 21,1° à 85°C chauffage jusqu'à 73,9°C en 15 min. Temps de récupération 20 secondes en moyenne. 1 compartiment froid actif en bas température réglable de 0,3° à 21,1°C sans compresseur. Temps de récupération 23 sec en moyenne.

Réf. PCU1000HC4625  
 Prix à partir de 8 403 € HT  
 Prévu pour des bacs à aliments d'une profondeur de 10-10 cm - 10 bacs  
 Dim : L 558 x P 863 x H 1701 mm  
 Tension : 220 V

Réf. PCU2000HC4625  
 Prix à partir de 9 689 € HT  
 Prévu pour des bacs à aliments d'une profondeur de 20-10 cm - 20 bacs  
 Dim : L 762 x P 965 x H 1727 mm  
 Tension : 220 V



Gilac

### Bac alimentaire HACCP

GILAC

Bac plastique alimentaire HACCP 600 x 400 mm, pour les gros volumes de stockage, le couvercle supporte des charges élevées, bac polyvalent empilable sans couvercle

Réf. G119809  
 Prix à partir de 47 € HT  
 Modèle rouge 35 L avec couvercle  
 Dim : L 600 x P 400 x H 230 mm

Réf. G119910  
 Prix à partir de 62 € HT  
 Modèle bleu 55 L avec couvercle  
 Dim : L 600 x P 400 x H 330 mm



CAMBRO

### Socle rouleur chariot Camdolly

CAMBRO

Réf. CD400  
 Prix à partir de 380 € HT  
 Chariot pour restauration mobile, pour transporter en toute sécurité des distributeurs de boissons et conteneurs de transport. Conception en plastique ultra durable, rotmoulé, qui ne fissure pas, ne rouille pas et ne se corrode pas. Capacité de charge de 136 kg (modèle sans poignées). 2 roulettes fixes et 2 pivotantes, dont une avec frein. Dim : L 530 x P 700 x H 230 mm



CAMBRO

### Conteneur à glissières CAM GOBOX

CAMBRO

Réf. EPP4060F6R110  
 Prix à partir de 247 € HT

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



CAMBRO

### Conteneur sans glissières CAM BOX

CAMBRO

Réf. EPP4060FNR110  
 Prix à partir de 230 € HT

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



Gilac

### Bac rectangulaire

GILAC

Bac plastique alimentaire 600 x 400 mm, pour le stockage en T° positive ou négative et le transport de matières premières. Aucune zone de rétention, couvercle en option.

Réf. G119821  
 Prix à partir de 21 € HT  
 Bac blanc 35 L - Dim : L 600 x P 400 x H 217 mm

Réf. G119921  
 Prix à partir de 28 € HT  
 Bac blanc 55 L - Dim : L 600 x P 400 x H 315 mm



Gilac

### Socle rouleur 4 roues pivotantes

GILAC

Réf. G170141  
 Prix à partir de 54 € HT

Chape acier noir. Excellente stabilité grâce aux 4 roues directrices montées sur roulement à billes. Résistance de charge 250 kg. Compatible avec tous les bacs et caisses 600 x 400 et 400 x 300 mm GILAC. Dim : L 613 x P 414 x H 172 mm



# PIZZERIA

## TRAITEMENT DE LA PÂTE



### PIZZAFORM

CUPPONE

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

Réf.  
PZF/35T

Prix à partir de  
5 257 € HT<sup>A</sup>

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



servematic

### Machine à former

SERVEMATIC

Réf.  
P40

Prix à partir de  
1 224 € HT<sup>A</sup>

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



### Bouleuse

CUPPONE

Réf.  
RND280

Prix à partir de  
4 337 € HT<sup>A</sup>

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





## Diviseuse / Bouleuse

OEM

Réf. BM2AS  
Prix à partir de 10 134 € HT

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 comprises  
Dim : L 765 x P 765 x H 1455 mm  
Puissance : 0,84 kW - Tension : 400 V



## Formeuse à pizza

OEM

Réf. PF33MT  
Prix à partir de 4 492 € HT

Formeuse à pizza plateau lisse OM00885 ou plateau évasé 2 mm  
Diamètre pizza jusqu'à 33 cm  
Dim : L 429 x P 582 x H 781 mm  
Puissance : 3,25 kW  
Tension : 400V



## Pétrin à spirale

OEM

Réf. FX 201 M  
Prix à partir de 2 035 € HT

Pétrin 20 kg/30 litres, pâtes standard, tête fixe, 1 vitesse  
Kit roulettes en option OMAC215R0 : 88 €  
Dim : L 427 x P 740 x H 734 mm  
Puissance : 0,75 kW  
Tension : 230 V

## Bac à pâtons

GILAC



Gilac

Réf. G179921  
Prix à partir de 11 € HT

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

Réf. G179421  
Prix à partir de 11 € HT

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

Réf. G179221  
Prix à partir de 9 € HT

Couvercle pour bac à pâtons 600x400 mm

## LES MEUBLES RÉFRIGÉRÉS



EXFRI

## Meuble à pizza

EXFRI

Réf. MINI PIZZA  
Prix à partir de 1 332 € HT

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

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



EXFRI

## Meuble à pizza

EXFRI

Réf. ULTRA PIZZA 2  
Prix à partir de 2 463 € HT

Meuble réfrigéré, Carrosserie inox, plan de travail granit, Dos inox. Soubassement réfrigéré avec 2 portes GN1/1+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

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



EXFRI

## Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 2  
Prix à partir de 3 220 € HT

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

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



EXFRI

## Meuble super pizza

EXFRI

Réf. SUPER PIZZA 3  
Prix à partir de 3 843 € HT

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

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



## LES FOURS A PIZZAS

PIZZERIA



### Four à pizza Tiziano

CUPPONE

Réf.  
TZ435/1M

Prix à partir de  
1 844 € HT

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordiérite, isolation en laine de roche évaporée, oura 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)

Dim : L 900 x P 760 x H 690 mm

Puissance : 9,2 kW - Tension : 400 V



### Four à pizza Donatello

CUPPONE

Réf.  
DN635L/1CD

Prix à partir de  
3 868 € HT

Façade en acier inoxydable, chambre de cuisson en acier inoxydable, isolation en laine de roche évaporée, joint d'étanchéité thermique entre la porte et la chambre, système intégré de récupération de chaleur dans la chambre, plaque de cuisson en brique cordiérite, Oura d'évacuation des vapeurs réglable, unité de commande, ventilateur de refroidissement, thermostat de sécurité, résistance électriques blindées et différenciées sur la voûte et sous la sole. Modèle 1 chambre superposable  
Dim chambre de cuisson : L 1080 x P 720 x H 140  
Capacité de cuisson : 6 (Ø 350 mm) / 2 (Ø 500 mm)  
Dim : L 1510 x P 1060 x H 430 mm  
Puissance : 8,6 kW - Tension : 400 V



### Four à pizza gaz Giorgione

CUPPONE

Réf.  
GR435

Prix à partir de  
4 567 € HT

Façade en acier inoxydable, plaque de cuisson en brique de cordiérite, chambre de cuisson en acier inoxydable; isolation en laine de roche évaporée, éclairage de la chambre de cuisson avec lampe 230 V, Thermostat de sécurité, contrôle électronique de la T° et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité 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  
Dim : L 1070 x P 980 x H 500 mm  
Puissance : 1400 W



### Four à pizza Domitor

CUPPONE

Réf.  
DOMITOR PRO  
630L DG

Prix à partir de  
2 475 € HT

Diamètre des pizzas : 30 cm.

Cuisson directe sur la brique et indirecte en moule.

Modèles : pour 4/6/9 pizzas.

Modularité jusqu'à 3 chambres superposées.

Température max 400°C.

Réglage indépendant des résistances de la voûte et du sol. Porte en acier avec vitrocéramique.

Chambre de cuisson en plaque rayonnante aluminisée.

Commandes digitales.

Dim extérieurs : L 1196 x P 827 x H 343 mm

Puissance : 7,8 kW - Tension : 400 V



### Support de four Donatello

CUPPONE

Réf.  
SDN635L/1

Prix à partir de  
999 € HT

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



### Support de four GR435

CUPPONE

Réf.  
SGR435/1

Prix à partir de  
945 € HT

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



### Four à pizza tournant

CUPPONE

Réf.  
GIOTTO 110

Prix à partir de  
15 523 € HT

Four électrique à sole tournante, utilisation simplifiée, haute productivité horaire, support basculant sur roulette pour passer une porte de 82 cm, maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail. Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza, consommation énergétique réduite  
Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordiérite monté sur châssis tournant, isolation laine de roche évaporée, double vitesse de rotation, porte avec vitre panoramique, évacuation des vapeurs réglable, résistance électrique blindée dans la voûte et sous la sole. Ø intérieur : 1 100 mm  
Capacité : 7 pizzas Ø 30 mm / 6 pizzas Ø 35 mm / 5 pizzas Ø 40 mm / 3 pizzas Ø 50 mm  
Dim : L 1350 x P 1410 x H 1670 mm  
Puissance : 15 kW - Tension : 400 V

# PRÉPARATION



## COUPE-LÉGUMES



**Coupe-Légumes**  
SAMMIC

Réf. CA-31      Prix à partir de  
1 036 € HT

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  
Dim : L 389 x P 405 x H 544 mm  
Puissance : 550 W - Tension : 230 V



**Coupe-Légumes**  
DITO SAMA

Réf. TRS      Prix à partir de  
1 411 € HT

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



**Coupe-Légumes**  
DITO SAMA

Réf. TR210      Prix à partir de  
1 756 € HT

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



**Coupe-Légumes**  
ROBOT COUPE

Réf. CL 50 Gourmet      Prix à partir de  
1 967 € HT

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



## CUTTER - BLIXER



**Cutter Vertical**  
SAMMIC

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

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



**Cutter Mélangeur**  
DITO SAMA

Réf. K55  
Prix à partir de 2 301 € HT

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



**Blixer**  
ROBOT COUPE

Réf. 4 V.V  
Prix à partir de 2 001 € HT

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



**Blixer**  
ROBOT COUPE

Réf. 5 V.V  
Prix à partir de 2 512 € HT

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

## COMBINE CUTTER / COUPE-LÉGUMES



**Combiné Cutter/  
Coupe-Légumes**  
DITO SAMA

Réf. PREP4YOU  
Prix à partir de 1 629 € HT

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. Vitesse variable 500-3600 tr/min, productivité de 50 à 100 couverts  
Cuve supplémentaire disponible en option  
Dim : L 348 x P x 334 x H 527 mm  
Puissance : 750 W - Tension : 220-240 V



**Combiné Cutter/  
Coupe-Légumes**  
ROBOT COUPE

Réf. R401  
Prix à partir de 1 776 € HT

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



**Combiné Cutter/  
Coupe-Légumes**  
DITO SAMA

Réf. TRK55  
Prix à partir de 2 545 € HT

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  
Dim : L 252 x P 485 x H 505 mm  
Puissance : 1300 W - Tension : 230 V



**Combiné Cutter/  
Coupe-Légumes**  
SAMMIC

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

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



## Éplucheuse

SAMMIC

Fabrication inox, mélangeurs latéraux avec abrasif en carbure de silice, entraînement auto des déchets vers la vidange, couvercle transparent en polycarbonate, système anti-retour de l'entrée d'eau. Socle inox avec filtre anti-mousse en option 2009250 : 660€

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

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

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

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



## Essoreuse

SAMMIC

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

Réf. **ES-20** Prix à partir de **2 877 € HT**

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

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

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



## Éplucheuse

DITO SAMA

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

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

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

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

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



## Essoreuse

DITO SAMA

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

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

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

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

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

# THERMOPLONGEUR



## Thermoplongeur

SAMMIC

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

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



## Thermoplongeur

SAMMIC

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

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



## Thermoplongeur

M.A.P

Réf. **THERMOP** Prix à partir de **952 € HT**

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



MIXER



**Mixeur Dynamix**  
DYNAMIC

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

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



**Mixer Dynamix**  
DYNAMIC

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

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



**Mixeur Junior**  
**DMX 225**  
DYNAMIC

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

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

Réf. **BLENDEUR JUNIOR 225** Prix à partir de **148 € HT**  
Long 225 mm - 3 000 à 12 000 tr/min

Réf. **FOUET JUNIOR 185** Prix à partir de **190 € HT**  
Long 185 mm - 600 à 2 500 tr/min



**Mixer Senior**  
**DMX 300**  
DYNAMIC

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

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

Réf. **FOUET SENIOR 201** Prix à partir de **201 € HT**  
Fouet extractable - Long 205 mm - 300 à 900 tr/min

Réf. **PRESSE PURÉE SENIOR 420** Prix à partir de **404 € HT**  
Long 420 mm - 100 à 600 tr/min



**Mixer Master**  
**DMX 410 H**  
DYNAMIC

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

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

Réf. **BLENDER MASTER 410** Prix à partir de **292 € HT**  
Long 410 mm - 3 000 à 10 500 tr/min

Réf. **FOUET MASTER 245** Prix à partir de **228 € HT**  
Long 245 mm - 300 à 900 tr/min

Réf. **PRESSE PUREE MASTER 420** Prix à partir de **404 € HT**  
Long 420 mm - 100 à 600 tr/min



**Mixer**  
**SMX 800 Turbo**  
DYNAMIC

Réf. **SMX 800 Turbo** Prix à partir de **1 013 € HT**

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

Réf. **BLENDER SMX TURBO** Prix à partir de **404 € HT**  
Long 430 mm - 11 000 tr/min



**Mixer**  
**SMX 600 Turbo**  
DYNAMIC

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

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



**Presse Purée**  
**PP 520**  
DYNAMIC

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

Pied fixe - 500 tr/min  
Dim : L 870 mm  
Puissance : 650 W





### Batteur-Mélangeur DITO SAMA

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

Réf. **XBE10** Prix à partir de **2 619 € HT**

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

Réf. **XBE20** Prix à partir de **4 815 € HT**

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

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

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



### Batteur-Mélangeur SAMMIC

Construction inox, moteur robuste, variation de vitesse électronique, minuterie électronique 0-30 min, cuve en acier inox  
Dotation : crochet palette-fouet

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

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

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

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

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

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



### Batteur-Mélangeur DITO SAMA

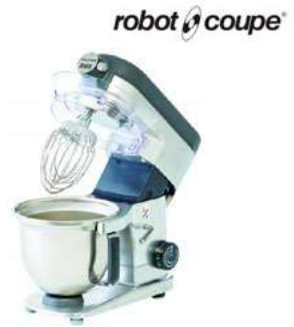
Cuve et outils en inox, puissant moteur asynchrone avec variateur de fréquence pour un réglage précis de la vitesse, dispositif de détection de cuve, adapté à un usage intensif. Ecran de protection sans bisphénol-A  
De 10 à 50 couverts - Dotation: Crochet, Palette, Fouet.

Réf. **BE5** Prix à partir de **1 113 € HT**

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

Réf. **BE8** Prix à partir de **1 506 € HT**

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



### Batteur-Mélangeur ROBOT COUPE

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

Réf. **RM5** Prix à partir de **914 € HT**

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

Réf. **RM8** Prix à partir de **1 493 € HT**

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

## PESAGE



### Balance agroalimentaire B3C SÉRÉNITÉ

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

Réf. **S811-300XI** Prix à partir de **958 € HT**  
Portée 300 kg - Précision 100g



### Balance compacte B3C SÉRÉNITÉ

Tout inox, 2 portées en une seule portée. 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

Réf. **S811-30/60HI** Prix à partir de **416 € HT**  
Plateau 350 x 300 mm - Portée 30 kg/60kg - Précision 2g/5g

Réf. **S811-60/150SMI** Prix à partir de **587 € HT**  
Plateau 500 x 400 mm - Portée 60 kg / 150 kg - Précision 5g / 10g



### Balance compacte B3C SÉRÉNITÉ

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

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

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



## TRANCHEUR

### Trancheur à gravité



Roussey & fils  
trancheurs



ROUSSEY

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

Réf. TAG 250

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

Prix à partir de 646 € HT

Réf. TAG 275

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

Prix à partir de 737 € HT

Réf. TAG 300

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

Prix à partir de 1 074 € HT

Réf. TAG 300++

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

Prix à partir de 1 149 € HT

Réf. TAG 350

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

Prix à partir de 1 474 € HT



Roussey & fils  
trancheurs

### Trancheur

ROUSSEY

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

Réf. TGE 300

Prix à partir de 1 055 € HT

Lame Ø300 mm - Coupe 270 x 190 x 15 mm  
Dim : L 660 x P 560 x H 460 mm  
Puissance : 230 W - Tension : 230 / 400 V



Roussey & fils  
trancheurs

### Trancheur

ROUSSEY

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

Réf. TGN 300

Prix à partir de 1 470 € HT

Modèle Standard  
Lame Ø300 mm - Coupe 270 x 225 x 15 mm  
Dim : L 660 x P 560 x H 460 mm  
Puissance : 230 W - Tension : 230 / 400 V

Réf. TGP 300

Prix à partir de 2 113 € HT

Modèle standard  
Lame Ø300 mm - Coupe 335 x 235 x 15 mm  
Dim : L 660 x P 550 x H 480 mm  
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V



Roussey & fils  
trancheurs

### Trancheur

ROUSSEY

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

Réf. TGP 350

Prix à partir de 2 835 € HT

Modèle standard  
Lame Ø350 mm - Coupe 320 x 265 x 15 mm  
Dim : L 810 x P 580 x H 470 mm  
Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V





## TRANCHEUR

PRÉPARATION



### Trancheur aluminium

DELCOUPE

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

Réf. 300 PA ALU Prix à partir de 2 465 € HT

Lame Ø300 mm - Coupe 270 x 190 x 23 mm  
De 0 à 1000 cvts  
Dim : L 615 x P 547 x H 545 mm  
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

Réf. P350 PA ALU Prix à partir de 2 562 € HT

Lame Ø350 mm - Coupe 270 x 225 x 23 mm  
De 0 à 2000 cvts  
Dim : L 660 x P 575 x H 530 mm  
Puissance : 400 W - Tension : 230 V

## RÔTISSOIRE



### Rôtissoire électrique

M.A.P

Réf. FUSION 5 CH Prix à partir de 4 968 € HT

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



### Trancheur Inox

PSV

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

Réf. PSX350 Prix à partir de 2 789 € HT

Lame Ø350 mm  
Ep. de tranche : de 0 à 15 mm  
Dim : L 580 x P 7400 x H 500 mm  
Puissance : 264 W - Tension : 230 V

Réf. PSX350 SA NR Prix à partir de 5 190 € HT

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



### Rôtissoire électrique

M.A.P

Réf. GALAXY 6 CH Prix à partir de 6 602 € HT

Construction tout inox, 6 balancelles avec fils inox (possibilité d'inclure des plateaux traiteur), 4 vitres bombées panoramiques à 90°, plat pommes de terre inox en partie basse avec vanne de vidange en façade, table de service coulissante, filtre et toit inox piégeant les graisses, système de chauffe par résistance épingle, éclairage quartz intensif 2000 W, commande et minuterie électromécaniques, réglage électronique de la température de cuisson IP65  
Capacité : 36 volailles (1,2 kg) - Long utile 690 mm sur châssis  
Dim : L 1070 x P 740 x H 960/1830 mm  
Puissance : 12,6 kW - Tension : 380 V



### Trancheur Aluminium

MANCONI - PSV

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

Réf. SMARTY 300 IX Prix à partir de 1 524 € HT

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

Réf. SMARTY 350 IX Prix à partir de 2 389 € HT

Entraînement par courroie, 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 tranche : de 0 à 15 mm  
Dim : L 800 x P 550 x H 570 mm  
Puissance : 380 W - Tension : 230 V

Réf. KOLOSSAL350 IK Prix à partir de 3 166 € HT

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



### Rôtissoire électrique

M.A.P

Réf. E6 RAPID'BROCHE Prix à partir de 4 158 € HT

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

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



## MACHINE SOUS VIDE



### Pompe sous vide à chaud UNOX

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

**Réf.** HOT VACCUM  
Dim : L 540 x P 430 x H 580 mm  
Puissance : 110 W - Tension : 110 - 240 V  
**Prix à partir de** 1 181 € HT

**Réf.** VACCUM 40 GN 1/1  
Bac sous vide prof. 40 GN1/1  
Dim : L 530 x l 325 x P 40 mm  
**Prix à partir de** 48 € HT

**Réf.** VACCUM 100 GN 1/1  
Bac sous vide prof. 100 GN1/1  
Dim : L 530 x l 325 x P 100 mm  
**Prix à partir de** 56 € HT

**Réf.** VACCUM LID GN 1/1  
Couvercle de bac sous vide  
Dim : L 530 x l 325 x P 3 mm  
**Prix à partir de** 104 € HT



### Piètement et compresseur UNOX

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

**Réf.** SUPPORT COMPRESSEUR  
Dim : L 600 x P 514 x H 878 mm  
Puissance : 75 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 1 113 € HT

**Réf.** VACCUM 40 GN 1/2  
Bac sous vide prof. 40 GN1/2  
Dim : L 265 x l 325 x P 40 mm  
**Prix à partir de** 32 € HT

**Réf.** VACCUM 100 GN 1/2  
Bac sous vide prof. 100 GN1/2  
Dim : L 265 x l 325 x P 100 mm  
**Prix à partir de** 35 € HT

**Réf.** VACCUM LID GN 1/2  
Couvercle de bac sous vide  
Dim L 265 x l 325 x P 3 mm  
**Prix à partir de** 81 € HT



### Machine sous vide SAMMIC

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

**Réf.** SE-310  
Compact à poser sur table, pompe bush 10 m3/h, barre de soudure 320 mm  
Dim : L 330 x P 360 x H 155 mm  
Puissance : 370 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 2 192 € HT

**Réf.** SE-420  
Compact à poser sur table, pompe bush 20m3/h, barre de soudure 420 mm  
Dim : L 430 x P 415 x H 180 mm  
Puissance : 750 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 2 964 € HT

### Machine sous vide de table



M.A.P

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

**Réf.** MAX 42  
Soudure double 420 mm amovible sans fils  
Pompe BUSH 16 m3/h  
Dim : L 540 x P 560 x H 410 mm  
Puissance : 600 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 3 038 € HT

**Réf.** MAX F46 II PLUS  
Soudure double 460 mm Droite/Gauche amovible sans fils  
Pompe BUSCH 63 m3/h Sur socle  
Dim : L 750 x P 630 x H 990 mm  
Puissance : 3000 W - Tension : 380 V  
**Prix à partir de** 5 778 € HT

### Machine sous vide



BEFOR

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

**Réf.** SVJ350  
Soudure double 2 x 3,5 mm long 350 mm - Pompe BUSH 8 m3/h - Cuve 350x370x150 mm  
Dim : L 525 x P 450 x H 370 mm  
Puissance : 600 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 2 192 € HT

**Réf.** SVB420XL  
Soudure double 2 x 3,5 mm long 420 mm - Pompe BUSH 21 3m/h - Cuve 460x420x180 mm  
Dim : L 610 x P 480 x H 470 mm  
Puissance : 750 W - Tension : 230 V  
**Prix à partir de** 3 780 € HT

**Réf.** SVM 520 DUO  
Double barre de soudure long 520 mm- Pompe 63 m3/h - Cuve 500x520x200 mm  
Dim : L 690 x P 700 x H 1030  
Puissance : 3000 W - Tension : 400 V  
**Prix à partir de** 5 929 € HT



## Hachoir réfrigéré

M.A.P

Réf. **ARTIC LIGHT** Prix à partir de **3 308 € HT**

Construction inox sablé AISI 304  
Spécial restauration tartare / burger et marchés,  
Froid de contact à haut rendement T° de 1°C à 5°C  
Fluide frigorigène R600a / 50g  
Portionneur à steak calibre 80 à 240g sans variation d'épaisseur, Fonction «haché» en 1 seul geste. Système Breveté M.A.P - Débit de 350 kg/h  
Dim : L 475 x P 485 x H 470 mm  
Puissance : 1400 W - Tension : 380 V

Réf. **ARTIC CRYSTAL** Prix à partir de **3 605 € HT**

Construction inox AISI 304, corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N°3 entièrement démontable, verrouillage corps par clavetage, réserve supérieure réfrigérée grande capacité, portionneur à steak calibre 80 à 240 gr sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste, couvercle et porte de façade formés en polycarbonate ultra résistant. Froid ventilé intégral, température +1°C/+5°C classe 3M1  
Dim : L 530 x P 590 x H 540 mm  
Puissance : 1405 W - Tension : 380 V



## Hachoir réfrigéré

PSV

Réf. **DRC 98** Prix à partir de **2 090 € HT**

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

Réf. **VR82** Prix à partir de **3 567 € HT**

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



## Poussoir manuel

M.A.P

Réf. **PM** Prix à partir de **1 127 € HT**

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



## Poussoir hydraulique 25L

PSV

Réf. **VILLA 25** Prix à partir de **3 516 € HT**

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



## Scie à os inox Eco

M.A.P

Réf. **1600 INOX L** Prix à partir de **2 133 € HT**

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



## Mélangeur

M.A.P

Réf. **MAINCA MR 100** Prix à partir de **7 280 € HT**

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



## Scie à os Chariot coulissant

M.A.P

Réf. **MAINCA 2280 P** Prix à partir de **4 091 € HT**

Construction inox AISI 304, roulement et poulies inox, surface intérieure lisse avec angles ajourés, protecteur de lame à bascule, racler et tendeur de lame, bac récupérateur de sciure, moteur ventilé avec frein moteur normes CE  
Option chariot coulissant  
Dim. plateau : 610 x 610 mm,  
Dim. lame : 2280 x 69 mm,  
Ø poulie : 275 mm, hauteur de coupe : 310 mm  
Dim : L 605 x P 605 x H 1170 mm  
Puissance : 1220 W - Tension : 380 V

## Mélangeur 60L

PSV

Réf. **M60NM** Prix à partir de **2 907 € HT**

Construction en inox AISI 304, bras à 2 branches relevables avec assistance pneumatique, arrêt automatique lorsque le bras est relevé, frein pour régler la vitesse.  
Capacité: 60L de 7 à 35 kg  
Cuve : 500 x 360 mm  
Dim : L 900 x P 720 x H 1420 mm  
Puissance : 250 kW - Tension : 380 V



## PETIT MATÉRIEL



### Coupe-tomates / agrumes

**Réf.** CTXM55 **Prix à partir de** 195 € HT

Appareil inox PM Compact Pro à poser sur table, équipé de 4 ventouses. Épaisseur de coupe 5,5 mm  
Dim : L 300 x P 140 x H 180 mm

**Réf.** CAX108 **Prix à partir de** 169 € HT

Coupe en 8 quartiers  
Structure Inox & ABS Noir  
Dim : L 385 x P 325 x H 580 mm



### Moulin inox pro N°3

**Réf.** X3-F **Prix à partir de** 102 € HT  
Moulin traditionnel en acier inoxydable 18/10 pour la préparation de purées, potages, compotes, coulis. Livré avec 3 disques perforés 1,5-2,5 et 4 mm. Production de 1 à 1,5 kg /min. Grille Ø 14 cm  
Dim : H 250 x Ø 310 mm

### Mandoline

**Réf.** 20638CHB **Prix à partir de** 154 € HT  
Mandoline INOX professionnelle avec chariot protecteur Peigne intégré de 3 et 10 mm - Dim : L 410 x l 135 x H 450 mm



### Coupe-frites

**Réf.** CS10 **Prix à partir de** 287 € HT  
Appareil Inox et Acier Chromé à poser sur table  
Socle Epoxy et Glissière en PA  
Couteau étamé + poussoir 10 mm fourni - Production de 4 à 5 kg/min  
Dim : L 250 x P 440 x H 335/585 mm

### Coupe-pain

**Réf.** 703SX **Prix à partir de** 294 € HT  
Sur socle Inox + 4 ventouses, Coupe parfaite sans écrasement  
Lame dentelée en 1/2 lune de 25 cm, butée réglable pour tranche de 5 à 85 mm  
Carter de sécurité pour la protection des doigts  
Dim : L 220 x L 390 x H 250 mm



### Éplucheur sur pied

**Réf.** EPX003 **Prix à partir de** 209 € HT  
Structure inox + goulotte en PA et lames inox - Ø d'introduction 6 cm  
Dim : L 210 x l 140 x H 520 mm

## Thermoscelleuse à barquettes

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



**Réf.** TOPSEAL 140 **Prix à partir de** 836 € HT  
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  
Dim : L 545 x P 220 x H 500 mm - Puissance : 400 W - Tension : 230 V

**Réf.** TOPSEAL 180 **Prix à partir de** 1 573 € HT  
Capacité de soudure : 270 x 210 mm - Cadence : 6 cycles/min  
Laize max de la bobine : 240 mm - Ø max de la bobine : 200 mm  
Outillage inclus  
Dim : L 615 x P 312 x H 570 mm - Puissance : 1000 W - Tension : 230 V



**Réf.** SA 20 **Prix à partir de** 2 448 € HT  
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  
Dim : L 240 x P 455 x H 510 mm - Puissance : 400 W - Tension : 230 V

## Ouvre-boîte



**Réf.** OEXTC **Prix à partir de** 1 576 € HT  
Modèle à poser, socle avec 4 ventouses, 2 vitesses (80-125 tr/min)  
déplacement vertical + aimant pour retenir le couvercle - Fourni avec lame réversible double-vie, 1 molette Ø 36 mm, 1 brosse métallique  
Dim : L 250 x P 450 x H 670/750 mm  
Puissance : 75 W - Tension : 230 V

**Réf.** OBSXV55 **Prix à partir de** 501 € HT  
Ouvre boîte Inox + Socle serre-joint inox - Système breveté  
Dim : L 280 x l 122 x H 775 mm



**Réf.** OX5V55 **Prix à partir de** 165 € HT  
Ouvre boîte Tige + Socle en Inox, Tête en composite, base 22 x 12 cm  
Tige de 55 cm, Système breveté. Ouvre toute forme de boîte  
Dim : H 780 mm

## BEFOR

**befor**  
technitrans



## DYNAMIC

### Coupe-légumes

**Réf.** DYNACUBE **Prix à partir de** 248 € HT  
Coupe-légumes manuel, préparation cube, tranche, bâtonnet, grille  
8,5 x 8,5 cm + poussoir - 30 à 50 kg/h  
Dim : Ø 400 x H 330 mm



### Essoreuse électrique

**Réf.** EM 98 **Prix à partir de** 440 € HT  
Tempo 60"  
Capacité de 3 à 5 salades - 500 tr/min  
Dim : L 630 x Ø 430 mm  
Puissance : 200 W

## TELLIER



### Presse-agrumes

**Réf.** DYNAJUICER **Prix à partir de** 207 € HT  
Capacité de 100 à 150 agrumes/h  
1500 tr/min  
Dim : L 330 x Ø 220 mm  
Puissance : 200 W



# FROID

## LES ARMOIRES FROIDES

### Armoires frigorifiques 1 ou 2 portes GN 2/1

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



NOVATEC

#### Réf. NOVAGR1

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

Prix à partir de 1 653 € HT<sup>A</sup>

#### Réf. NOVAGR2

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

Prix à partir de 2 509 € HT<sup>A</sup>

#### Réf. NOVAGR3

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

Prix à partir de 2 040 € HT<sup>A</sup>

#### Réf. NOVAGR4

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

Prix à partir de 2 833 € HT<sup>A</sup>



## LES ARMOIRES FROIDES

FROID

### Armoires frigorifiques GN2/1 anti-empreintes

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



**SAGI**



SAGI

Réf. HD7T Prix à partir de 1 694 € HT<sup>A</sup>

Armoire Frigorifique positive 1 porte - T° de service 0°C à +10°C  
Dotation: 3 grilles plastifiées  
Volume: 590 L  
Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm  
Puissance : 270 W - Tension : 220 V

Réf. HD7BT Prix à partir de 2 017 € HT<sup>A</sup>

Armoire Frigorifique négative 1 porte - T° de service -20°C à -10°C  
Dotation: 3 grilles plastifiées  
Volume: 5900 L  
Dim : L 750 x P 835 x H 2040 mm  
Puissance : 750 W - Tension : 230 V

Réf. HD15T Prix à partir de 2 514 € HT<sup>H</sup>

Armoire Frigorifique positive 2 portes - T° de service 0°C à +10°C  
Dotation: 6 grilles plastifiées  
Volume: 1180 L  
Dim : L 790 x P 855 x H 2130 mm  
Puissance : 420 W - Tension : 230 V

Réf. HD15BT Prix à partir de 3 153 € HT<sup>A</sup>

Armoire Frigorifique négative 2 portes -T° de service -20°C à -10°C  
Dotation: 6 grilles plastifiées  
Volume: 1180 L  
Dim : L 1500 x P 835 x H 2040 mm  
Puissance : 950 W - Tension : 230 V

Intérieur et extérieur inox/dos galvanisé. Groupe Tropicalisé monobloc classe climatique 5. Porte réversible, armoire sur roulettes avec serrure et évaporateur encastré. Interrupteur de porte pour l'éclairage et la ventilation. Dégivrage automatique. Angles intérieurs arrondis. Joints de porte clipsés. Thermostat digital. Gaz réfrigérant R290.

### Armoires frigorifiques

**AFI collin-lucy®**

Réf. UFCF16 Prix à partir de 1 260 € HT<sup>A</sup>

Froid ventilé de +2°C/+8°C  
Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
Volume : 700 L  
Dim. : L 740 x P 830 x H 2010 mm  
Puissance : 456 W - Tension : 230 V

Réf. UFCF17 Prix à partir de 1 565 € HT<sup>R</sup>

Froid ventilé de -18°C/-22°C  
Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
Volume : 700 L  
Dim. : L 740 x P 830 x H 2010 mm  
Puissance : 1000 W - Tension : 230V

Réf. UFCF18 Prix à partir de 1 875 € HT<sup>A</sup>

Froid ventilé de +2°C/+8°C  
Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
Volume : 1400 L  
Dim. : L 1480 x P 830 x H 2010 mm  
Puissance : 650 W - Tension 230 V

Réf. UFCF19 Prix à partir de 2 190 € HT<sup>H</sup>

Froid ventilé de -18°C/-22°C  
Dotations: 3 clayettes GN 2/1  
Volume : 1400 L  
Dim. : L 1480 x P 830 x H 2010 mm  
Puissance : 1300 W - Tension 230 V



AFI



**FRIGINOX**  
LE FROID PROFESSIONNEL

**Armoire frigorifique  
1 porte GN2/1**

FRIGINOX

Réf. **G1 R290** Prix à partir de **2 337 € HT**

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

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.



**FRIGINOX**  
LE FROID PROFESSIONNEL

**Armoire frigorifique  
1 porte GN2/1**

FRIGINOX

Réf. **G1E R290** Prix à partir de **2 542 € HT**

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



**FRIGINOX**  
LE FROID PROFESSIONNEL

**Armoire frigorifique à chariot  
FRIGINOX**

Réf. **UAT** Prix à partir de **4 496 € HT**

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

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).



**Armoires blanches positives 1 porte**

FURNOTEL

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

Réf. **HR401V** Prix à partir de **1 085 € HT**

1 porte vitrée - 400 L (350 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C  
Dotation : 3 grilles 502x415 mm - 1 grille 502 x 211 mm - 19 nvx au pas de 70 mm - 2 roulettes montées à l'arrière - Gaz réfrigérant : R600a  
Dim : L 600 x P 600 x H 1850 mm - Puissance : 185 W - Tension : 230 V

Réf. **HR601V** Prix à partir de **1 211 € HT**

1 porte vitrée - 600 L (570 L utile) - Froid ventilé de -2°C à +8°C  
Dotation : 3 grilles 530x650 mm - 1 grille 305 x 650 mm - 19 nvx au pas de 70 mm - Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm - Gaz réfrigérant : R600a  
Dim : L 700 x P 695 x H 1895 mm - Puissance : 185 W - Tension : 230 V

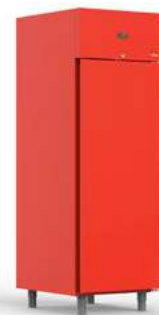
Réf. **HR401** Prix à partir de **810 € HT**

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

Réf. **HR601** Prix à partir de **937 € HT**

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

**friulinox**  
First. quality.



FRIULINOX

Construction monocoque. Extérieur en acier Skinplate rouge. Épaisseur isolation 80 mm. Fermeture avec serrure. Batterie évaporateur en cuivre aluminium vernie par cataphoresse. Jonction magnétique sur les 4 côtés et contre aimant sur les butées. Tableau de bord ouvrable facilement pour nettoyage du condenseur. 24 niveaux. Évaporateur encastré à ventilation indirecte. Commande par thermostat capacitif avec indication alarmes HACCP. Dispositif automatique de dégivrage. Pieds en polymère haute résistance réglables H. 120/160 mm. Trois coloris disponibles rouge, noir, inox. Gaz écologique R290.

**Armoire frigorifique 1 porte pop positive**

Réf. **CRNO071A-R** Prix à partir de **1 641 € HT**

Froid ventilé de +2°C/ +10°C - Dotations : 3 grilles GN 2/1 - Volume : 644 L  
Dim. : L 700 x P 840 x H 2090 mm - Puissance : 132 W - Tension 230 V

**Armoire frigorifique 1 porte pop négative**

Réf. **CFNO071A-R** Prix à partir de **1 860 € HT**

Froid ventilé de -18°C/-22°C - Dotations : 3 grilles GN 2/1 - Volume : 644 L.  
Dim. : L 700 x P 840 x H 2090 mm - Puissance : 586 W - Tension 230 V



## LES ARMOIRES 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 et système de fermeture à clef, Température 0+4°C classe 3M1, Pieds réglables, Eclairage intérieur LED blanc chaud, Groupe logé, Évaporation des eaux de dégivrage, AISI 304, Isolation 70 mm, Système de régulation qui permet de contrôler le taux d'humidité de façon précise, Contacteur d'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture de la porte, R290.

Réf. 461-1055

Prix à partir de

7 199 € HT

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

L2G

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

Réf. VIANDE 1 PV

Prix à partir de

3 807 € HT

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

MAP



## LES CONGÉLATEURS

### Congélateurs coffres



FURNOTEL

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

Réf. BD3121F

Prix à partir de

628 € HT

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

Réf. BD4661F

Prix à partir de

843 € HT

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

Réf. SD3281F

Prix à partir de

788 € HT

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





**Cellule Mixte  
15/8 KG**

NOVATEC

Réf. DF41M Prix à partir de 2 793 € HT

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

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



**Cellule Mixte  
20/12 KG**

NOVATEC

Réf. DF51M Prix à partir de 3 277 € HT

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

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



**Cellule Mixte  
42/20 KG**

NOVATEC

Réf. DF101L Prix à partir de 5 938 € HT

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

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



**Cellule de refroidissement multifonction Submarine**

FRIULINOX

Réf. DF41M Prix à partir de 6 344 € HT

Refrigeration 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 ép. 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  
Dim.: L 790 x P 820 x H 900 mm  
Puissance : 1951 W - Tension 230 V

## Cellules Mixtes



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

Réf. MX 20 /10 AEC Prix à partir de 3 609 € HT

Utilisation mixte : refroidissement rapide 20 kg de +64,5 °C à +8,5 °C à cœur par cycle de 2 h maxi.  
Surgélation rapide 10 kg de +64,5 °C à -19,5 °C à cœur par cycle de 4 h 50 min maxi.  
Dotation : 4 paires de glissières au pas de 74 mm  
Gaz Réfrigérant : R452A  
Dim : L 770 x P 790 x H 945 mm  
Puissance : 1600 W - Tension : 230 V

Réf. MX 30/15 AEC Prix à partir de 4 333 € HT

Utilisation mixte : refroidissement rapide 30 kg de +64,5 °C à +8,5 °C à cœur par cycle de 2 h maxi.  
Surgélation rapide 15 kg de +64,5 °C à -19,5 °C à cœur par cycle de 4 h 50 min maxi.  
Dotation : 10 paires de glissières au pas de 70 mm  
Gaz Réfrigérant : R452A  
Dim : L 770 x P 790 x H 1565 mm  
Puissance : 1700 W - Tension : 230 V

Réf. MX 65 CA TS7 Prix à partir de 13 596 € HT

Pour chariots de fours 20 niveaux GN 1/1, régulation tactile ToucheScreen 7», refroidissement rapide 85 kg de +63°C à +8.5°C à cœur par cycle de 2h maxi, compatible chariots de four Rational  
Enregistreur USB et clé de série  
Frigison de 3 points de série  
Gaz réfrigérant : R452A  
Dim : L 850 x P 850 x H 2420 mm  
Puissance : 3200 W - Tension : 230 V



FRIGINOX



## LES MEUBLES BAS

FROID

### Meuble bas réfrigéré positif GN 1/1



NOVATEC

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

Réf. NOVA22SR Prix à partir de 1 695 € HT

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

Réf. NOVA32SR Prix à partir de 2 086 € HT

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

Réf. NOVA42SR Prix à partir de 2 427 € HT

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

### Meuble bas réfrigéré positif « Twin » GN 1/1



SAGI

Structure monocoque aux angles arrondis en acier Vx-Pet anti empreinte, Plan de travail H 60 mm, en acier inox AISI 304, dossieret H 85 mm, isolation 60 mm, évaporateur traité anticorrosion.

Fonctionnement de 0°C à +10°C

Gaz réfrigérant : R290

Réf. KUEAA Prix à partir de 1 878 € HT

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

Réf. KUEBA Prix à partir de 2 280 € HT

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

Réf. KUECA Prix à partir de 2 726 € HT

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

## COMBI-STATION



Appareil tout-en-un avec compartiment tiroir pour le stockage à -2/+8°C et compartiment tiroir pour le stockage à +30/+85°C. Construction monobloc avec finition intérieure et extérieure en acier inoxydable AISI 304'. No. 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.

Volume : 63 L  
Dim. : L 700 x P 840 x H 2090 mm  
Puissance : 586 W - Tension : 230 V

Réf. CS22

Prix à partir de 4 111 € HT

## LES ARRIÈRES BAR

### Arrière de bar



FURNOTEL

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

Réf. BC2101 Prix à partir de 1 531 € HT

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

Réf. BC3101 Prix à partir de 1 933 € HT

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

Réf. BC3101V Prix à partir de 2 089 € HT

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

### Arrière de bar



GAMKO

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

Réf. GM32 Prix à partir de 1 522 € HT

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

Réf. GM322 Prix à partir de 1 980 € HT

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

Réf. LG3250G Prix à partir de 1 885 € HT

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

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



### Machines à glaçons compacts



NOVATEC

Finition inox, ventilation frontale, porte escamotable.

Glaçons compacts pleins de 20 g

Gaz Réfrigérant : R134a

Réf. NOVACOMPACT20AS

Prix à partir de 1 187 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. NOVACOMPACT30AS

Prix à partir de 1 444 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. NOVACOMPACT50AS

Prix à partir de 1 889 € HT<sup>A</sup>

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

### Machine à glaçons creux



NOVATEC

Finition inox, ventilation frontale, porte battante,

Glaçons creux type sucette de 21g, (Ø supérieur à 25-30 mm, h 41 mm)

Contrôle du débit d'eau (système anti-fuite)

Gaz Réfrigérant : R290

Réf. NOVACREUX20AS

Prix à partir de 1 295 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. NOVACREUX30AS

Prix à partir de 1 484 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. NOVACREUX50AS

Prix à partir de 1 911 € HT<sup>A</sup>

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

### Machine à glaces en grains

SCODIF

Réf. AF80 AS

Prix à partir de 3 892 € HT<sup>A</sup>

Construction acier inoxydable, régulation électronique avec fonction autodiagnostic, cabine de stockage incorporée, agent antimicrobien AgION intégré.

Gaz réfrigérant R134a

Production: 73 kg/h

Stockage: 25 kg

Dim : L 535 x P 620 x H 890 mm

Puissance : 790 W - Tension : 230 V



### Machine à glace en cubelets

SCODIF

Réf. AFC80AS

Prix à partir de 3 990 € HT<sup>A</sup>

Production : 85 Kg/24 h.

Stockage : 25 kg

Production de glace de type Cubelet (16x15x8 mm environ)

92% de glace et 8% d'humidité résiduelle

Finition inox.

Gaz réfrigérant : R134a

Groupe à air 1/4 ch.

Dim : L 535 x P 626 x H 797 mm

Puissance : 340 W - Tension : 230 V



## LES CAVES A VIN



### Cave à vins

GAMKO

Réf. VINO50-M

Prix à partir de 1 568 € HT<sup>H</sup>

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



### Cave à vins 2 zones

BARTSCHER

Réf. 700130

Prix à partir de 817 € HT<sup>A</sup>

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



### Cave à vins Monotempérature

CODIGEL

Réf. CV430-PV

Prix à partir de 1 860 € HT<sup>O</sup>

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

## LES FONTAINES RÉFRIGÉRÉES



### Fontaine à eau réfrigérée

Réf. RF120

Prix à partir de 1 363 € HT<sup>A</sup>

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



### Fontaine réfrigérée sur table

Réf. TBS PV DOUBLE

Prix à partir de 1 785 € HT<sup>H</sup>

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

MISTRAL

## SALAD BAR

### SALAD BAR Chauffant ou Réfrigéré



L2G

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

Réf. B1604RE

Prix à partir de 2 195 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. B1604BA

Prix à partir de 2 168 € HT<sup>A</sup>

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



**Vitrine à ingrédients réfrigérée**

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

**Réf.** **Prix à partir de**  
**VRX1400/330** **695 € HT**  
 Capacité : 6 bacs GN1/4 (non fournis)  
 Volume : 40 L  
 Dim : L 1400 x P 335 x H 440 mm  
 Puissance : 170 W - Tension : 220 V

**Réf.** **Prix à partir de**  
**VRX1600/380** **895 € HT**  
 Capacité : 7 bacs GN1/3 (non fournis)  
 Volume : 58 L  
 Dim : L 1600 x P 395 x H 440 mm  
 Puissance : 170 W - Tension : 220 V

**Réf.** **Prix à partir de**  
**VRX1800/380** **945 € HT**  
 Capacité : 8 bacs GN1/3 (non fournis)  
 Volume : 67 L  
 Dim : L 1800 x P 395 x H 400 mm  
 Puissance : 170 W - Tension : 220 V



**Vitrine d'exposition 4 faces vitrées**

**L2G**  
**Réf.** **Prix à partir de**  
**SVEN** **830 € HT**

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



**Vitrine d'exposition pâtisserie**

**INFRICO**  
**Réf.** **Prix à partir de**  
**LO3700** **3 754 € HT**

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

**Vitrines murales Portes vitrées positives ou négatives**



SEDA

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

**Réf.** **ALTAIR 126 TN** **Prix à partir de** **2 738 € HT**  
 Température de 0°C à 10°C - 2 portes vitrées - 1,30M  
 Volume : 1000 L  
 Dim : L 1253 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 773 W - Tension : 230 V

**Réf.** **ALTAIR 188 TN** **Prix à partir de** **3 878 € HT**  
 Température de 0°C à 10°C - 3 portes vitrées - 1,90M  
 Volume : 1530 L  
 Dim : L 1880 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 919 W - Tension : 230 V

**Réf.** **ALTAIR 250 TN** **Prix à partir de** **5 422 € HT**  
 Température de 0°C à 10°C - 4 portes vitrées - 2,50M  
 Volume : 2060 L  
 Dim : L 2508 x P 710 x H 1997 mm - Puissance : 1372 W - Tension : 230 V

**Réf.** **ALTAIR 126 BT** **Prix à partir de** **4 572 € HT**  
 Température de -18°C à -22°C - 2 portes vitrées - 1,30M  
 Volume : 960 L  
 Dim : L 1253 x P 760 x H 1997 mm - Puissance : 1517 W - Tension : 230 V

**Réf.** **ALTAIR 188 BT** **Prix à partir de** **6 024 € HT**  
 Température de -18°C à -22°C - 3 portes vitrées - 1,90M  
 Volume : 1480 L  
 Dim : L 1880 x P 760 x H 1997 mm - Puissance : 1752 W - Tension : 230 V



## LES VITRINES



**Vitrine réfrigéré à poser**  
BARTSHER

Réf. DELI-COOL II      Prix à partir de 887 € HT<sub>R</sub>

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



**Vitrine haute de service arrières long.1m20**  
SEDA

Réf. EVO K 1200      Prix à partir de 3 131 € HT<sub>H</sub>

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



**Vitrine réfrigérée de service arrière**  
INFRICO

Réf. VGR15P      Prix à partir de 2 399 € HT<sub>H</sub>

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



**Vitrine réfrigérée de service arrière**

Réf. VGR18      Prix à partir de 2 592 € HT<sub>H</sub>

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

## LES CHAMBRES FROIDES

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.



isc masters telewig

VIESSMANN kide

DAGARD



# INOX

## TABLES DE TRAVAIL INOX ECO CHR

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



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

Réf.  
503520

Prix à partir de  
147 € HT



**Table inox CHR centrale**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503202 Prix à partir de 373 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503203 Prix à partir de 387 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503204 Prix à partir de 422 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503206 Prix à partir de 455 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503207 Prix à partir de 474 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503209 Prix à partir de 512 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



**Table inox CHR centrale avec étagère**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503242 Prix à partir de 411 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503243 Prix à partir de 445 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503244 Prix à partir de 484 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503246 Prix à partir de 522 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503247 Prix à partir de 582 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503249 Prix à partir de 616 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



**Table inox CHR adossée**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503222 Prix à partir de 384 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503223 Prix à partir de 409 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503224 Prix à partir de 430 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503226 Prix à partir de 472 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503227 Prix à partir de 517 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503229 Prix à partir de 549 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



**Table inox CHR adossée avec étagère**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503262 Prix à partir de 427 € HT

Dim : 1 700 x L 1000 mm

Réf. 503263 Prix à partir de 453 € HT

Dim : 1 700 x L 1200 mm

Réf. 503264 Prix à partir de 483 € HT

Dim : 1 700 x L 1400 mm

Réf. 503266 Prix à partir de 524 € HT

Dim : 1 700 x L 1600 mm

Réf. 503267 Prix à partir de 580 € HT

Dim : 1 700 x L 1800 mm

Réf. 503269 Prix à partir de 629 € HT

Dim : 1 700 x L 2000 mm



## TABLES DE TRAVAIL EN INOX PREMIUM

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

INOX



### Table inox centrale TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404971	Prix à partir de 449 € HT
Dim : 1 700 x L 1000 mm	
Réf. 404972	Prix à partir de 465 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 404973	Prix à partir de 506 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 404975	Prix à partir de 544 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	
Réf. 404976	Prix à partir de 564 € HT
Dim : 1 700 x L 1800 mm	
Réf. 404977	Prix à partir de 589 € HT
Dim : 1 700 x L 2000 mm	



### Table inox centrale avec étagère TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424971	Prix à partir de 541 € HT
Dim : 1 700 x L 1000 mm	
Réf. 424972	Prix à partir de 568 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 424973	Prix à partir de 625 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 424975	Prix à partir de 677 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	
Réf. 424976	Prix à partir de 717 € HT
Dim : 1 700 x L 1800 mm	
Réf. 424977	Prix à partir de 759 € HT
Dim : 1 700 x L 2000 mm	



### Table inox adossée TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404991	Prix à partir de 495 € HT
Dim : 1 700 x L 1000 mm	
Réf. 404992	Prix à partir de 503 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 404993	Prix à partir de 527 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 404995	Prix à partir de 587 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	
Réf. 404996	Prix à partir de 633 € HT
Dim : 1 700 x L 1800 mm	
Réf. 404997	Prix à partir de 644 € HT
Dim : 1 700 x L 2000 mm	



### Table inox adossée avec étagère TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424991	Prix à partir de 587 € HT
Dim : 1 700 x L 1000 mm	
Réf. 424992	Prix à partir de 604 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 424993	Prix à partir de 644 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 424995	Prix à partir de 718 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	
Réf. 424996	Prix à partir de 783 € HT
Dim : 1 700 x L 1800 mm	
Réf. 424997	Prix à partir de 806 € HT
Dim : 1 700 x L 2000 mm	



### 4 roues TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 701201	Prix à partir de 132 € HT
Pour table Premium, 4 roues à chape polyamide	



### Tiroir inox avec bac TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 809501	Prix à partir de 186 € HT
Tiroir inox GN 1/1 + bac polypropylène pour table Premium	

## TABLES DU CHEF EN INOX ECO CHR AVEC OU SANS ÉTAGÈRES

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



### Table adossée sans robinet bac à gauche TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503283	Prix à partir de 619 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 503284	Prix à partir de 647 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 503286	Prix à partir de 682 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	



### Table adossée sans robinet bac à droite TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503323	Prix à partir de 619 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 503324	Prix à partir de 647 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 503326	Prix à partir de 682 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	



### Table adossée sans robinet bac à gauche TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503303	Prix à partir de 674 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 503304	Prix à partir de 709 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 503306	Prix à partir de 753 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	



### Table adossée sans robinet bac à droite TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503343	Prix à partir de 674 € HT
Dim : 1 700 x L 1200 mm	
Réf. 503344	Prix à partir de 709 € HT
Dim : 1 700 x L 1400 mm	
Réf. 503346	Prix à partir de 753 € HT
Dim : 1 700 x L 1600 mm	





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



### Table adossée sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404751	Prix à partir de 815 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 404752	Prix à partir de 837 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 404753	Prix à partir de 856 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 404755	Prix à partir de 900 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 404756	Prix à partir de 950 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 404757	Prix à partir de 954 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



### Table adossée + étagère sans robinet bac à gauche

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424751	Prix à partir de 910 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 424752	Prix à partir de 938 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 424753	Prix à partir de 976 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 424755	Prix à partir de 1 033 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 424756	Prix à partir de 1 098 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 424757	Prix à partir de 1 123 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



### Table adossée - sans robinet - bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 404761	Prix à partir de 815 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 404762	Prix à partir de 837 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 404763	Prix à partir de 856 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 404765	Prix à partir de 900 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 404766	Prix à partir de 950 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 404767	Prix à partir de 954 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	



### Table adossée + étagère sans robinet bac à droite

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 424761	Prix à partir de 910 € HT
Dim : l 700 x L 1000 mm	
Réf. 424762	Prix à partir de 938 € HT
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 424763	Prix à partir de 976 € HT
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 424765	Prix à partir de 1 033 € HT
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 424766	Prix à partir de 1 098 € HT
Dim : l 700 x L 1800 mm	
Réf. 424767	Prix à partir de 1 123 € HT
Dim : l 700 x L 2000 mm	

## LES PLONGES



### Plonge en inox sans étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503602	Prix à partir de 514 € HT
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 800 mm	
Réf. 503603	Prix à partir de 581 € HT
1 bac 600 x 500 -1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503609	Prix à partir de 581 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503606	Prix à partir de 772 € HT
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503607	Prix à partir de 830 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	
Réf. 503608	Prix à partir de 830 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à gauche sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	



### Plonge en inox avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 503622	Prix à partir de 575 € HT
1 bac 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 800 mm	
Réf. 503623	Prix à partir de 675 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503629	Prix à partir de 675 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir étagère sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503626	Prix à partir de 860 € HT
2 bacs 600 x 500 sans égouttoir sans robinet	
Dim : l 700 x L 1400 mm	
Réf. 503627	Prix à partir de 960 € HT
2 bacs 600 x 500 1 égouttoir à droite sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	
Réf. 503628	Prix à partir de 960 € HT
1 bac 600 x 500 1 égouttoir étagère sans robinet	
Dim : l 700 x L 1900 mm	



### Plonge PREMIUM sans étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 806670	Prix à partir de 587 € HT
1 bac 500x500 sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 700 mm	
Réf. 806671	Prix à partir de 670 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 806672	Prix à partir de 670 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 806677	Prix à partir de 929 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 806678	Prix à partir de 929 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 806674	Prix à partir de 956 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1800 mm	



### Plonge PREMIUM avec étagère

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 826670	Prix à partir de 676 € HT
1 bac 500x500 étagère basse sans robinet, sans égouttoir	
Dim : l 700 x L 700 mm	
Réf. 826671	Prix à partir de 766 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 826672	Prix à partir de 766 € HT
1 bac 500x500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1200 mm	
Réf. 826677	Prix à partir de 1 049 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 826678	Prix à partir de 1 028 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1600 mm	
Réf. 826674	Prix à partir de 1 095 € HT
2 bacs 500x500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	
Dim : l 700 x L 1800 mm	



## LES ÉTAGÈRES

### Étagère murales ECO CHR

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



Réf. 503429  
Prix à partir de 85 € HT

Plateau inox - Sans bacs  
Dim : l 300 x L 600 mm

Réf. 503430  
Prix à partir de 93 € HT

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

Réf. 503441  
Prix à partir de 105 € HT

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

Réf. 503442  
Prix à partir de 113 € HT

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

Réf. 503443  
Prix à partir de 123 € HT

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

Réf. 503444  
Prix à partir de 142 € HT

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



Réf. 503451  
Prix à partir de 242 € HT

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

Réf. 503452  
Prix à partir de 278 € HT

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

Réf. 503453  
Prix à partir de 315 € HT

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

Réf. 503454  
Prix à partir de 367 € HT

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

Réf. 503425  
Prix à partir de 109 € HT

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



TOURNUS EQUIPEMENT

## LES CHARIOTS



### Chariot de débarrassage

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

Réf. UFCF1  
Prix à partir de 225 € HT

2 plateaux

Réf. UFCF 2  
Prix à partir de 266 € HT

3 plateaux



### Chariot de débarrassage

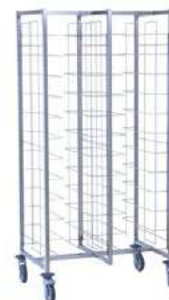
Chariot de service 1000 x 670 mm, roulettes chapes polyamide 2AF.

Réf. UFCF 3  
Prix à partir de 284 € HT

2 plateaux

Réf. UFCF 4  
Prix à partir de 320 € HT

3 plateaux



### Chariot cafétéria sans parois

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

Réf. UFCF 5  
Prix à partir de 425 € HT

12 niveaux, roulettes polyamides

Réf. UFCF 6  
Prix à partir de 604 € HT

2x12 niveaux, roulettes polyamides



### Chariot à glissières soudées

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

Réf. UFCF 7 Prix à partir de 275 € HT<sub>A</sub>

20 niveaux GN 1/1

Réf. UFCF 8 Prix à partir de 286 € HT<sub>H</sub>

20 niveaux GN 2/1

Réf. UFCF 9 Prix à partir de 298 € HT<sub>A</sub>

20 niveaux 600 x 400 Pâtisserie



### Chariot porte-plateaux

Réf. UFCF 10 Prix à partir de 369 € HT

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 11 Prix à partir de 206 € HT

Inox sans poignée, roulettes polyamide



### Chariot de séchage

Réf. UFCF 15 Prix à partir de 1 123 € HT<sub>R</sub>

Pour format GN 1/1



### Chariot porte assiettes réhaussé

Réf. UFCF 14 Prix à partir de 701 € HT<sub>A</sub>

2 niveaux



### Chariot chauffe assiettes 2 piles (120 assiettes)

NOVATEC

Réf. 808172N Prix à partir de 1 343 € HT<sub>C</sub>

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



### Chariot porte-casiers inox

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

Réf. UFCF 12 Prix à partir de 211 € HT

Inox avec poignée, roulettes polyamide

Réf. UFCF 13 Prix à partir de 190 € HT

Inox sans poignée, roulettes polyamide



### Chariot à plate-forme inox à claires voies

Réf. 802165 Prix à partir de 653 € HT<sub>H</sub>

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

Réf. 802160 Prix à partir de 516 € HT<sub>H</sub>

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



## LES MEUBLES ET ARMOIRES

TOURNUS  
EQUIPEMENT**Armoire suspendue CHR**

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503553 Prix à partir de 597 € HT

Dim : L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503554 Prix à partir de 659 € HT

Dim : L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503555 Prix à partir de 727 € HT

Dim : L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. 503557 Prix à partir de 796 € HT

Dim : L 1800 x P 400 x H 600 mm

TOURNUS  
EQUIPEMENT**Armoire haute CHR portes coulissantes**

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503492 Prix à partir de 1 588 € HT

Dim : L 1000 x P 600 x H 1800 mm

Réf. 503493 Prix à partir de 1 728 € HT

Dim : L 1200 x P 600 x H 1800 mm

TOURNUS  
EQUIPEMENT**Armoire pour produits d'entretien CHR**

TOURNUS EQUIPEMENT

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

Réf. 503481 Prix à partir de 997 € HT

1 porte avec séparation verticale  
Dim : L 600 x P 500 x H 1800 mm

Réf. 503482 Prix à partir de 1 347 € HT

2 portes avec séparation verticale  
Dim : L 1000 x P 500 x H 1800 mm

SUDINOX  
fabrication française maîtrisée**Meuble central neutre PREMIUM à portes coulissantes**

SUDINOX

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

Réf. T329606 Prix à partir de 1 191 € HT

Dim: L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329607 Prix à partir de 1 283 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329609 Prix à partir de 1 372 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329611 Prix à partir de 1 454 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329612 Prix à partir de 1 575 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329613 Prix à partir de 1 689 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

SUDINOX  
fabrication française maîtrisée**Meuble à dossier neutre PREMIUM à portes coulissantes**

SUDINOX

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

Réf. T329706 Prix à partir de 1 191 € HT

Dim: L 1000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329707 Prix à partir de 1 320 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329708 Prix à partir de 1 365 € HT

Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329711 Prix à partir de 1 494 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329712 Prix à partir de 1 614 € HT

Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm

Réf. T329713 Prix à partir de 1 738 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

SUDINOX  
fabrication française maîtrisée**Meuble central neutre à tiroirs + portes coulissantes PREMIUM**

SUDINOX

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

Réf. T330677 Prix à partir de 2 133 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330681 Prix à partir de 2 613 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330683 Prix à partir de 3 090 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330777 Prix à partir de 2 181 € HT

Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330781 Prix à partir de 2 668 € HT

Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm

Réf. T330783 Prix à partir de 3 138 € HT

Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm



**Meuble bas chauffant  
PREMIUM- adossé**

SUDINOX

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

Réf. T331301 Prix à partir de 1 997 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331302 Prix à partir de 2 137 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331303 Prix à partir de 2 284 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331304 Prix à partir de 2 420 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331305 Prix à partir de 2 564 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



**Meuble bas chauffant  
PREMIUM - central**

SUDINOX

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

Réf. T331201 Prix à partir de 1 951 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331202 Prix à partir de 2 089 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331203 Prix à partir de 2 237 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331204 Prix à partir de 2 372 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331205 Prix à partir de 2 518 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



**Meuble bas chauffant  
PREMIUM - traversant**

SUDINOX

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

Réf. T331501 Prix à partir de 2 100 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331502 Prix à partir de 2 267 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331503 Prix à partir de 2 393 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331504 Prix à partir de 2 486 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V

Réf. T331505 Prix à partir de 2 695 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 2 kW - Tension: 230 V



**Table chaude ventilée avec  
dessus chauffant PREMIUM-  
adossée**

SUDINOX

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

Réf. T331301DC Prix à partir de 3 032 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331302DC Prix à partir de 3 289 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331303DC Prix à partir de 3 557 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331304DC Prix à partir de 3 813 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331305DC Prix à partir de 4 078 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



**Table chaude ventilée avec  
dessus chauffant  
PREMIUM - centrale**

SUDINOX

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

Réf. T331201DC Prix à partir de 2 991 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331202DC Prix à partir de 3 248 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331203DC Prix à partir de 3 516 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331204DC Prix à partir de 3 771 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331205DC Prix à partir de 4 036 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



**Table chaude ventilée avec  
dessus chauffant  
PREMIUM - traversante**

SUDINOX

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

Réf. T331501DC Prix à partir de 3 121 € HT  
Dim: L 1200 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4 kW - Tension: 400 V

Réf. T331502DC Prix à partir de 3 403 € HT  
Dim: L 1400 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 4,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331503DC Prix à partir de 3 654 € HT  
Dim: L 1600 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331504DC Prix à partir de 3 871 € HT  
Dim: L 1800 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 5,5 kW - Tension: 400 V

Réf. T331505DC Prix à partir de 4 193 € HT  
Dim: L 2000 x P 700 x H 900 mm  
Puissance: 6 kW - Tension: 400 V



INOX

## LES ÉTAGÈRES NEUTRES ET CHAUFFANTES



### Étagère neutre pour table 1 niveau

SUDINOX

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

Réf. T221757 Prix à partir de 191 € HT

Dim: L 1000 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221759 Prix à partir de 202 € HT

Dim: L 1200 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221761 Prix à partir de 215 € HT

Dim: L 1400 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221763 Prix à partir de 225 € HT

Dim: L 1600 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221765 Prix à partir de 240 € HT

Dim: L 1800 x P 400 x H 400 mm

Réf. T221767 Prix à partir de 251 € HT

Dim: L 2000 x P 400 x H 400 mm



### Étagère neutre pour table 2 niveaux

SUDINOX

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

Réf. T221857 Prix à partir de 302 € HT

Dim: L 1000 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221859 Prix à partir de 318 € HT

Dim: L 1200 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221861 Prix à partir de 350 € HT

Dim: L 1400 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221863 Prix à partir de 369 € HT

Dim: L 1600 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221865 Prix à partir de 399 € HT

Dim: L 1800 x P 400 x H 600 mm

Réf. T221867 Prix à partir de 427 € HT

Dim: L 2000 x P 400 x H 600 mm



### Étagère chauffante à poser sur table

SUDINOX

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

**Option entretoise de fixation**

Réf : T220144 Prix : 101 € HT

Réf. T221600 Prix à partir de 848 € HT

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

Réf. T221601 Prix à partir de 891 € HT

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

Réf. T221602 Prix à partir de 960 € HT

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

Réf. T221603 Prix à partir de 1 124 € HT

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

Réf. T221604 Prix à partir de 1 205 € HT

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

Réf. T221605 Prix à partir de 1 354 € HT

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

## PORTE-SACS



### Porte-sacs avec couvercle

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 804465 Prix à partir de 169 € HT

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

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



### Porte-sac avec couvercle et habillage inox

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. 804468 Prix à partir de 314 € HT

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

Dim : L 450 x P 535 x H 900 mm



### Poubelle ciseaux inox

L2G

Réf. 900770000 Prix à partir de 103 € HT

Largeur de pince 600 mm pour sacs 110 L, élastique de maintien du sac Poubelle avec 2 roulettes à freins.

Dim: L 580 x P 420 x H 960 mm



### Support sac avec couvercle

GILAC

Réf. G619041 Prix à partir de 114 € HT

Support sac 120L avec couvercle blanc, ouverture et fermeture avec pédale qui évite les contaminations, 2 roues pour faciliter le déplacement. Plusieurs coloris de couvercles au choix.

Dim : L 640 x P 500 x H 970 mm



**ROLL'SERVICE**



NOVATEC

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

Réf. NOVA 507331N	Prix à partir de	3 576 € HT <sub>R</sub>
Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm		
Réf. NOVA 507336N	Prix à partir de	3 816 € HT <sub>A</sub>
Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 10 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm		
Réf. NOVA 507381N	Prix à partir de	3 755 € HT <sub>A</sub>
Porte Inox sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm		
Réf. NOVA 507386N	Prix à partir de	4 406 € HT <sub>R</sub>
Porte Inox avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm		

Réf. NOVA 507382N	Prix à partir de	4 386 € HT <sub>R</sub>
Porte Vitrée sans humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1134 mm		
Réf. NOVA 507482N	Prix à partir de	5 225 € HT <sub>R</sub>
Porte Vitrée sans humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm		
Réf. NOVA 507387N	Prix à partir de	4 665 € HT <sub>R</sub>
Porte Vitrée avec humidificateur - GN 1/1 - 20 nvx Dim : L 528 x P 821 x H 1844 mm		
Réf. NOVA 507487N	Prix à partir de	5 507 € HT <sub>R</sub>
Porte Vitrée avec humidificateur - GN 2/1 - 20 nvx Dim : L 733 x P 941 x H 1880 mm		



**LES RAYONNAGES**



**Rayonnage Fermostock 5711**

Réf. 4E1189A16	Prix à partir de	230 € HT <sub>H</sub>
Structure Duralinox - Clayettes polymères 90 kg / nvx Dim : L 1189 x P 360 x H 1685 mm		
Réf. 4E1189B16	Prix à partir de	239 € HT <sub>H</sub>
Structure Duralinox - Clayettes polymères -90 kg / nvx Dim : L 1189 x P 460 x H 1685 mm		



**Rayonnage Fermostock 6611**

Réf. 4P1197A16	Prix à partir de	256 € HT <sub>H</sub>
Structure Duralinox - Clayettes polymères 175 kg / nvx Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm		
Réf. 4P1197B16	Prix à partir de	271 € HT <sub>H</sub>
Structure Duralinox - Clayettes polymères -175 kg / nvx Dim : L 1197 x P 460 x H 1685 mm		



**Rayonnage Fermostock 6811**

Réf. 4D1197A16	Prix à partir de	358 € HT <sub>H</sub>
Structure et clayettes Duralinox 250 kg / nvx Dim : L 1197 x P 360 x H 1685 mm		
Réf. 4D1197B17	Prix à partir de	388 € HT <sub>H</sub>
Structure et clayettes Duralinox 250 kg / nvx Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm		



**Rayonnage Fermostock 6622**

Réf. 4F1197B17	Prix à partir de	276 € HT <sub>H</sub>
Structure Duralinox - Clayettes polymères pleines pour stockage sec uniquement 200 kg / nvx Dim : L 1197 x P 460 x H 1800 mm		



# LAVERIE

## LA GAMME NOVATEC



### Lave-verres

NOVATEC

Réf.  
S 40 E

Prix à partir de  
1 120 € HT<sup>A</sup>

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

Dotation: 2 paniers à verres, 1 support soucoupes, 1 panier à couverts.

Capacité 36 paniers en 400 x 400

Dim : L 450 x P 535 x H 700 mm

Puissance : 3,2 kW - Tension : 230 V - 50 hz

Réf.  
S 40 EA

Prix à partir de  
1 253 € HT<sup>A</sup>

Version Adoucisseur intégré



### Lave-vaisselle

NOVATEC

Réf.  
S 50 E

Prix à partir de  
1 393 € HT<sup>A</sup>

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

Dotation : 1 panier à assiette, 1 support verres, 1 panier à couverts

Capacité 43 paniers en 500 x 500

Dim : L 590 x P 600 x H 850 mm

Puissance : 5,2 kW - Tension : 400 V

Réf.  
S 50 EA

Prix à partir de  
1 533 € HT<sup>A</sup>

Version Adoucisseur intégré



### Lave-vaisselle à capot

NOVATEC

Réf.  
S 100 E

Prix à partir de  
2 415 € HT<sup>A</sup>

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

Dotation : 2 paniers à assiettes, 1 panier à verres, 2 paniers à couverts

Capacité 61 paniers en 500 x 500

Dim : L 720 x P 735 x H 1445/1880 mm

Puissance : 10,2 kW - Tension : 400 V

Réf.  
S 100 EA

Prix à partir de  
2 597 € HT<sup>A</sup>

Version Adoucisseur intégré





**Lave-verres ECOLINE**

SMEG

Réf.  
UG401DM

Prix à partir de  
2 058 € HT<sup>A</sup>

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



**Lave-verres EASYLINE**

SMEG

Réf.  
SPG415

Prix à partir de  
3 498 € HT<sup>A</sup>

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



**Lave-verres TOPLINE**

SMEG

Réf.  
UG425D

Prix à partir de  
3 712 € HT<sup>A</sup>

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



**Lave-vaisselle frontal ECOLINE**

SMEG

Réf.  
SPD503

Prix à partir de  
2 342 € HT<sup>A</sup>

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



**Lave-vaisselle frontal EASYLINE**

SMEG

Réf.  
SPD515

Prix à partir de  
3 753 € HT<sup>A</sup>

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



**Lave-vaisselle à capot EASYLINE**

SMEG

Réf.  
SPH515

Prix à partir de  
6 054 € HT<sup>A</sup>

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



**Osmoseur**

SMEG

Réf.  
WO 20-01

Prix à partir de  
2 419 € HT<sup>A</sup>

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





## LA GAMME PERFORMANCE



SILVER

**Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée**

SILVER

Réf. 1400 TOP PLUS HR H+  
 Prix à partir de 6 356 € HT<sup>A</sup>

Modèle électronique, avec capot à double paroi isolée. Cuve emboutie à escalier. Bras de lavage et rinçage indépendants. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe. Système thermostop, SYSTEME PLUS qui garantit 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  
 Dim : L 720 x P 735 x H 2095 mm  
 Puissance : 10,5 kW - Tension : 400 V



SILVER

**Lave-batterie à granules**

SILVER

Réf. GRANULES 900 PLUS  
 Prix à partir de 20 257 € HT<sup>R</sup>

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



SILVER

**Lave-vaisselle à avancement automatique**

SILVER

Réf. ASE104M  
 Prix à partir de 13 205 € HT<sup>R</sup>

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

Réf. ASE104M +HR10+DR64  
 Prix à partir de 18 919 € HT<sup>R</sup>

Modèle avec condenseur de buée et tunnel de séchage

smeg  
FOODSERVICE**Lave-batterie TOPLINE**

SMEG

Réf. UW5757D  
 Prix à partir de 6 985 € HT<sup>A</sup>

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

m  
MEIKO**Lave-vaisselle Frontal UPSTER**

MEIKO

Réf. U500 M2  
 Prix à partir de 4 519 € HT<sup>A</sup>

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

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

MEIKO

Réf. H500 M2  
 Prix à partir de 7 803 € HT<sup>A</sup>

Capot à double paroi, cuve emboutie à angles arrondis, tamis filtre en inox, auto-nettoyage de la chambre de lavage, avec habillage arrière.  
 Hauteur de passage : 440 mm  
 Paniers en 500 x 500  
 Dim : L 635 x P 750 x H 1750/2100 mm  
 Puissance : 9,73 kW - Tension : 400 V



**Lave-verres Osmoseur**



MEIKO

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

Réf. USGIO-M2/4

Prix à partir de 8 422 € HT<sub>A</sub>

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

Réf. UMGIO

Prix à partir de 9 425 € HT<sub>A</sub>

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

Réf. UM+GIO-M2/4\_CA

Prix à partir de 10 812 € HT<sub>A</sub>

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



**Produit de lavage 12 kg**

MEIKO

Réf. D-US1110

Prix à partir de 102 € HT<sub>R</sub>

Recommandé pour le stop essuyage



**Produit de rinçage 10 L**

MEIKO

Réf. R-US2190

Prix à partir de 130 € HT<sub>R</sub>

Recommandé pour le stop essuyage



**Lave-vaisselle à capot automatique**



MEIKO

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

Réf. HM1

Prix à partir de 11 907 € HT<sub>A</sub>

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

Réf. HM3

Prix à partir de 14 026 € HT<sub>A</sub>

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



## LA GAMME PREMIUM

LAVERIE



### Lave-verres frontal avec Osmoseur

WINTERHALTER

Réf. UC-S AT EXCELLENCE-S      Prix à partir de 7 592 € HT<sup>A</sup>

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  
Dim : L 460 x P 603 x H 725/760 mm  
Puissance : 7,9 kW - Tension : 400 V



### Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée

WINTERHALTER

Réf. PT-L ENERGYPLUS      Prix à partir de 15 942 € HT<sup>A</sup>

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



### Lave-batterie frontal

WINTERHALTER

Réf. UF-XL      Prix à partir de 23 547 € HT<sup>A</sup>

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



winterhalter®

### Détergent universel Lave-vaisselle et Batterie

WINTERHALTER

Réf. F8500      Prix à partir de 80 € HT<sup>R</sup>

12 kg



winterhalter®

### Détergent Polyvalent

WINTERHALTER

Réf. F300      Prix à partir de 83 € HT<sup>R</sup>

12 kg



winterhalter®

### Liquide de rinçage universel

WINTERHALTER

Réf. B100N      Prix à partir de 79 € HT<sup>R</sup>

10 L

### Lave-vaisselle à avancement automatique



WINTERHALTER

Réf. CTR-M SIMPLE RINCAGE      Prix à partir de 24 609 € HT<sup>A</sup>

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

winterhalter®



## LA GAMME PREMIUM

LAVERIE



### Lave-batterie / Vaisselle mixte à capot

METOS

Réf. **WD-8** Prix à partir de **13 448 € HT**

Robuste, le WD-8 est une machine combi batterie-vaisselle avec une augmentation de la pression d'eau de lavage en position batterie. Modèle aussi disponible en version Green avec condenseur récupérateur de chaleur et avec relevage automatique de casiers pour diminution des TMS. 3 programmes de lavage personnalisables, berceau de lavage 695 mm hauteur de passage 505 mm Capacité : 50 casiers/h Dimensions : 660 x 750 x 1540/2080 mm Puissance : 10.5 /13.5 kW



### Lave-batterie à granules à capot traversant

METOS

Réf. **WD-90DUO** Prix à partir de **26 200 € HT**

Avec le lave-batterie à granules Metos, fini le pré-trempeage 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 de la fonction centrifugation pour un résultat de séchage performant et une récupération des granules efficace à chaque cycle. Modèle aussi disponible en version Green avec condenseur récupérateur de chaleur. Dim : 850 x 1060 x 1690/2385 mm Puissance : 14.7 kW



### Double capot traversant mixte

METOS

Réf. **WD-12S** Prix à partir de **21 433 € HT**

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



### Lave-vaisselle à capot

METOS

Réf. **WD6C** Prix à partir de **6 360 € HT**

Le WD-6C est un lave-vaisselle très robuste et d'une grande fiabilité. Concept d'ouverture du capot 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 Dimensions : 600 x 657 x 1880 mm Puissance : 9.9 kW



### Lave vaisselle à capot double rinçage

METOS

Réf. **WD6 DUPLUS** Prix à partir de **10 308 € HT**

La seule machine à capot proposant un système de double rinçage final ! Elle ne consomme que 1 litre d'eau par cycle mais rince avec un volume global de 8 litres pour plus d'efficacité et d'économie ! Aussi disponible en version Green avec condenseur récupérateur de chaleur et relevage automatique de casiers pour diminution des TMS. 3 programmes de lavage personnalisables Capacité : 50 casiers/h Dimensions : 600 x 657 x 1880 mm Puissance : 9.9 kW



### Module de dérochage automatique

METOS

Réf. **WD-PRM6** Prix à partir de **3 888 € HT**

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 douche 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. Dimensions : 600 x 657 x 1880 mm Puissance : 0.9 kW

## LES PRODUITS LESSIVIELS

### Produits de lavage verre

Réf. **ETOLIT 6000** Prix à partir de **79 € HT**



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

### Produit de lavage vaisselle

Réf. **ETOLIT 8000** Prix à partir de **68 € HT**



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

### Produit de lavage GREEN

Réf. **ETOLIT GREEN** Prix à partir de **79 € HT**



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

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



## LES PRODUITS LESSIVIELS

### Produits de rinçage verre

Réf. **ETOLIT GT 100** Prix à partir de **65 € HT**



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

### Produit de rinçage vaisselle

Réf. **ETOLIT GT 200** Prix à partir de **62 € HT**



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

### Produit de rinçage GREEN

Réf. **ETOLIT GREEN** Prix à partir de **70 € HT**



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

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

## TRAITEMENT DE L'EAU



### Adoucisseurs

BWT

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

Réf. **BESTSOFT4** Prix à partir de **674 € HT**

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

Réf. **BESTSOFT11** Prix à partir de **854 € HT**

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

Réf. **BESTSOFT21** Prix à partir de **982 € HT**

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



### Système complet de filtration

BRITA

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

Réf. **PURITY 1200 CLEAN** Prix à partir de **914 € HT**

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

Réf. **PURITY 1200 CLEAN EXTRA** Prix à partir de **957 € HT**

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



### Système complet de filtration

BRITA

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

Réf. **PURITY C500 STEAM** Prix à partir de **350 € HT**

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

Réf. **PURITY C1100 STEAM** Prix à partir de **420 € HT**

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



### Kit de filtration pour fontaine



Réf. **BESTTASTE 20**

Filtration des goûts et des odeurs, traitement pour éviter la prolifération bactérienne. Capacité de filtration : 20 000 L

BWT  
Prix à partir de **135 € HT**



### Kit de filtration pour four

BWT



Réf. **BESTMAX 2 XL**

Traitement anti-calcaire par décarbonatation, traitement pour éviter la prolifération bactérienne. Capacité de filtration : entre 4 135 L et 12 895 L selon le TH.

Prix à partir de **229 € HT**



### Osmoseur + Kit d'installation

BWT

Réf. **BESTAQUA 14 ROC** Prix à partir de **2 542 € HT**

Kit 1<sup>ère</sup> installation comprenant : osmoseur + kit de préfiltration + kit de raccordement. Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants, pompe vibrante à membrane pour une pression constante, fonctionne sous eau adoucie jusqu'à 36° TH



## LES CASIERS

LAVERIE



### Casier vert à assiettes

FRIES RACK

Réf. P18-12

Prix à partir de 28 € HT<sub>R</sub>

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



### Casiers Vrac

FRIES RACK

Réf. NK

Prix à partir de 27 € HT<sub>R</sub>

Mailles Larges  
Dim : 500 x 500 mm



### Casiers à plateaux

FRIES RACK

Réf. T-06-09

Prix à partir de 28 € HT<sub>R</sub>

Pour 9 grands plateaux



### Casiers de base

FRIES RACK

Réf. R500

Prix à partir de 29 € HT<sub>R</sub>

Pour objets creux, maille large, hauteur intérieure 150 mm.  
Dim : 500 x 500 mm



### Casiers à verres

FRIES RACK

Réf. CLIXRACK

Prix à partir de sur devis

Gamme de casiers à composer sans outils  
prix sur demande



### Chariot porte casiers vaisselle

L2G

Réf. 72995

Prix à partir de 162 € HT<sub>I</sub>

Chariot avec barre de poussée, fond ABS, 4 roues dont 2 avec freins, 2 roues pivotantes  
Dim : L 530 x P 560 x H 920 mm

## Panier à verres rislanisés



Réf. 85000471

Paniers 3 rangées  
Dim : L 400 x P 400 x H 155 mm

Prix à partir de 136 € HT<sub>H</sub>

Réf. 85000449

Paniers 3 rangées  
Dim : L 500 x P 500 x H 165 mm

Prix à partir de 142 € HT<sub>H</sub>

WINTERHALTER



## LA ROBINETTERIE



**REPA**  
A Parts Town unlinked Company

### Douchette sans col de cygne

Réf. LF3759339

REPA  
Prix à partir de 204 € HT

Mélangeur monotrou avec manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques ø 1/2», raccords ø 1/2» Fx400 mm - perçage ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar. robinet 2 trous mural, col de cygne Ø 20x300, leviers quart de tour E/C - E/F, clapet anti-retour



**REPA**  
A Parts Town unlinked Company

### Douchette avec col de cygne

Réf. LF3359900

REPA  
Prix à partir de 254 € HT

Mélangeur monotrou, manettes à levier et commandes 1/4 de tour. Têtes à disques céramiques ø 1/2», col de cygne ø 18x250 mm H 240 mm, raccords ø 1/2» Fx400 mm perçage ø 30 mm, débit 17 L/min à 3 bar.



**REPA**  
A Parts Town unlinked Company

### Mélangeur monotrou 1/4 de tour

Réf. LF3359413

REPA  
Prix à partir de 77 € HT

Col de cygne ø 18x300 mm, raccords ø 1/2» F, débit 17 L/min à 3 bar, perçage ø 30 mm.



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Douchette PROFESSIONAL SPARES

Réf. 653985

Prix à partir de 204 € HT

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1250 mm, espace libre de surface 450 mm, trou de montage Ø29mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour. Série RDF



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Douchette à col de cygne PROFESSIONAL SPARES

Réf. 582042

Prix à partir de 261 € HT

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord Ø3/8» - 1/2», hauteur totale 1 250 mm, espace libre de surface 276 mm, trou de montage Ø29mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2»; manettes 1/4 de tour. Débit 17L/min. Série RDF



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Mélangeur monotrou PROFESSIONAL SPARES

Réf. 653995

Prix à partir de 78 € HT

A manettes et bec pivotant Raccord G 3/8», Hauteur max 260 mm, espace libre de surface 200 mm, trou de montage Ø 32 mm, long bec Ø18x250, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour. Série RDF



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Douchette PROFESSIONAL SPARES

Réf. 625072

Prix à partir de 578 € HT

Avec robinet monotrou à manettes Raccord Ø 1/2», hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 3226 mm, trou de montage Ø 29 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour. Série Klarco



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Douchette à col de cygne PROFESSIONAL SPARES

Réf. 319457

Prix à partir de 765 € HT

Avec robinet monotrou, manettes et long bec Raccord 1/2» hauteur totale 1100 mm, espace libre de surface 259 mm, trou de montage Ø29 mm, long bec «S» Ø25x250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 1/2», manettes 1/4 de tour, débit 25 L/min. Série Klarco



**PS** PROFESSIONAL SPARES

### Mélangeur monotrou PROFESSIONAL SPARES

Réf. 625070

Prix à partir de 291 € HT

A manettes et bec pivotant Raccord G 1/2», hauteur max 339 mm, espace libre de surface 254 mm, trou de montage Ø 29 mm, long bec Ø 25 x 250 mm, système de mélange avec têtes en céramique 3/4», manettes 1/4 de tour. Série Klarco





# HYGIÈNE

## LES DÉSINSECTISEURS



### Désinsectiseur FLYinBOX

NOVATEC

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

Réf. FX20IN **Prix à partir de 81 € HT**

Surface d'application 50 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 265 x P 125 H 260 mm. Puissance : 20 W

Réf. FX40IN **Prix à partir de 99 € HT**

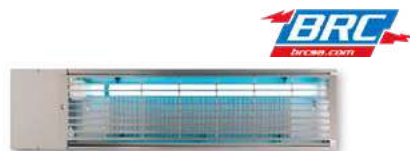
Surface d'application 120 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 330 x P 125 x H 260 mm. Puissance : 2 x 20 W

Réf. FX5IBSLED **Prix à partir de 149 € HT**

Version LED : surface d'application 60 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 260 x P 125 H 265 mm. Puissance : 5 W

Réf. FX10IBSLED **Prix à partir de 233 € HT**

Version LED : surface d'application 120 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 260 x P 125 x H 330 mm. Puissance : 2 x 5 W



### Désinsectiseur électrique

BRC

Réf. AGR36IMAES **Prix à partir de 192 € HT**

Surface d'attraction 120 m<sup>2</sup>, construction tout inox, protection maximale tuba anti-éclats.  
Dim : L 760 x P 100 x H 190 mm.  
Puissance : 36 W (61 cm)



### Désinsectiseur électrique

BRC

Réf. AGR9IMAELED **Prix à partir de 279 € HT**

Version LED : surface d'attraction 120 m<sup>2</sup>, construction tout inox, muni d'un collecteur d'insectes amovible. Tube LED UVA anti-éclat.  
Dim : L 760 x P 100 x H 190 mm. Puissance : 9 W.



### Désinsectiseur à glue

BRC

Réf. MG30IS **Prix à partir de 140 € HT**

Lampes à économie d'énergie, Plaque de glue, Installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles). Surface d'attraction 80 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 495 x P 65 x H 280 mm  
Puissance : 2 x 15 W

Réf. MG10ISLED **Prix à partir de 163 € HT**

Version LED : Lampes à économie d'énergie, Plaque de glue, Installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles).  
Surface d'attraction 120 m<sup>2</sup>.  
Dim : L 495 x P 65 x H 280 mm.  
Puissance : 2 x 5 W.

# STÉRILISATION

HYGIÈNE



## Armoire de stérilisation automatique aimantée



BRC

Armoire de stérilisation automatique aimantée. Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Réf. KS12A Prix à partir de 285 € HT<sup>A</sup>

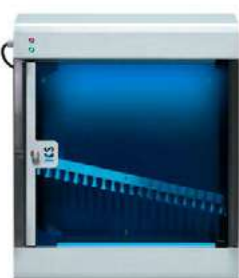
Capacité : 7 couteaux  
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. KS20A Prix à partir de 345 € HT

Capacité : 10 couteaux  
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. KS40A Prix à partir de 524 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 20 couteaux  
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 2 x 15 W



## Armoire de stérilisation automatique à panier

BRC

Armoire de stérilisation automatique à panier. Entièrement automatisée sans minuterie, construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Réf. KS12P Prix à partir de 269 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 12 couteaux  
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. KS20P Prix à partir de 294 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 20 couteaux  
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. KS40P Prix à partir de 488 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 40 couteaux  
Dim : L 939 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 2 x 15 W



## Armoire de stérilisation mécanique aimantée

BRC

Armoire de stérilisation mécanique minuterie, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile.

Réf. ARM25A Prix à partir de 204 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 7 couteaux  
Dim : L 346 x P 125 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. ARM50A Prix à partir de 236 € HT<sup>A</sup>

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

Réf. ARM100A Prix à partir de 374 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 20 couteaux  
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm  
Puissance : 2 x 15 W



## Armoire de stérilisation mécanique à panier

BRC

Armoire de stérilisation mécanique à panier. Minuterie mécanique, construction inox 304, lampe à économie d'énergie, nettoyage facile

Réf. ARM25P Prix à partir de 192 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 12 couteaux  
Dim : L 346 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. ARM50P Prix à partir de 210 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 20 couteaux  
Dim : L 496 x P 145 x H 607 mm  
Puissance : 15 W

Réf. ARM100P Prix à partir de 349 € HT<sup>A</sup>

Capacité : 40 couteaux  
Dim : L 1020 x P 125 x H 600 mm  
Puissance : 2 x 15 W



**Lave-mains**

NOVATEC

Réf. **HYGILMC** Prix à partir de **158 € HT**

Construction tout inox 304, dossier haut qui permet l'installation d'accessoires, temporisation 15 sec, ergonomique, fixation simple.  
Dim : L 400 x P 330 x H 520 mm



**Lave-mains**

NOVATEC

Réf. **806304N** Prix à partir de **655 € HT**

Construction en acier inox alimentaire, robinet à commande électronique, déclenchement par cellule de détection à infra-rouge sur piles et pompe à savon manuelle intégrée sur la cuve. Fixation murale crochetable sous la cuve.  
Dim : L 400 x P 400 x H 755 mm



**Lave-mains autonome**

TOURNUS EQUIPEMENT

Réf. **806517** Prix à partir de **687 € HT**

Lave-mains autonome sur roues, construction inox, commande au pied, distributeurs à savon, essuie-mains et poubelle crochetales, poignée de manutention, robinet col de cygne, pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V. 2 jerrycans 13 L (eau propre, eaux usées)  
Dim : L 415 x P 345 x H 1200 mm



**Distributeur de gel hydro-alcoolique**

TOURNUS EQUIPEMENT

Construction acier inoxydable alimentaire, platine stable diamètre 284 mm. Niveau de gel apparent (environ 200 doses)

Réf. **806280** Prix à partir de **209 € HT**

Modèle adulte. Dim : H 1000 - Ø 284 mm

Réf. **806279** Prix à partir de **200 € HT**

Modèle enfant. Dim : H 875 - Ø 284 mm



**Centrale de désinfection**

SEKO

Réf. **CEP2150APA PROWASH** Prix à partir de **340 € HT**

Tuyau 15 m  
2 produits



**Enrouleur avec kit de dosage**

SEKO

Réf. **EAH1100APAE00000** Prix à partir de **667 € HT**

Enrouleur 1 produit 10 m inox



**Enrouleur PVC**

SEKO

Réf. **EV0100000B00000** Prix à partir de **417 € HT**

Enrouleur automatique PVC tuyau 10 m



**Doseur lave-vaisselle**

SEKO

Réf. **Waredose 10 WDO10040100Y0000** Prix à partir de **307 € HT**

Doseur pour lave-vaisselle mono électrovanne  
Débit lavage 4 litres /heure  
Débit rinçage 1 litre /heure - 3 bar  
Tension 24-115-230 Vac

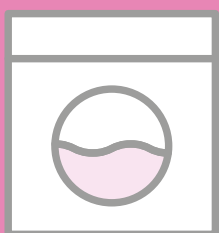


**Kit de nettoyage fontaine à eau**

BWT

Réf. **S5010203** Prix à partir de **261 € HT**

Composition :  
1 cartouche de nettoyage Aqua Drinks  
2 sprays désinfectants - 5 nettoyeurs 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



# BUANDERIE

## LE LAVAGE



primus

### Lave-linge à cuve suspendue

PRIMUS

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

Réf. **FX105** Prix à partir de **7 837 € HT**

Capacité de linge : 10,5 kg - Max : 12 kg  
Volume du tambour : 105 L. Chauffage électrique : 9 kW  
Dim : L 795 x P 795 x H 1225 mm

Réf. **FX105-MA-COL-XF** Prix à partir de **8 080 € HT**  
Option XCONTROL FLEX+ TACTILE

Réf. **FX180** Prix à partir de **11 077 € HT**

Capacité de linge: 18 kg - Max : 20 kg.  
Volume du tambour : 180 L. Chauffage électrique : 12 kW  
Dim : L 970 x P 970 x H 1430 mm

Réf. **FX180-MA-COL-XF** Prix à partir de **11 353 € HT**  
Modèle XCONTROL FLEX+ TACTILE



primus

### Lave-linge aseptique

PRIMUS

Cuve suspendue, super essorage, carrosserie en acier inoxydable, programmateur Xcontrol, système EasySoap, pesage semi automatique, basse consommation énergétique, modèle aseptique ultra compact.

Réf. **FXB180-MA-COL-XF** Prix à partir de **20 054 € HT**

Capacité de linge: 16 kg - Max : 18 kg  
Volume du tambour : 180 L  
Chauffage Electrique : 18 kW  
Dim : L 900 x P1145 x H 1455 mm



LG COMMERCIAL LAUNDRY

### Lave-linge

LG

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

Réf. **GIANT PRO L** Prix à partir de **2 732 € HT**

Capacité de linge : 11 kg  
Volume du tambour : 106 L - Hublot maxi 400 mm  
Chauffage électrique : 3 kW  
Dim : L 686 x P 756 x H 983 mm

Réf. **TITAN** Prix à partir de **4 414 € HT**

Capacité de linge : 16 kg  
Volume du tambour : 147 L - Hublot maxi 430 mm  
Chauffage électrique : 3,2 kW  
Dim : L 737 x P 814 x H 1036 mm



primus

**Séchoir rotatif 11 kg**

PRIMUS

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

Réf. T11 **Prix à partir de 4 722 € HT**

Capacité de linge : 11 kg  
Volume du tambour : 250 L  
Chauffage électrique : 13,5 kW  
Dim : L 795 x P 1070 x H 1680 mm

Réf. T16 **Prix à partir de 5 400 € HT**

Capacité de linge : 16 kg  
Volume du tambour : 345 L  
Chauffage électrique : 24 kW  
Dim : L 795 x P 1240 x H 1680 mm

Réf. T24 **Prix à partir de 6 599 € HT**

Capacité de linge : 24 kg  
Volume du tambour : 530 L  
Chauffage électrique : 30 kW  
Dim : L 965 x P 1270 x H 1975 mm



LG COMMERCIAL LAUNDRY

**Séchoir 11 kg**

LG

Tambour alcosta reposant sur 4 galets, hublot maxi 400 mm, ouverture hublot inversible à 180°, 2 niveaux de sèche automatique. Flux d'air optimisé, utilisation simplifiée, déperdition énergétique limitée. 4 choix de température

Réf. GIANT PRO S **Prix à partir de 1 735 € HT**

Capacité de linge : 11 kg  
Volume du tambour : 207 L  
Chauffage électrique : 5,4 kW  
Dim : L 686 x P 764 x H 983 mm

Réf. TITAN PRO S **Prix à partir de 2 763 € HT**

Capacité de linge : 14 kg  
Volume du tambour : 254 l  
Chauffage électrique : 5,4 kW  
Dim : L 844 x P 737 x H 1036 mm

**LE SÉCHAGE**

IMESA

**Séchoir 14,5 kg**

IMESA

Réf. D14evoE **Prix à partir de 5 328 € HT**

Tambour inox ASI 304, rotation alternée, hublot ouverture 180° double vitrage fermeture par aimant, grand filtre à peluches Flux d'air optimisé pour un séchage rapide et uniforme. 3 nvx de séchage possibilité de chauffage gaz, rendement élevé. Existe en capacité 19 kg de linge Capacité de linge: 14,5 kg Volume du tambour: 262 L Chauffage Electrique: 18 kW Dim: L 792 x P 860 x H 1810 mm

**LE REPASSAGE**

TREVIL

**Chaudière à remplissage manuel + fer vaporisant**

TREVIL

Réf. MINIVAP 3 **Prix à partir de 602 € HT**

Cuve inox AISI 316 à remplissage manuel 3 L, résistance inox sur bride démontable, gaine de protection tressée sur tuyau vapeur et câble, repose fer avec tapis en silicone, autonomie 3h



TREVIL

**Chaudière à remplissage automatique + fer vaporisant**

TREVIL

Réf. SIMBA **Prix à partir de 1 129 € HT**

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

IMESA

**Repasseuse à cuvette 140 CM**

GMP

Réf. E2-140.25 **Prix à partir de 4 559 € HT**

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 Chauffage électrique : 7,5 kW Dim : L 1920 x P 492 x H 1050 mm



## LE REPASSAGE



primus

### Générateur de vapeur pour fer ARIES

Réf.  
ARIES1L

PRIMUS  
Prix à partir de  
576 € HT

Générateur de vapeur avec alimentation manuelle, chaudière en acier inox et fer mini professionnel pour droitier et gaucher. Chauffage électrique : 1,8 kW



primus

### Repasseuse à cuvette

Réf.  
I25-140

PRIMUS  
Prix à partir de  
4 879 € HT

Plaque de repassage automatique, vitesse de 3,9 m/min, cylindre Ø 250 mm, longueur de repassage 1400 mm



TREVIL

### Table à repasser

Réf.  
PLIA DOMINA

TREVIL  
Prix à partir de  
1 006 € HT

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



primus

### Calendreuse

Réf.  
I33/160

PRIMUS  
Prix à partir de  
11 050 € HT

Surface de contact maximale avec le cylindre sur un angle de 300°C, vitesse variable de 1 à 6 m/min, cylindre en acier hautement poli, barre pour protéger les doigts. Chauffage électrique : 13,2 kW  
Dim : L 2200 x P 500 x H 1260 mm



primus

### Table de repassage

Réf.  
NOVA

PRIMUS  
Prix à partir de  
2 576 € HT

Table à repasser aspirante, soufflante et chauffée électriquement pour des budgets limités : 100 pièces/jour sur 8 heures. Table aspirante et soufflante aux caractéristiques innovantes du point de vue de l'esthétique et de la construction, pour mieux satisfaire les exigences de qualité et de concurrence.



TREVIL

### Table à repasser

Réf.  
ALIFLEX 2259

TREVIL  
Prix à partir de  
3 166 € HT

Plateau de repassage maxi XL 1 250 x 500 mm, pointe 230 mm, plateau supérieur en alu, toile de repassage et molleton haute qualité, plateau chauffant par résistance blindée, avec réglage de température à froid à 90°. Chaudière intégrée pour la production de vapeur, raccordée sur le réseau d'eau ou un réservoir d'alimentation. Chaudière en inox AISI316, capacité 5 L. Résistance 2 kW en inox Incoloy sur bride démontable. Pression de sortie vapeur 3 bar.

## LA MANUTENTION



APPRO solutions buanderie

### Porte-sacs avec couvercles à pédales

Réf.  
3840CR

APPRO  
Prix à partir de  
472 € HT

Pour 3 sacs, 3 couvercles. 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.



APPRO solutions buanderie

### Chariot à fond mobile

Réf.  
FM223

APPRO  
Prix à partir de  
789 € HT

Transport de linge à fond mobile.



Gilac

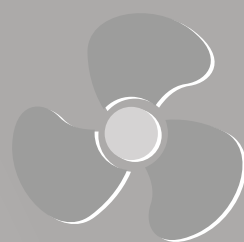
### Bac grand volume

Réf.  
G147221

GILAC  
Prix à partir de  
521 € HT

Bac grand volume 220 L, 4 roues pivotantes dont 2 avec freins. (Existe en modèle 2 roues fixes) Emboîtable et nestable  
Dim : L 900 x P 700 x H 655 mm

# VENTILATION



## HOTTES DE CUISINE TRADITIONNELLE & GRAND CONFORT

### DEOX EVO

France Air Technology



FRANCE AIR

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

Réf. H11610

Prix à partir de 1 337 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 1000 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11615

Prix à partir de 1 494 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 1500 x P 900 x H 250/380 mm

Réf. H11620

Prix à partir de 1 590 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 2000 x P 900 x H 250/380 mm

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

### ATRIA STATIQUE

Réf. HB5115

Prix à partir de 2 690 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 1500 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51120

Prix à partir de 1 228 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 2000 x P 1100 x H 500 mm

Réf. HB51125

Prix à partir de 1 422 € HT<sub>R</sub>

Dim : L 2500 x P 1100 x H 500 mm

France Air Technology



FRANCE AIR



## HOTTES SPÉCIFIQUES

### Hotte pour four

France Air Technology



Réf. MOOREA FOUR

Extraction four.  
Hotte statique spécifique pour four professionnel, fabrication en inox brossé, standard filtres à chocs, prof. 1500 mm  
Dim : L 1000 x P 1500 x H 400 mm

Prix à partir de 1 155 € HT

FRANCE AIR

### Hotte pour laverie

France Air Technology



Réf. MOOREA LAVAIR

Extraction laverie  
Hotte statique, fabrication en inox brossé, filtres à chocs, hauteur de visièrre 400 mm, profondeur 900 mm  
Dim : L 1000 x P 900 x H 400 mm

Prix à partir de 904 € HT

FRANCE AIR

## ACCESSOIRES

### Luminaire encastré

France Air Technology



Réf. H91021

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté). Longueur : 910 mm  
Puissance : 21 W

Prix à partir de 511 € HT

FRANCE AIR

Réf. H91028

Tube T5 maximum d'efficacité à 35°C (non monté). Longueur : 1201 mm  
Puissance : 2 x 28 W

Prix à partir de 729 € HT

### Variateur de tension

France Air Technology



Réf. 111898

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles  
Tension : 230 V - 3 A

Prix à partir de 272 € HT

FRANCE AIR

Réf. 111899

Monophasé, antiparasité, protection contre les surintensités par fusibles  
Tension : 230 V - 6 A

Prix à partir de 283 € HT

## HOTTES SIMPLE FLUX

### Hotte MODULINE 3



ALVENE

### HOTTE SEMI-PROFESSIONNELLE

Filtre choc, ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, variateur digital en facade, éclairages spots LED, virole de raccordement montée

Réf. 1006DFICH

Prix à partir de 1 094 € HT

Longueur 600 mm - Virole de raccordement : Ø 160 mm - Poids: 14 Kg  
Dim : L 600 x P 550 x H 260 mm  
Puissance : 100 W Tension : 230 V

Réf. 1009DFICH

Prix à partir de 1 442 € HT

Longueur 900 mm - Virole de raccordement : Ø 200 mm - Poids: 19 Kg  
Dim : L 900 x P 550 x H 260 mm  
Puissance : 380 W Tension : 230 V

Réf. 1012DFICH

Prix à partir de 1 792 € HT

Longueur 1200 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - Poids: 23 Kg  
Dim : L 1 200 x P 550 x H 260 mm  
Puissance : 380 W Tension : 230 V

### Cadre charbon actif

Réf. 7CAMO

ALVENE

Prix à partir de 181 € HT



Pour hotte MODULINE  
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm  
Dim : L 410 x P 410 x H 60 mm

### Platine virole

Réf. 7PVCAMO

ALVENE

Prix à partir de 68 € HT



Pour cadre charbon actif  
Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm  
Dim : L 410 x P 410 - Ø 160/200/250 mm

### Caisson à charbon actif



Réf. ALVICARB S05

ALVENE

Prix à partir de

1 228 € HT

Débit max 1 400 m<sup>3</sup>/h  
5 cartouches - 16 kg de charbon - 1 m<sup>2</sup>  
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,17 m<sup>2</sup>  
Dim : L 613 x P 386 x H 700 mm

Réf. ALVICARB S09

ALVENE

Prix à partir de

1 854 € HT

Débit max 2 500 m<sup>3</sup>/h  
9 cartouches - 29 kg de charbon - 1,9 m<sup>2</sup>  
Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,35 m<sup>2</sup>  
Dim : L 613 x P 611 x H 700 mm





## Hotte ECOLINE statique



ALVENE

Hotte statique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox et d'un bouchon de purge inox.

Réf. 1G0915 Prix à partir de 791 € HT  
Longueur 1500 mm - 2 filtres, 1 plaque. Poids : 55 kg. Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm

Réf. 1G0920 Prix à partir de 905 € HT  
Longueur 2000 mm - 2 filtres, 2 plaques. Poids : 70 kg. Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm

Réf. 1G0925 Prix à partir de 1 095 € HT  
Longueur 2500 mm - 3 filtres, 2 plaques. Poids : 80 kg. Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm

## Hotte ECOLINE dynamique



ALVENE

Hotte dynamique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox, d'un bouchon de purge inox, d'un ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, d'un variateur électronique monté en façade, d'une virole de raccordement montée

Réf. 1G0915R774 Prix à partir de 1 552 € HT  
Longueur 1500 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 65 kg  
Dim : L 1500 x P 900 x H 210/430 mm. Puissance : 300 W. Tension : 230 V

Réf. 1G0920R794 Prix à partir de 1 810 € HT  
Longueur 2000 mm - Virole de raccordement : Ø 315 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 85 kg  
Dim : L 2000 x P 900 x H 210/430 mm. Puissance : 300 W. Tension : 230 V

Réf. 1G0925R7104 Prix à partir de 2 022 € HT  
Longueur 2500 mm - Virole de raccordement : Ø 355 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 95 kg  
Dim : L 2500 x P 900 x H 210/430 mm. Puissance : 420 W. Tension : 230 V

## Variateur



ALVENE



Réf. ALVIAIR 3L Prix à partir de 141 € HT  
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55. Intensité : 3A - Tension : 230 V

Réf. ALVIAIR 5L Prix à partir de 199 € HT  
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55. Intensité : 5A - Tension : 230 V

Réf. ALVIAIR 9L Prix à partir de 236 € HT  
Variateur électronique, boîtier PVC, IP 55. Intensité : 9A - Tension : 230 V

## Luminaire en applique



ALVENE

Réf. 7A12N Prix à partir de 210 € HT  
Luminaire fluorescent à tube protégé IP 65, isolé et étanche  
Pour hotte longueur supérieure à 1000 mm  
Dim : L : 1260 x P 60 x H 130 mm. Puissance néon : 36 W



## Filtre F7

Réf. 2417PORD Prix à partir de 178 € HT  
Filtre de rechange compact - ALVICARB 11 - 17 AD  
Dim : L 595 x P 98 x H 290

Réf. 2428PORD Prix à partir de 292 € HT  
Filtre de rechange compact - ALVICARB 25 - 28 AD  
Dim : L 595 x P 98 x H 595

## Filtre synthétique G4

Réf. 2417FSR Prix à partir de 55 € HT  
Filtre de rechange - ALVICARB 11 - 17  
Dim : L 290 x P 48 x H 595 mm

Réf. 2428FSR Prix à partir de 65 € HT  
Filtre de rechange - ALVICARB 25 - 28  
Dim : L 595 x P 48 x H 595 mm

## Grille de refoulement

Grille de refoulement pour caisson à charbon actif  
Réf. 24S05GR Prix à partir de 131 € HT  
Dim : L 384 x P 609 x H 30 mm

Réf. 24S09GR Prix à partir de 167 € HT  
Dim : L 609 x P 609 x H 30 mm

## Pièce de transformation refoulement

Réf. 24S05PTR315 Prix à partir de 296 € HT  
Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05. Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Réf. 24S09PTR355 Prix à partir de 345 € HT  
Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09. Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm



## Pièce de transformation aspiration

Réf. 24S05PTA315 Prix à partir de 296 € HT  
Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05. Dim : L 384 x P 609 x H 300 mm

Réf. 24S09PTA355 Prix à partir de 345 € HT  
Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09. Dim : L 609 x P 609 x H 300 mm



## HOTTES

### Tourelle



**ViM**  
Experts en ventilation

Réf. TEDV F400

Tourelle à rejet vertical (Modèle 400)  
Agréée F400 120 avec variateur de fréquence ou coffret de relaiage,  
Montage possible à côté d'un mur ou dans un angle en obturant 1 ou 2 faces,  
Turbine à réaction haute performance  
Fonctionnement jusqu'à 120°C en continu. Puissance : 0,55 kW

VIM Prix à partir de 1 186 € HT

### Hotte polyvalente



**ViM**  
Experts en ventilation

Réf. VORAX PREMIUM

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. Poids : 54 kg  
Dim : L 2500 x P 635 (AV 1000) x H 400 mm

VIM Prix à partir de 1 504 € HT

## HOTTES SOUDÉES MOTORISÉES

### NOVAX CHEF G F400 Hotte 400°C/h DYNAMIQUE

**ViM**  
Experts en ventilation



VIM

Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes.  
Conception soudée étanche, captation simple, agréées 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<sup>ème</sup> et visière hauteur 500 mm.  
Conception rigide et hygiénique.  
Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6.  
Refoulement horizontal ou vertical.

Réf. 983139 Prix à partir de 7 170 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983140 Prix à partir de 7 703 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983141 Prix à partir de 8 193 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983145 Prix à partir de 8 536 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 3500 m<sup>3</sup>/h. L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Agréées 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes  
Conception soudée étanche, captation, rideau inductif 10 %, diffusion, motorisées 400°C pour 1h. Construction conforme à la norme NF EN 16282-2  
Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220  
Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10<sup>ème</sup> 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

Réf. 983162 Prix à partir de 8 594 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 1000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983163 Prix à partir de 9 115 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 1500 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983164 Prix à partir de 9 643 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 2500 m<sup>3</sup>/h. L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

Réf. 983168 Prix à partir de 9 959 € HT  
Refoulement vertical, motorisation 3500 m<sup>3</sup>/h. L : 2000 mm x P 1500 x H 500 mm

### NOVAX CONFORT 90/10 G F400 Hotte induction/compensation 400°C/h DYNAMIQUE

**ViM**  
Experts en ventilation



VIM



L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES



SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE



### SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).



- **Réservoirs aux normes C.E.**
  - En inox
  - 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**  
Équipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**  
Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304L pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**  
Chargées de diffuser l'Agent extincteur sur 2 niveaux :  
Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**

### Système SAFETY FIRST

Réf. SFPE 400 Prix à partir de 8 498 € HT

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).  
Dim : L 355 x P 320 x H 700 mm

SAFEXIS

### Système SAFETY FIRST

Réf. SAFETY FRY Prix à partir de 5 227 € HT

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.

SAFEXIS



### SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.



- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®**
- **1 Tête de contrôle**
  - Équipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
  - Commune aux systèmes Standard et Tandem
- **1 Valve SF**  
Équipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
  - 1 soupape de sécurité
- **1 Réseau Extinction**  
Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304L pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- **Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**  
Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :  
Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**  
Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- **Moyens de Détection**  
Fusibles - Ampoules - Détecteurs Électriques  
Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C
- **1 Commande de déclenchement manuel**



L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES



SYSTÈME DE PROTECTION INCENDIE



### SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE

Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).



- Réservoirs aux normes C.E.
  - En inox
  - 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 304L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit
  - Chargées de diffuser l'Agent extincteur sur 2 niveaux :
  - Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- 1 Réseau Détection
- 1 Commando de déclenchement manuel

### Système SAFETY FIRST

Réf. SFPE 400 Prix à partir de 8 498 € HT <sup>A</sup>

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).  
Dim : L 355 x P 320 x H 700 mm

SAFEXIS

### Système SAFETY FIRST

Réf. SAFETY FRY Prix à partir de 5 227 € HT <sup>A</sup>

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.

SAFEXIS

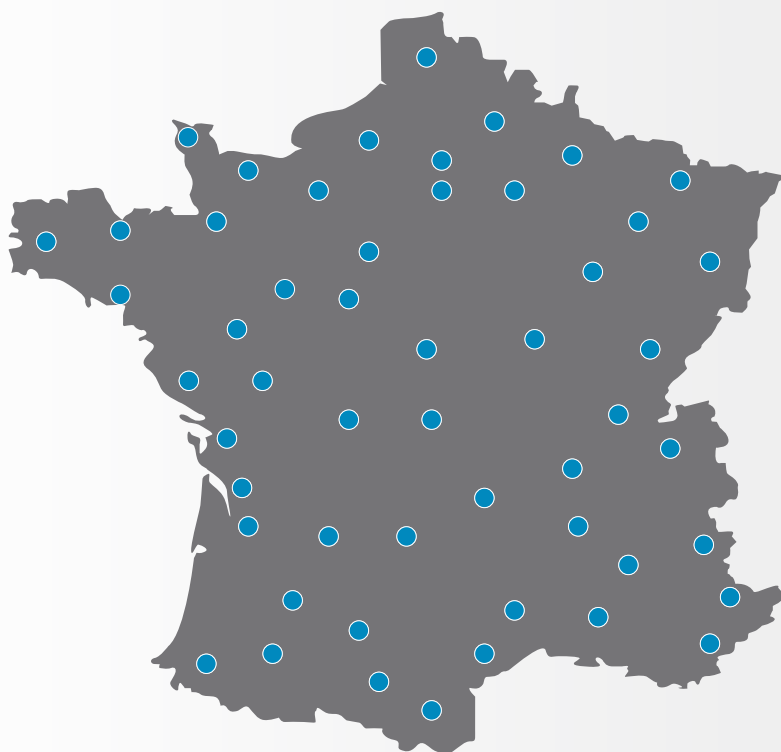
### SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)

Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.



- 1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®
- 1 Tête de contrôle
  - 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 304L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspiration lors du déclenchement
- Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit
  - Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux :
  - Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- 1 Réseau Détection
  - Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- Moyens de Détection
  - Fusibles - Ampoules - Détecteurs Electriques
  - Températures : 74°C / 100°C / 130°C / 182°C / 260°C
- 1 Commando de déclenchement manuel

# NOTRE RÉSEAU



LA GUADELOUPE

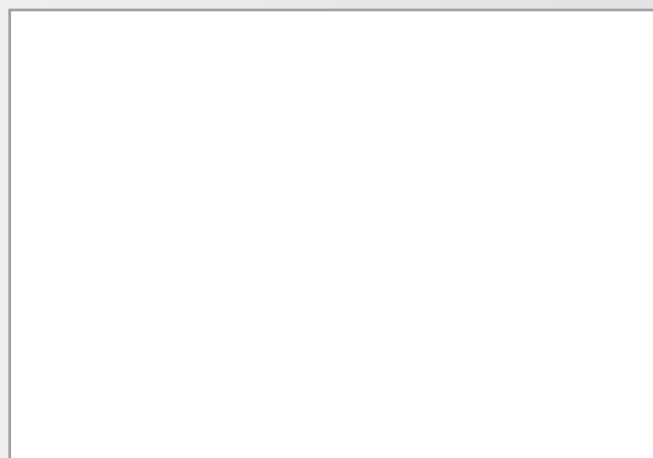


LA RÉUNION



LA CORSE

**UFCV**  
UNION DES FRIGORISTES  
ET CUISINISTES DE FRANCE



CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN DÉCEMBRE 2024

## CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

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

**PAIEMENT :** Le paiement est exigible à la mise à disposition en nos bureaux. Tout retard de paiement qu'elle qu'en soit la cause, de plein droit et sans formalité, fera courir sur le montant des sommes non payées, des intérêts au taux de 2,5% par mois sans préjudice des autres actions cumulativement prévues. Tout règlement en retard entraînera obligatoirement la facturation de l'indemnité forfaitaire prévues à l'article L411-6 alinéa 12 du code du commerce.

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

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