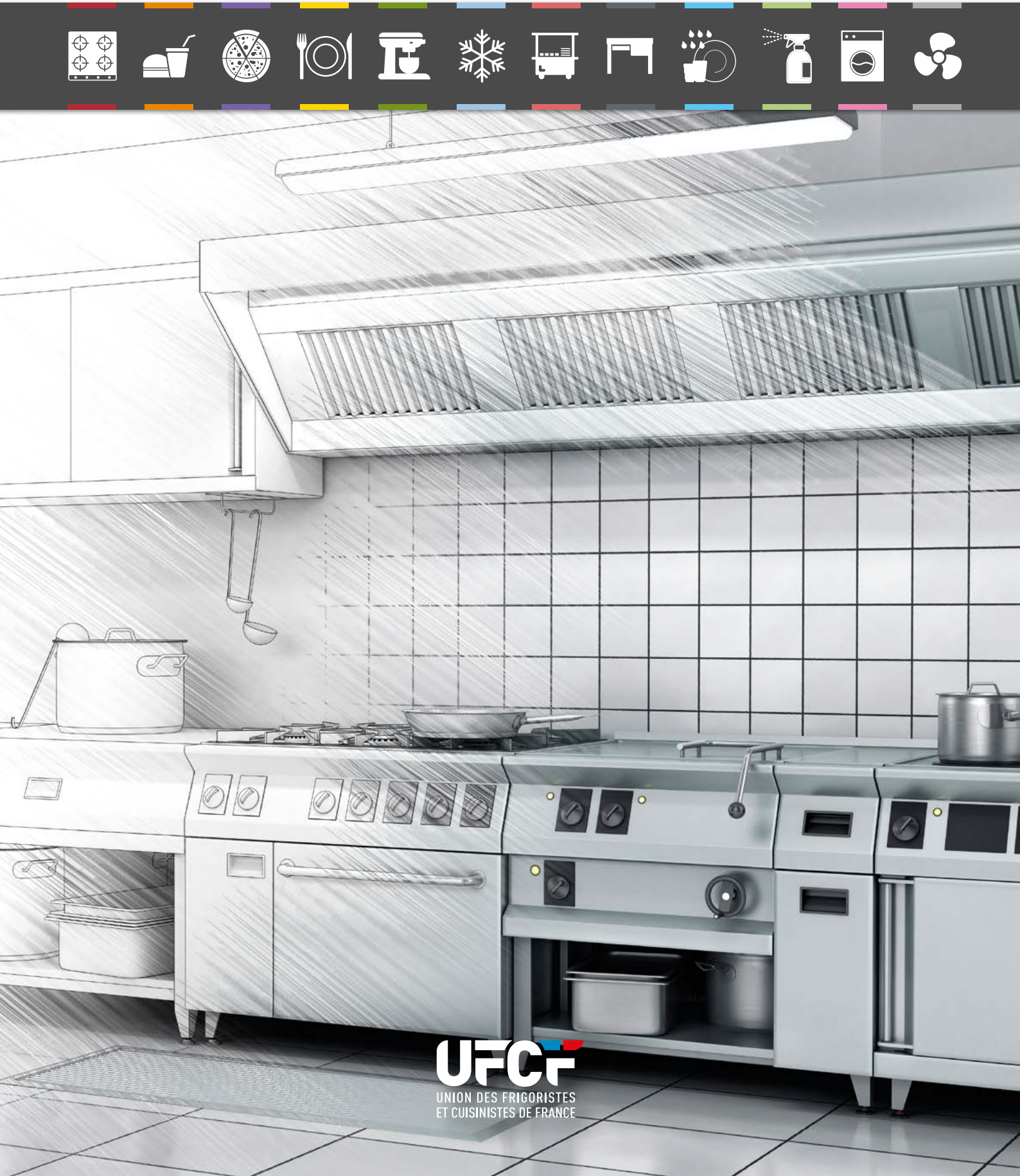
L'ESSENTIEL

2026

DE LA CUISINE PROFESSIONNELLE



UFCF
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE

L'UNION des FRIGORISTES et CUISINISTES de FRANCE

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



56 M€
D'ACHATS FOURNISSEURS RÉFÉRENCÉS

150 M€
DE CHIFFRE D'AFFAIRES

IL Y A + DE 20 ANS

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

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

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

VISION et OBJECTIFS

La mission première de l'UFCF est de consolider l'image des agenceurs 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.**

UFCF
UNION DES FRIGORISTES ET CUISINISTES DE FRANCE

Notre démarche vers une certification LUCIE 26000

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

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

SOMMAIRE

02 CUISSON

08 SNACKING

15 PMH

20 PIZZERIA

22 PRÉPARATION

31 FROID

40 SELF

42 INOX

50 LAVERIE

57 HYGIÈNE

58 BUANDERIE

60 VENTILATION

CUISSON

FOURNEAUX



Fourneau 4 feux vifs sur placard ouvert

ANGELO PO

Fourneau gaz réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm.
Grilles feux vifs et brûleurs en fonte émaillée. Brûleurs amovibles avec tête de double couronne contrôlés par robinet gaz de sécurité. Veilleuse pilote et thermocouple. Cuvette sous brûleurs emboutie et étanche. Soubassement placard ouvert.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1S1FAO	L 800 x P 720 x H 900	Puissance : 23,5 kW	2 198 €	R



Fourneau 5 feux vifs - four gaz 137 L

AMBASSADE DE BOURGOGNE

Habillage et façade inox, pieds inox avec vérins réglables en hauteur.
Table : 2 brûleurs latéraux de 3 kW, 1 brûleur de 4 kW, 1 brûleur de 1,5 kW, 1 brûleur central de 5 kW
Four : 2 brûleurs à flamme auto-stabilisée de 3,5 kW chacun
Dotation : 1 grille fil et 1 tôle à pâtisserie, hauteur de 150 à 175 mm.

Modèle		Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CG1051B	L 1000 x P 650 x H 900	Puissance : 23,5 kW	2 795 €	H

FRITURE / GRILLADE



Module grill fonte lisse à gaz

AMBASSADE DE BOURGOGNE

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CMG 410 GL	L 400 x P 650 x H 900	Puissance : 6 kW Tension : 230 V / 1N	1 394 €	H



Friteuse électrique 2 cuves 8 + 8 L

ANGELO PO

Réalisée en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Cuve emboutie et intégrée au plan, étanche, largement rayonnée et grande zone de foisonnement, en dotation par cuve 1 panier et 1 couvercle. Commandes électromécaniques. Contrôle de la température par thermostat 90-190°C. Résistances basculantes à l'intérieur de la cuve.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
0S1F88E	L 400 x P 720 x H 900	Puissance : 14 kW Tension : 400 V	3 664 €	R



Grillade électrique sur placard ouvert

ANGELO PO

Élément grillade réalisé en acier inox AISI 304, dessus épaisseur 20/10 mm. Plaque de cuisson en bimétal. Chauffe par résistances électriques en acier inox AISI 309, thermostat sécurité. Température de travail 70-260°C. Soubassement placard ouvert.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
0S1FT7E	L 400 x P 720 x H 900	Puissance : 5,1 kW Tension : 400 V	2 702 €	R



Friteuse électrique 15 L

OFFCAR THE GREAT COOKING

Construction en acier inoxydable. 1 cuve capacité 15 L. 1 grand panier. Production 24 kg/h. Pare-éclaboussures arrière avec cheminée intégrée. Cuve en forme de Y avec bords largement arrondis et zone froide. Interface tactile Quick 3,5 avec contrôle électronique, 4 programmes, fonction melting et ECO incluses. Robinet frontal de vidange. Élément chauffant basculant à haut rendement. Thermostat de sécurité. Soubassement fermé.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
10471055	L 400 x P 730 x H 900	Puissance : 14 kW - Tension : 400 V	3 578 €	R



Système de filtration externe sur chariot

OFFCAR THE GREAT COOKING

Construction en acier inoxydable. Poignée frontale athermique. Pompe bidirectionnelle permettant aspiration et réintroduction via une seule buse et un seul tuyau. Tuyau d'aspiration flexible avec filtre en amont. Réservoir de 56 L. Écran tactile 65 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
10471045	L 445 x P 794 x H 900	Puissance : 1,2 kW - Tension : 230 V	5 071 €	R

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

GAMME ARMEN 800



Structure 20/10 en acier inoxydable. Dessus en acier inoxydable 30/10 AISI 304 brossé. Bord arrière formant dosseret et mitre d'évacuation. Plaque vitrocéramique épaisseur 6 mm. Commandes manette. Sécurité thermostatique. Soubassement placard fermé.

2 foyers induction

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W388735	400 x 835 x 900	2 foyers induction puissance 6 kW Puissance : 12 kW - Tension : 400 V	**6 238 €**	H

4 foyers induction

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W388737	800 x 835 x 900	4 foyers induction puissance 6 kW Puissance : 24 kW - Tension : 400 V	**10 461 €**	H



Plancha Celsius 4 zones électriques

Plaque inox DUPLEX épaisseur 15 mm. 4 zones de chauffe thermostatées indépendantes. Régulation électronique de 50 à 250°C. Goulotte périphérique à circulation d'eau et paniers à déchets. Bonde de trop plein avec vidange extérieure à raccorder. Dessus seul.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
W381518	800 x 835 x 270	Puissance : 16 kW - Tension : 400 V	**9 212 €**	H

GAMME PRO 800

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



Élément 4 feux vifs gaz sur baie ouverte

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V01581	Dessus : 4 feux vifs - P : 2x10 kW à l'avant et 2x6,5 kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420 x 300mm. 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé. 2 grilles de réduction en fil inox. Brûleurs « I.SYSTEM » (brevetés CHARVET) de type couronne avec veilleuses et thermocouples de sécurité. Soubassement : Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties. Puissance totale : 33 kW gaz.	**3 795 €**	A



Plancha chrome gaz sur baie libre

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V03509	Dessus : 1 plaque plancha acier XC48 chromé 690x490mm, ép. 20 mm, robinet thermostatique régulant les températures entre 100 et 350°C. Soubassement : Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties. Dim : L 850 x P 800 x H 900 mm Puissance : 15,5 kW gaz + 0,02 kW - Tension : 230 V	**6 371 €**	A



Friteuse électrique

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
V02485	Double cuve emboutie inox AISI304 à zone froide, robinets de vidange dans placard en soubassement. Capacité : 2 x 7 L. Dotation : 2 paniers de 1,2 kg Soubassement baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible équipé de glissières pour positionnement du bac récupération capacité de 17 L. Capacité de production : 36 Kg/h (frites 6x6 précuites surgelées). Dim : L 425 x P 800 x H 900 mm Puissance : 16 kW - Tension : 400 V	**4 388 €**	A

ACCESSOIRES



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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P110551	Prof. 55 mm	**17 €**	R
P111001	Prof. 100 mm	**25 €**	R

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

PLAQUE MULTICUISSON / MARMITES

metos kitchen intelligence



Plaque de cuisson mixte électrique

Double résistances imbriquées carrées par zone, régulation électromécanique de température indépendante de 60°C à 340°C. Surface lisse en acier chromé, montée en T° ultra-rapide, gouttière périphérique facilitant le nettoyage, boîte de récupération des graisses en façade amovible.
Socle avec étagère en acier inoxydable 18/10 (AISI 304)
4 zones de cuisson de 375 x 375 mm chacune, surface de cuisson 650 x 650 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Ardox S4	L 800 x P 800 x H 900	Puissance : 4 x 3,5 kW - Tension : 400 V	**7 826 €**	H



Marmite basculante multifonction avec brasseur

Construction en inox 304. Capacité 200 L. Énergie électrique ou vapeur directe. Plage de température 0-120°C, pression dans la double enveloppe 1 bar. Brasseur intégré en fond de cuve. Basculement électrique. Panneau de commandes à affichage digital. Contrôle électronique de la température dans la double enveloppe. 4 programmes de brassage définis. Couvercle tout inox avec grille de sécurité.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CULINO PRO 200	L 1360 x P 1285 x H 900	Puissance : 31,5 kW - Tension : 400 V	**42 025 €**	H

POLYCUISEURS

RATIONAL





Sauteuse multifonctions iVario Pro

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
iVario 2-S	L 1100 x P 938 x H 485	2 cuves basculantes de 19 dm² Capacité : 2 x 25 L Puissance : 21 kW - Tension : 400 V	**15 116 €**	A
iVario L	L 1030 x P 894 x H 1078	1 cuve basculante de 39 dm² Capacité : 100 L Puissance : 27 kW - Tension : 400 V	**17 861 €**	A

FOURS

RATIONAL



Four mixte intelligent, 3 modes de cuisson disponibles : Air pulsé de 30°C à 300°C, vapeur de 30°C à 130°C et mixte de 30°C à 300°C.
Process de cuisson intégrés et modes de programmation disponibles pour garantir des résultats de cuisson irréprochables et réguliers.
Four ultra performant grâce à son générateur de vapeur.
Système de nettoyage et détartrage automatique.

iCombi Pro électrique 6 niveaux 2/3

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 6-2/3	L 655 x P 621 x H 594	6 x GN 2/3 Puissance : 5,7 kW - Tension : 400 V	**7 327 €**	A

iCombi Pro électrique 6 niveaux 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 6-1/1	L 850 x P 775 x H 804	6 x GN 1/1 Puissance : 10,8 kW - Tension : 400 V	**9 163 €**	A

iCombi Pro électrique 10 niveaux 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOMBI PRO 10-1/1	L 850 x P 842 x H 1 064	10 x GN 1/1 Puissance : 18,9 kW - Tension : 400 V	**12 887 €**	A

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

UFCF

FOURS À CUISSON ACCÉLÉRÉE



LAINOX

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

Four à cuisson accélérée Oracle XS

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ORXSTG	L 365 x P 588 x H 580	Puissance : 3,6 kW - Tension : 230 V	**4 394 €**	A

Four à cuisson accélérée XL boosted tri

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ORACGBXL	L 577 x P 797 x H 630	Puissance : 6 kW - Tension : 400 V	**9 767 €**	A



UNOX

SPEED - X

La technologie révolutionnaire HYPER. Speed combine la cuisson combinée air-vapeur avec les micro-ondes et réduit considérablement le temps de cuisson.
Four à cuisson accélérée avec lavage automatique. La chambre de cuisson en acier inoxydable 316 L
Système de filtration de l'eau RO.
Care intégré. 5 niveaux GN 2/3

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XEPA-0523-EXRN	L 535 x P 740 x H 811	Puissance : 9,5 kW - Tension : 380 V	**9 393 €**	A

FOUR MIXTE INJECTION



mychef.

400 programmes + 10 phases de cuisson dans chaque programme MyCloud. Affichez l'état de la cuisson, créez et enregistrez des recettes où que vous soyez et envoyez-les à votre four depuis votre mobile ou votre tablette.
Four mixte intelligent à double injection grâce à ce système breveté, avec auto nettoyage et sonde inclus. Distance entre les guides 68 mm.
Ferrage à droite.



iCook 6 GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CIE6100D	L 760 x P 725 x H 750	GN 6 x 1/1 GN Puissance 9,3 kW	**4 782 €**	R

iCook 10 GN 1/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CIE1100D	L 760 x P 725 x H 1020	GN 10 x 1/1 GN Puissance 18,6 kW	**7 421 €**	R

ÉTUVE



delrue
MATÉRIEL DE CUISSON

Chariot chauffant ventilé

Construction en acier inoxydable. Châssis tubulaire en inox. 10 niveaux 600x400 espacés de 80 mm. Chauffe par résistances blindées en inox. Régulation par thermostat 60-200°C. Jeu d'échelles amovibles. Minuterie mécanique. 5 roues pivotantes dont 2 avec frein. Poignées rabattables sur les côtés.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CV6410	L 600 × P 880 × H 1240	Puissance : 3,3 kW - Tension : 230 V	**2 698 €**	H

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Four de remise en température

Construction en acier inoxydable, Tableau de commande et régulation électromécanique, Réchauffage de 3°C à 63°C en moins d'une heure, Thermostat de sécurité multipoints, Minuterie 120 min. 5 niveaux 380 x 400 mm au pas de 68 mm. Capacité : 5 à 34 repas.
Option support de four.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFE 505 RT	L 500 x P 650 x H 650	Puissance : 2,5 kW - Tension : 230 V	**1 793 €**	H



Four de remise en température

Construction en acier inoxydable. Tableau de commande et régulation électromécanique. Réchauffage de 3°C à 63°C en moins d'une heure. Thermostat de sécurité multipoints. Minuterie 120 min. 10 niveaux GN 1/1 au pas de 67 mm. Capacité : 30 à 120 repas. Programme frites intégré.
Support de four inox inclus. Chariot de chargement en option.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CFE 710 RT	L 750 x P 750 x H 1770	Puissance : 9 kW - Tension : 400 V	**3 890 €**	A



Four de remise en température

Four innovant qui préserve les repas pendant plusieurs jours à la température à laquelle ils seront servis. Les aliments sont produits et gardés au chaud sans avoir besoin d'être congelés et régénérés. Chambre de cuisson en acier inox AISI 304 à haute résistance, double vitrage, éclairage LED intégré, support de plaque anti basculement. Fonction de cuissons standard, avancées et automatiques, application et service web. 10 niveaux GN 1/1.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVEREO 900	Dim. (mm) : L 535 x P 883 x H 915 - Panneau de contrôle tactile 9,5" Puissance : 2,9 kW. Tension : 220 V *Option piétement haut (dim. : L 518 x P779 x H 744 mm) : 255 €.*	**5 327 €**	A
EVEREO 600	Dim. (mm) : L 750 x P 628 x H 915 Puissance : 2,9 kW. Tension : 220 V *Option piétement haut (dim. : L 750 x P 653 x H 753 mm) : 405 €*	**4 778 €**	R



Armoire de remise en température 12 GN2/1

Construction en acier inoxydable, châssis tubulaire en inox. 12 niveaux GN2/1 espacés de 70 mm. Chauffe par résistances blindées en inox. Régulation par thermostat 60-200°C. Jeu d'échelles amovibles. Minuterie mécanique. Piètement tube avec étagère basse.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FRT24	L 770 x P 1000 x H 1780	Puissance : 6 kW - Tension : 400 V	**4 540 €**	A



Armoire de maintien en température ventilée

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HHA101EV	Chariot de maintien au chaud ventile 10 GN 1/1 avec système de chauffage Airflow+	**2 716 €**	A



Four de remise en température 6 GN 1/1

Chauffage ventilé. Températures de fonctionnement 30° à 160 °C. Humidificateur avec réserve d'eau. Thermostat de sécurité. Commandes électromécaniques.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
RRO061C	L 800 x P 710 x H 855	Puissance : 6,3 kW - Tension : 400 V	**3 456 €**	A



Salamandre électrique ultra rapide

Construction en acier inox. Plaque supérieure réglable. Thermostat de sécurité. Commandes électroniques. Fonction maintien au chaud.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SEH003E	L 600 x P 593 x H 538	Puissance : 4,5 kW - Tension : 400 V	**2 396 €**	A

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



pujadas

Oven 50 Premium

Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable d'une résistance et d'une qualité maximales. Idéal pour tout type de cuisine : intérieures, ouvertes ou extérieures. Corps avec revêtement thermique pour une plus grande efficacité et une meilleure protection vers l'extérieur. Disponible en noir, rouge ou acier inoxydable.
Tiroir à cendres. Deux pare-feu de sécurité pour une plus grande protection.
Les régulateurs de débit d'air, en haut et en bas, assurent un contrôle facile de la température. Porte de haute résistance et d'ouverture facile. Grille réglable en hauteur.
Trémie à charbon abaissée pour plus d'espace intérieur.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P850501SS	L 690 x l 670 x H 1635	Capacité : 40 - 50 personnes	**9 529 €**	I
P851401B	L 872 x l 857 x H 1800	Capacité : 140 personnes	**12 029 €**	I



pujadas

Open grill rouge grille V

Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable de haute qualité.
Parfait pour les cuisines intérieures, ouvertes ou extérieures. Grande surface de cuisson disponible avec des grilles en V ou des grilles rondes. Base de briques réfractaires. Corps thermoduit isolé pour une plus grande efficacité et une meilleure protection de l'extérieur. 2 étagères. Roue de la main pour une élévation facile jusqu'à 400 mm. Disponible en acier noir, rouge ou en acier inoxydable.
Collecteur de graisse. Rails GN 1/1 . Roues avant avec freins. Grillage basculement en trois positions : foudre au charbon de bois, à plat pour ustensiles de cuisine, collecte des graisses.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
P8581011R	L 1156 x l 840 x H 1665	**10 655 €**	I



pujadas

Robata noir

Conçu et fabriqué entièrement en acier inoxydable de haute qualité.
Parfait pour les cuisines avec un espace limité. Avec 5 racks mobiles pour tous les types de cuisson. Récipient amovible de 65 mm GN 2/3, pour tous les types de cuisson.
2 grilles de tige amovibles, idéales pour les braises intenses. 5 bacs GN 1/9 récipients pour ingrédients. 2 étagères. Roues avant avec freins. Grill ouvert avec 3 niveaux de cuisson. Disponible en acier noir, rouge ou en acier inoxydable.
Base de briques réfractaires. Rails GN 1/1. Disponible avec pieds réglables.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
P8582010B	L 1040 x l 740 x H 1520	**6 126 €**	I

SNACKING

BAR CAFÉTERIE



ANIMO

Percolateur à café 12 L

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PERCOSTAR	230 x H 480	Puissance : 1,5 kW Tension : 230 V	**319 €**	H



HENDI
Tools for Chefs

Percolateur à café

Boîtier en acier inoxydable de couleur noire, finition mate.
Design by Bronwasser.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
211458	L 348 x P 306 x H 448	Contenance: 9 L Puissance : 1 750 W Tension : 230 V	**100 €**	A
211465	L 400 x P 356 x H 510	Contenance : 16 L Puissance : 1 650 W Tension : 230 V	**116 €**	R



ANIMO

Machine à verseuses M LINE

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M100	L 205 x P 380 x H 460/625	Puissance : 2,25 kW Tension : 220-240V	**450 €**	H



Bartscher

Chocolatière

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

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



ANIMO

Machine à thermos MT LINE

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MT100	L 205 x P 380 x H 595	Puissance : 2,1 kW Tension : 220-240 V	**435 €**	A



nuova SIMONELLI

New MDXS

Moulin à café à production de mouture fraîche, à la demande. (Meules diamètre 65 mm). Corps en acier inoxydable solide et durable. Réglage micrométrique de la mouture garantissant une dose précise et constante, tout en réduisant les déchets. Il est silencieux et facile à nettoyer.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AMDS00ONDD65	L 212 x l 290 x H 601	Puissance : 0,4 kW Tension : 230 V	**960 €**	R

nuova SIMONELLI
espresso coffee machines



APPIA LIFE

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAPPI19VOL01	L 404 x l 545 x H 498	Machine idéale pour les petits emplacements et petits débits. 1 groupe. Puissance : 1,9 kW - Tension : 230 V	**2 805 €**	I
MAPPI19VOL02	L 784 x l 545 x H 498	Machine idéales pour les débits moyens à soutenus. 2 groupes. Puissance : 3,15 kW - Tension : 230 V	**5 070 €**	I
MAPPI19VOL03	L 1014 x l 545 x H 498	Machine idéales pour les débits moyen à soutenu, ou la gestion du service en coup de feu. 3 groupes. Puissance : 5,2 kW - Tension : 380 V	**6 250 €**	I

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



Machine à café automatique

BSF COFFEE GROUP

Modèle équipé d'un bac à grains et de deux bacs à poudre. Large choix de boissons personnalisées grâce à son système de lait frais. Choix varié de plus de 36 sélections : espresso, double espresso, ristretto, americano, café moulu, café latte, cappuccino, chocolat, eau chaude, etc.

Buses eau chaude et vapeur, trappe moulu, chambre infusion de 8 à 21 g, autonome (capacité 4 L) ou réseau d'eau (de série).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
COFFEE ZONE			**3 813 €**	H



BSF COFFEE GROUP

Machine à café automatique

Une machine au design compact qui propose une sélection de boissons courtes & longues et eau chaude.
Facile d'utilisation avec son écran tactile pour choisir et mémoriser vos boissons préférées.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BRERA			**364 €**	H



robot coupe

Extracteur de jus automatique

Bloc moteur silencieux et cuve inox, bec verseur anti-éclaboussures, ramasse gouttes, évacuation des déchets dans un bac, panier inox amovible sans outils, goulotte automatique.

Vitesse constante : 9 500 tr/min
Débit jusqu'à 120 kg/h.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
J80 BUFFET	L 235 x P 538 x H 506	Puissance : 700 W Tension : 230 V	**1 450 €**	A



CODIGEL

Blender de bar MX

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX1200XTXEE		Puissance : 1500 W Tension : 230 V	**1 276 €**	A



CODIGEL

Broyeur à glace

Broyeur à glaçons.
Capacité : 3 kg/min.
Stockage : 1 kg

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TR3-INOX	180 x 330 x 320	Puissance :150 W Tension : 230 V	**1 560 €**	A



BSF COFFEE GROUP

Moulin à café

Un moulin professionnel qui garantit les meilleures performances pour chaque café. Un broyage réglable qui permet d'obtenir un parfait espresso.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PICCOLA			**410 €**	H



BSF COFFEE GROUP

Machine à café traditionnelle

Machine traditionnelle compacte, 1 ou 2 groupes, élégante et moderne. Chaudière en cuivre de 4 L, boutons programmables, écran LCD.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NIMBLE		1 groupe	**1 911 €**	H
NIMBLE		2 groupes	**2 321 €**	H



CODIGEL

Déshydrateur alimentaire

Capacité : 10 plateaux (inclus). Plage de température : 32 - 82°C. Surface de déshydratation totale : 1,3 m². Grilles en acier inoxydable 38 x 34 cm. Porte vitrée. Possibilité d'enregistrer 5 programmes. Minuterie réglable jusqu'à 99 heures. Arrêt automatique en cas de dépassement du temps imparti. Système de circulation d'air monté à l'arrière.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WDH10E	368 x 508 x 414	Puissance : 8 kW Tension : 230 V	**683 €**	A



Bartscher

Blender Pro Touch 2,5 L

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

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

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



Bartscher

Broyeur à glace

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

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



HENDI Tools for Chefs

Grill de contact panini

Surface de grill 340 x 235 mm. Rainuré.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
263617	L 400 x P 436 x H 212	Puissance : 2,2 kW Tension : 230 V	**215 €**	R



HENDI Tools for Chefs

Grill panini XL

Grands grills rainurés en fonte qui conviennent même à l'orignal panini italien. Les puissants éléments chauffants chauffent rapidement le grill jusqu'à 300°C.
Le couvercle à ressort peut être placé et verrouillé dans n'importe quelle position. Une brosse de nettoyage pour gril est incluse.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
263624	L 510 x P 500 x H 300	Puissance : 2,7 kW Tension : 230 V	**215 €**	R



Bartscher

Plaque à induction

Plaque à induction avec verre SCHOTT CERAN® convient parfaitement pour le domaine du Frontcooking ou pour la cuisine. Grâce à la technologie Half-Bridge moderne, une cuisson fiable à basse température est également possible. Avec la commande à bouton et tactile combinée, le réchaud peut être contrôlé confortablement aussi bien en termes de niveau de puissance que de plage de température.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IK 35NG 1TCKS	L 340 x P 450 x H 120	Puissance : 3 500 W Tension : 230 V	**282 €**	A



Bartscher

Plaque à induction

Puissante plaque à induction avec zone de cuisson extra-large pour un diamètre de casserole allant jusqu'à 30 cm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IK 35TC XL	L 440 x P 540 x H 125	Puissance : 3 580 W Tension : 230 V	**328 €**	A



SOFRACA

Réchaud gaz

RÉCHAUD GAZ 2 FEUX - (2X) 7 kW. Construction inox brossé (AISI 430) grilles de cuisson en fonte, allumage Piezo mécanique. Manette avec position de ralenti (1 par zone de chauffe). Réducteur en inox pour l'utilisation de petite casseroles. Livré d'origine avec un jeu d'injecteurs gaz naturel de rechange. Alimentation : BP

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
27026-2	L 695 x P 512 x H 210	Puissance : 14 kW	**805 €**	A



ADVENTYS

Plaque induction à poser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN3500	L 310 x P 385 x H 110	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	**802 €**	A



ADVENTYS

Plaque induction double foyer à poser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN23000F	L 665 x P 310 x H 110	Puissance : 3500 W Tension : 230 V	**1 057 €**	A



ADVENTYS

Plaque induction double foyer à poser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GLN23000S	L 392 x P 590 x H 110	Puissance : 3500 W Tension : 230 V	**1 057 €**	A



ADVENTYS

Wok à induction à poser

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BWIC3600	L 392 x P 526 x H 177	Puissance : 3,6 kW Tension : 230 V	**1 936 €**	A

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



Bartscher

Friteuse à poser

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

Volume : 8 L.
Dotation : 1 panier + couvercle.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IMBISS I	L 290 x P 630 x H 410	Puissance : 3,25 kW Tension : 230 V	**266 €**	A



Bartscher

Filtre à huile

Avec le filtre à huile de friture TK60, l'huile et la graisse sont nettoyées facilement et simplement. La pompe portable à filtre est prête à l'emploi en permanence et prolonge considérablement la durée de vie de l'huile de friture.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TK60	L 195 x P 315 x H 395	Puissance : 0,3 kW Tension : 230 V	**2 424 €**	A



SOFRACA

Friteuse à induction

1 cuve - 8 litres. Plage de température de 60 à 190°C. Affichage numérique de la température par commandes digitales. Construction tout inox, minuterie de 0 à 120 minutes. Témoin de chauffe et témoin de température : s'allume lorsque la température de consigne est atteinte.
Robinet de vidange, panier et filtre fond de cuve en inox.
Dotation : panier, couvercle et filtre fond de cuve.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FI8L1	288 x 478 x 410	Puissance : 3 500 W Alimentation : 230 V	**415 €**	A



SOFRACA

Friteuse sur coffre

1 cuve résistance modulable, thermostat 3 puissances. Puissance maxi pour la montée rapide en température et la cuisson d'aliments surgelés, puissance moyenne pour la cuisson d'aliments frais, puissance mini pour le maintien à température de l'huile. Vidange par robinets gros débit livrée d'origine avec un seau de vidange.

Rendement : 30 kg de frites/heure
Cuve : 16 L - Panier : 205 x 305 x 145 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
92324	L 400 x P 600 x H 980	Puissance : 12 kW Tension : 400 V	**1 611 €**	A

HENDI
Tools for Chefs



Friteuse à induction

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

Livré avec un panier à fritures et couvercle. 8 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
215012	L 350 x P 559 x H 496	Puissance : 3,5 kW Tension : 230 V	**377 €**	R

HENDI
Tools for Chefs



Chauffe-frites

Chauffe-frites équipé d'une lampe chauffante infrarouge qui permet de maintenir la température idéale de service des frites sans risque de brûlure. Pratique, il est équipé d'un bac égouttoir et d'un bac GN en acier inoxydable amovibles pour un nettoyage facile.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
209066	L 405 x P 272 x H 380	Puissance : 400 W Tension : 230 V	**137 €**	R



SOFRACA

Friteuse à poser

Production 16 à 22 kg/h.
Construction entièrement en acier inoxydable.
Cuve entièrement emboutie d'une pièce sans soudure avec angles arrondis. Châssis et cuve amovibles facilitant le nettoyage.
Cuve : 2 x 7 L.
Dotation : 2 paniers de 185x245x110 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TF77M	600 x 540 x 310	Puissance : 7,2 kW Tension : 230 V	**2 305 €**	A

MATÉRIEL FORAIN



Crêpière

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

Diamètre : 400 mm - Dotation : 1 râteau

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



Gaufrier

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

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

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



Crêpière double

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

Ø de chaque plaque : 400 mm - Dotation : 1 râteau

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



Gaufrier double

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

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

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



Appareil hot-dogs, 4 pains

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

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

SALAMANDRES



Toaster double multifonction

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SUPER CLUB	L 627 x P 460 x H 402	Puissance : 4,2 kW Tension : 230 V	**676 €**	A



Salamandre Speedvitro

Salamandre vitrocéramique. Grill GN 1/1 = possibilité de disposer des bacs gastro GN 1/1. Grâce à son ouverture de 223 mm, possibilité d'adapter la grille à la surface de chauffe, facilité de réglage en hauteur avec 9 étages de cuisson.
1 minuterie de 0 à 15 min + position de chauffe en continue
1 tiroir de propreté. Allumage instantané et nettoyage facile

Surface utile : 530 x 325 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24502V	610 x 455 x 410 (sans les poignées)	Alimentation : 230 V Puissance : 3 kW	**954 €**	A



Salamandre

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

Dotation : 1 grille 572 x 358 mm + 1 console de fixation au mur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
HI-LIGHT LIFT	L 585 x P 600 x H 515	Puissance : 4,5 kW - Tension : 400 V	**3 074 €**	A

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

REMISE ET MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Micro-ondes

Micro-ondes empilable, avec 2 magnétrons, une minuterie et 30 programmes réglables.

Volume : 18 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
610839	L 425 x P 520 x H 340	Puissance : 2,8 kW Tension : 230 V	**606 €**	A



Micro-ondes

Acier inoxydable, 5 niveaux de puissance. Opérations programmables et manuelles, clavier à commande avec braille.

Dimensions intérieures : 298 x 298 x 203 mm
Capacité : 25 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WMO90E	L 508 x P 330 x H 292	Puissance : 1 550 W Tension : 230 V	**582 €**	A



Four à cuisson accélérée

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

Comprend panier cuisson : 120773 et Plaque : 120776.
Dim int : L 305 x P 325 x H 180 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SNACKJET 200	L 460 x P 670 x H 610	Puissance : 3,3 kW Tension : 230 V	**4 977 €**	A



Four à cuisson ultra-rapide

Four à cuisson ultra-rapide idéal pour les chaînes avec un port USB pour importer et exporter des recettes. Enceinte en acier inoxydable à coins arrondis - Filtre à air facile d'accès - Magnétron basse consommation. Convection : rayonnement infrarouge. Température maximum : 280°C - Ventilation : 10 vitesses - Micro-ondes : 10 paliers (0 à 100 %).
Faible encombrement, fonctionnement silencieux : 54 dB. Cavité en acier inoxydable, facile à nettoyer avec ses angles arrondis. Filtre à graisse et à air démontables pour l'entretien.
Accessoire panier plein offert référence PAPANP.

Dotation : pelle avec protection sur les côtés - Panier en téflon rectangulaire - Plaque ronde à pizza - Disque en téflon. Volume : 18 litres.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SOFRASPEED	L 450 x P 647 x H 660	Puissance : 3 500 W Tension : 230 V	**4 591 €**	A

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Cuiseur à pâtes

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

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



Cuiseur à riz

Le cuiseur à riz avec maintien au chaud Profi Line HENDI est un accessoire indispensable dans toutes les cuisines professionnelles. Lorsque la cuisson est terminée, le cuiseur passe automatiquement en mode de maintien de la température.

Contenance : 5,4 litre(s)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
240403	L 422 x P 513 x H 775	Puissance 1 950 kW Tension : 230 V	**187 €**	R



Cuiseur à œufs

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

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



Bain-marie

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

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

MAINTIEN EN TEMPÉRATURE



Rampe céramique

Rampe céramique, carter en inox. Sélection pleine puissance par zone, voyant indicateur de fonctionnement.
Longueur : 1200 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
33082CA	1230 x 155 x 65	Puissance : 2000 W Tension : 230 V	**603 €**	A



Rampe chauffante infra rouge

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

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



Marmite à soupe

La marmite à soupe HENDI est la meilleure solution pour garder les soupes et les sauces prêtes à être servies sans les brûler. Son design éprouvé permet de gagner de la place sur le buffet et le comptoir. La marmite à soupe est amovible pour faciliter son remplacement et le couvercle est muni d'une encoche pour la louche.

Contenance : 8 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
860083		Puissance : 435 W Tension : 230 V	**74 €**	R



Lampe chauffante infra rouge

La lampe chauffante est la source de chaleur parfaite pour un maintien au chaud particulièrement adapté et précis des aliments. Les deux bras de la lampe peuvent être réglés de façon flexible en hauteur et sur les côtés.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
IWL500ST	L 330 x P 515 x H 700	Puissance : 0,5 kW Tension : 230 V	**226 €**	A



Toaster à convoyeur mini

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

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



Lampe infra-rouge

Modèle tube avec abat-jour intérieur pour une diffusion optimale de la chaleur. Câble spirale pour un réglage facile de la source de chaleur. Lampe chauffante avec interrupteur. Livrée avec ampoule blanche 250 W.

Température : 64°C
Long. mini / maxi. : 800 mm / 1800 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
33002INOX	200 x 260	Puissance : 250 W Alimentation : 230 V	**524 €**	A



Réchauffeur d'aliments

Le chauffe-plats avec 3 bacs GN est plus performant que les modèles standard grâce à une meilleure rétention de la chaleur, plus rapide et plus constante. La température peut être réglée entre 40°C et 75°C. L'appareil comprend 3 bacs GN 1/3 avec des couvercles assortis pour aider à maintenir la chaleur et à conserver les aliments. En plus, il peut être démonté pour être utilisé comme chauffe-buffet ou plaque chauffante, offrant ainsi une fonctionnalité polyvalente.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
201749	L 410 x P 656 x H 160	Puissance : 400 W Tension : 230 V	**94 €**	R

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

ADONIS



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Fourchette table	1,40 €	O
Cuillère table	1,40 €	O
Cuillère café	1,00 €	O
Couteau table	2,80 €	O
Couteau steak	2,80 €	O
Fourchette dessert	1,30 €	O
Cuillère dessert	1,30 €	O
Couteau dessert	2,60 €	O
Palette poisson	1,40 €	O

HAVANE



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Fourchette table	1,80 €	O
Cuillère table	1,80 €	O
Cuillère café	0,90 €	O
Couteau table	2,70 €	O
Couteau steak	3,10 €	O
Fourchette dessert	1,70 €	O
Cuillère dessert	1,70 €	O
Couteau dessert	2,60 €	O
Cuillère moka	0,80 €	O

VALMY



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Lot 12 fourchettes table VALMY	3,10 €	O
Lot 12 cuillères table VALMY	3,10 €	O
Lot 12 cuillères café VALMY	1,50 €	O
Lot 12 couteaux table ECO+ VALMY	4,60 €	O
Lot 12 fourchettes dessert VALMY	4,50 €	O
Lot 12 cuillères dessert VALMY	4,50 €	O
Lot 12 couteaux dessert VALMY	7,80 €	O

ACHILLE NOIR



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak	8,50 €	O

GET UP



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak standing	0,90 €	O

GOLIATH



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

Modèle	Prix HT	Ind.
Couteau steak XL	4,10 €	O

STEAK PIZZA NOIR



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

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

CARAFE CITY



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

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

CABERNET



Chef et Sommelier est la marque 100 % experte qui porte le nom prestigieux de ceux qui l'utilisent. Chef et Sommelier regroupe les collections créatives et associés aux gammes œnologiques en Cristallin Krysta.
Verre Krysta cristallin - Bord fin - Jambe solide - Résistance.

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

LIMA



Verre cristallin Krysta. Convexe et polygone.
Bord fin coupé à froid. Lima est la forme moderne contemporaine du verre convexe et polygone réunis.
Lima accompagne vos vins en verre unique sur la table.

La chope forme haute 38 cl.

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

ISLANDE

Arcoroc propose des collections design d'excellente qualité reconnues dans le monde entier.
Verre non trempé bord à chaud. Base stable grâce au fond lourd.
Régularité dimensionnelle du gobelet soufflé



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

SALTO



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

NONIC



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

GRANITY



Les verres trempés sont plus solides grâce à leur résistance mécanique : moins de casse donc économie car moins de réassort (50 %).
Granity est le verre solide lourd avec pans facettes designé pour la bière blanche. Granity reste ergonomique malgré son caractère rétro.
Verre trempé - Verre solide - Bord et parois épais - Fond très lourd.

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

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

Medard de Noblat PALAZZO



La collection Palazzo donne le ton de l'élégance et du chic sobre en associant des émaux profonds, verts et bronze. Facile à stocker car empilable, cette collection est compatible avec le lave-vaisselle et le micro-ondes.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
71600015	Assiette présentation 32 cm	13,60 €	
71600016	Assiette plate 27 cm	10,70 €	
71600017	Assiette dessert 21 cm	9,20 €	
71600018	Assiette salade 21,5 cm	9,60 €	
71600019	Assiette gourmet 26 cm	13,60 €	
71600020	Bol 15,5 cm	6,50 €	
71600021	Plat sushi 30 cm	11,50 €	

Medard de Noblat SHADOW AQUA



Une collection en grès composée d'un large choix d'assiettes, de buvants, de petits contenants et plats multi-usages à superposer selon vos envies pour créer une table tendance, lumineuse et conviviale. Les formes sont organiques et déstructurées.
En surface, les émaux réactifs réagissent à la chaleur lors de la cuisson et dévoilent des nuances subtiles de coloris aqua (shadow aqua), nuance plus printanière.
Chaque pièce est bordée d'un filet, et réhaussée d'un extérieur grainé gris anthracite qui crée le contraste et souligne l'élégance et la délicatesse des tons nacrés et aqua.

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
AI60CCB0001AP	Assiette plate 28 cm	6,70 €	
AI60CCB0001AD	Assiette dessert 20,5 cm	6,50 €	
AI60CCB0001MU	Mug 30 cl	5,70 €	
AI60CCB0001BD	Bol déjeuner 13,5 cm - 60 cl	5,70 €	
AI60CCB0001CP	Coupelle PM 12 cm	4,50 €	
AI60CCB0001CG	Coupelle GM 15,2 cm	5,10 €	
AI60CCB0001GM	Assiette creuse 19,5 cm	7,20 €	
AI60CCB0001SP	Saladier 24 cm	17,80 €	
AI60CCB0001OP	Plat long PM 23 cm	8,20 €	
AI60CCB0001OG	Plat long GM 35,5 cm	17,10 €	
AI60CCB0001OE	Plat extra large 36 x 22 cm	24,00 €	

pujadas POÊLE INOX

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



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P220018	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 18 CM	41,19 €	O
P220020	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 20 CM	42,20 €	O
P220022	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 22 CM	46,21 €	O
P220024	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 24 CM	49,33 €	O
P220026	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 26 CM	55,04 €	O
P220028	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 28 CM	59,90 €	O
P220032	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 32 CM	70,31 €	O
P220036	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 36 CM	96,59 €	O
P220040	POÊLE EXCALIBUR ERGOS 40 CM	112,02 €	O

pujadas POÊLE ALU

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



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

pujadas PLAT À PAËLLA



Corps de batterie de cuisine en acier inoxydable 18/10. Sécurité : poignées soudées par processus d'accumulation. Solide et robuste : poignée en fil st/acier ultra-résistante, 500 kg. Induction : fond sandwich (st/acier - alu - st/acier)

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P205020	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 20 CM	35,88 €	
P205024	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 24 CM	39,49 €	
P205028	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 28 CM	55,57 €	
P205030	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 30 CM	59,54 €	
P205032	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 32 CM	70,96 €	
P205035	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 35 CM	90,96 €	
P205040	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 40 CM	102,02 €	
P205045	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 45 CM	119,03 €	
P205050	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 50 CM	160,79 €	
P205060	PLAT À PAELLA S/COUVERCLE 60 CM	232,79 €	

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





Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P217016	FAITOUT SANS COUVERCLE 16 CM	**33,21 €**	O
P217018	FAITOUT SANS COUVERCLE 18 CM	**36,86 €**	O
P217020	FAITOUT SANS COUVERCLE 20 CM	**38,39 €**	O
P217024	FAITOUT SANS COUVERCLE 24 CM	**42,12 €**	O
P217028	FAITOUT SANS COUVERCLE 28 CM	**58,93 €**	O
P217030	FAITOUT SANS COUVERCLE 30 CM	**77,07 €**	O
P217032	FAITOUT SANS COUVERCLE 32 CM	**79,83 €**	O
P217035	FAITOUT SANS COUVERCLE 35 CM	**104,77 €**	O
P217040	FAITOUT SANS COUVERCLE 40 CM	**120,20 €**	O
P217045	FAITOUT SANS COUVERCLE 45 CM	**135,23 €**	O
P217050	FAITOUT SANS COUVERCLE 50 CM	**194,48 €**	O
P217060	FAITOUT SANS COUVERCLE 60 CM	**282,24 €**	O

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P218016	SS STOCK POT WITHOUT LID 16 CM	**38,39 €**	O
P218018	SS STOCK POT WITHOUT LID 18 CM	**45,72 €**	O
P218020	SS STOCK POT WITHOUT LID 20 CM	**47,30 €**	O
P218024	SS STOCK POT WITHOUT LID 24 CM	**59,54 €**	O
P218028	SS STOCK POT WITHOUT LID 28 CM	**86,47 €**	O
P218030	SS STOCK POT WITHOUT LID 30 CM	**114,98 €**	O
P218032	SS STOCK POT WITHOUT LID 32 CM	**120,97 €**	O
P218035	SS STOCK POT WITHOUT LID 35 CM	**146,41 €**	O
P218040	SS STOCK POT WITHOUT LID 40 CM	**176,50 €**	O
P218045	SS STOCK POT WITHOUT LID 45 CM	**224,57 €**	O
P218050	SS STOCK POT WITHOUT LID 50 CM	**358,02 €**	O
P218060	SS STOCK POT WITHOUT LID 60 CM	**499,61 €**	O





Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P216016	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 16 CM	**34,99 €**	O
P216018	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 18 CM	**38,48 €**	O
P216020	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 20 CM	**41,03 €**	O
P216024	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 24 CM	**47,71 €**	O
P216028	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 28 CM	**63,75 €**	O
P216030	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 30 CM	**80,88 €**	O
P216032	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 32 CM	**81,00 €**	O
P216035	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 35 CM	**111,98 €**	O
P216040	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 40 CM	**142,24 €**	O
P216045	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 45 CM	**160,34 €**	O
P216050	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 50 CM	**224,29 €**	O
P216060	BRAISIÈRE SANS COUVERCLE 60 CM	**331,86 €**	O

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P209016	COUVERCLE 16 CM INOX	**9,11 €**	O
P209018	COUVERCLE 18 CM INOX	**10,25 €**	O
P209020	COUVERCLE 20 CM INOX	**11,54 €**	O
P209024	COUVERCLE 24 CM INOX	**12,56 €**	O
P209028	COUVERCLE 28 CM INOX	**14,38 €**	O
P209030	COUVERCLE 30 CM INOX	**16,44 €**	O
P209032	COUVERCLE 32 CM INOX	**17,82 €**	O
P209035	COUVERCLE 35 CM INOX	**20,90 €**	O
P209040	COUVERCLE 40 CM INOX	**24,83 €**	O
P209045	COUVERCLE 45 CM INOX	**30,33 €**	O
P209050	COUVERCLE 50 CM INOX	**36,86 €**	O
P209060	COUVERCLE 60 CM INOX	**51,96 €**	O

pujadas



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

Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P200012	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 12 CM	**25,72 €**	O
P200014	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 14 CM	**27,30 €**	O
P200016	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 16 CM	**29,12 €**	O
P200018	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 18 CM	**32,56 €**	O
P200020	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 20 CM	**35,24 €**	O
P200022	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 22 CM	**38,07 €**	O
P200024	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 24 CM	**43,66 €**	O
P200028	CASSEROLE FRANÇAISE INOX 28 CM	**58,68 €**	O

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

USTENSILES CUISINE

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



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P301206	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 6	4,66 €	O
P301208	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 8	6,32 €	O
P301210	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 10	7,82 €	O
P301212	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 12	9,36 €	O
P301214	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 14	11,66 €	O
P301216	LOUCHE ECONOMIQUE MONOBLOC 16	14,13 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P302210	ÉCUMOIRE MONOBLOC 10 CM	6,76 €	O
P302212	ÉCUMOIRE MONOBLOC 12 CM	7,70 €	O
P302214	ÉCUMOIRE MONOBLOC 14 CM	9,64 €	O
P302216	ÉCUMOIRE MONOBLOC 16 CM	10,73 €	O



Modèle	Détails	Prix HT	Ind.
P308030	PASSOIRE CONIQUE 30 CM	78,25 €	O
P308035	PASSOIRE CONIQUE 35 CM	91,21 €	O
P308040	PASSOIRE CONIQUE 40 CM	102,99 €	O
P308045	PASSOIRE CONIQUE 45 CM	132,84 €	O
P308050	PASSOIRE CONIQUE 50 CM	156,57 €	O

TABLE CARÉLIE



Modèle	Prix HT	Ind.
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 120x70 cm - T6	211 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy 160x70 cm - T6	264 €	R
Plateau ép.24 mm stratifié chant ABS piètement époxy D120 cm - T6	248 €	R

MATHILDE



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

VESTIAIRES



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

PIZZERIA

TRAITEMENT DE LA PÂTE



Pizzaform

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

Ø pizza : 35 cm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PZF/35T	L 500 x P 610 x H 770	Puissance : 6,6 kW Tension : 400 V	**5 561 €**	A



Machine à former

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P40	L 585 x P 435 x H 790	Puissance : 250 W Tension : 230 V	**1 349 €**	R



Pétrin à spirale

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

Puissance spirale en 1re et 2e : 2,1/3,7 kW.
Puissance cuve : 0,55 kW.
En option : vérins à gaz pour capot/bouchon vidange

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

FOURS À PIZZA



Four à pizzas Donatello 2 chambres

Façade inox, chambre de cuisson en inox, porte avec vitre panoramique 2 poignées, éclairage intérieur avec lampe halogène 12 V, plaque de cuisson en brique cordiérite, joint isolation chaleur entre la porte et la chambre de cuisson, système intégré de récupération de chaleur dans la chambre, soupapes d'évacuation des vapeurs réglable, ventilateur de refroidissement, unité de commande numérique.
Modèle 2 chambres superposées.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DN435L/2CD	L 1150 x P 1060 x H 780	Puissance : 5,8 kW + 5,8 kW Tension : 400 V	**4 721 €**	A



Support de four Donatello

Construction en Similinox avec étagère basse avec roues.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SDN435L/1	L 1140 x P 960 x H 900	**1 029 €**	A

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



Four à pizza Tiziano

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)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TZ435/1M	L 900 x P 760 x H 690	Puissance : 9,2 kW Tension : 400 V	**1 706 €**	A



Four à pizza gaz

Façade en acier inoxydable, plaque du 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 température et de la flamme, interrupteur de verrouillage. Grande capacité horaire et consommation réduite.
Modèle 1 chambre superposable.

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GIORGIONE	L 1070 x P 980 x H 500	Puissance : 1 400 W	**4 816 €**	A



Four à pizza tournant

Four électrique à sole tournante, utilisation simplifiée, haute productivité horaire, support basculant sur roulette pour passer une porte de 82 cm, maintien de la température avec n'importe quelle charge de travail.
Garantie d'une cuisson parfaite de la première à la dernière pizza, consommation énergétique réduite.
Construction en acier inox, sole composée de briques réfractaires en cordiérite montées sur châssis tournant, isolation laine de roche évaporée, double vitesse de rotation, porte avec vitre panoramique, évacuation des vapeurs réglable, résistance électrique blindée dans la voûte et sous la sole.

Ø intérieur : 1 100 mm
Capacité : 7 pizzas Ø 30 mm / 6 pizzas Ø 35 mm / 5 pizzas Ø 40 mm / 3 pizzas Ø 50 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALPHA	L 1388 x P 1438 x H 1697	Puissance : 16.2 kW - Tension : 400 V	**15 677 €**	A

PRÉPARATION

COUPE-LÉGUMES



sammic

Coupe-légumes

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CA-31	L 389 x P 405 x H 544	Puissance : 550 W Tension : 230 V	**950 €**	h



DITO SAMA

Coupe-légumes

Coupe-légumes trémie automatique à poser sur table. De 100 à 800 couverts en service total et jusqu'à 1000 couverts en préparation sélective. Permet de trancher, râper, effiler (frites), couper en dés.
Vitesse variable de 140 à 750 tr/mn.

PLATEAU 4 MM OFFERT

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TR 210 VV	416 x 490 x 690	Puissance : 0,5 kW Tension : 230 V	**4 231 €**	H



sammic

Kit disques et grilles

Porte-disques/grilles-1, disque SH-3-1, disque FCC-5-1, disque FC-3D-1, disque FC-10D, grille cubes FMC-10D-1, grille frites FFC-10D.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
			423 €	C



DITO SAMA

Disques TR 210



Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KIT 4 DISQUES	Pack 4 disques inox : trancheur 2 mm + trancheur 5 mm + râpeur 2 mm + râpeur 7 mm	**318 €**	H
KIT 7 DISQUES BISTRO	Pack 7 disques : trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeurs 2 mm et 7 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage	**709 €**	H
KIT 10 DISQUES GASTRO	Pack gastro : trancheurs 2 mm, 5 mm et 10 mm, râpeur 2 mm, effileur 4 mm, grille 10x10 mm, outil de nettoyage	**643 €**	H



READY

robot coupe

Coupe-légumes

Grande goulotte permettant la coupe de légumes volumineux, cylindrique qui permet le travail des légumes longs et fragiles. Gamme complète de disques pour réaliser tous types de coupe, moteur asynchrone pour usage intensif.

De 50 à 300 cvts - 1 vitesse 375 tr/min - Mono ou Tri

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CL50 Ultra - 1V + 5 Disques	L 310 x P 390 x H 615	Puissance : 550 W - Tension : 230 V	**1 837 €**	H

BLIXER



robot coupe

Blixer

2 vitesses 1500 et 3000 tr/min. Fonction pulse. Moteur asynchrone. Sécurité magnétique et frein moteur. Couvercle étanche avec bras racleur. Permet de réaliser avec une grande facilité toutes les préparations des repas à Textures. 0,3 à 3 kg par opération.

Capacité : 4,5 L

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
4 - 2V	Puissance : 550 W - Tension : 230 V	**1 674 €**	H

BLENDER



robot coupe

Kitchen blender BL 5

Technologie X-Flow exclusive assurant une turbulence maximale. Vitesse variable de 500 à 12 600 tr/mn, fonction pulse, fonction concassage R-Crush, minuterie. Livré avec cuve 5 litres en inox avec poignée Soft Touch et poignée secondaire.

Capacité utile de 3,5 L. Couteau inox amovible muni de 4 lames asymétriques.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BL5	Puissance 1200 W - Tension : 230 V	**1 601 €**	H

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

COMBINÉ CUTTER / COUPE-LÉGUMES



DITO SAMA

Combiné Cutter / Coupe-légumes

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

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

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



DITO SAMA

Kit 3 disques

Diam. 175 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DISQUES PREP4 YOU	Trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm	**177 €**	H



DITO SAMA

Kit 6 disques

Diam. 175 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DISQUES PREP4 YOU	Trancheur 2 mm, trancheur 5 mm, râpeur 3 mm, râpeur 7 mm, trancheur 10 mm, grille 10x10 mm	**458 €**	H



DITO SAMA

Kit macédoine 10 mm

Diam. 175 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KIT MACEDOINE 10/10	Trancheur aluminium 10 mm, grille 10x10 mm	**227 €**	H



DITO SAMA

Combiné Cutter / Coupe-légumes

Machine 3 en 1 : cutter/émulsionneur / coupe-légumes, fonction émulsionneur, couvercle amovible solidaire du châssis, redémarrage auto de la machine avec le poussoir 3/4 en forme de lune, Système Incly pour incliner la base du moteur à 20°.

Cuve et accessoires inox 5,5 L. Vitesse variable de 300 à 3700 tr/min. Capacité : 5,5 L.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TRK55	L 252 x P 485 x H 505	Puissance : 1300 W Tension : 230 V	**3 175 €**	h



robot coupe

Combiné Cutter / Coupe-légumes

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

Disques non inclus. Vitesse : 1500 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R401 + 4 DISQUES	L 320 x P 305 x H 570	Puissance : 700 W Tension : 230 V	**1 979 €**	H



Dynamic

Combiné Cutter / Coupe-légumes VV

300 kg/h - 400 couverts. 320/720 trs coupe légumes - 350/3500 trs cutter

DEUX DISQUES OFFERTS (1 émincer + 1 râper)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CL322	580 x 530 x 1120	Puissance : 1100 W Tension : 230 V	**2 130 €**	H

THERMOPLONGEUR



sammic

Thermoplongeur

Contenance max 56 L. Connectivité Bluetooth. HACCP ready. Possibilité de stocker 20 programmes de cuisson

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMARTVIDE 7	L 124 x P 140 x H 360	Puissance : 2000 W Tension : 230 V	**841 €**	C

TRANCHEUR À PAIN



robot coupe

Trancheur à pain

Trancheur à pain tout inox. Construction en acier inoxydable, moteur asynchrone. Plateau réglable pour déterminer l'épaisseur des tranches de 8 à 80 mm d'épaisseur.
Lame inox.
Vitesse de rotation de 180 à 360 tranches à la minute.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TP 180	Puissance : 350 W - Tension : 230 V	**2 069 €**	H

ROBOT CUISEUR



Robot cuiseur

Robot cuiseur pro Delcook Power 3,7 L.
Technologie à induction - fonction temps, température, vitesse, pétrissage et turbo.

Livré avec 1 cuve 3.75 litres

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DELCOOK POWER	300 x 290 x 380	Puissance : 2000 W Tension: 230 V	**1 251 €**	C

PRÉPARATEUR DE SORBET



Émulsionneur

Préparateur de sorbets & glaces professionnel. Écran tactile LCD rétro éclairé 10 programmes, fonction nettoyage automatique. 2000 T/min.

Livré avec 2 bols inox de préparation
+ 4 BOLS OFFERT

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DELICE POWER	190 x 440 x 490	Puissance : 1000 W Tension: 230 V	**3 499 €**	C

ÉPLUCHEUSE - ESSOREUSE - LAVEUSE



Éplucheuse

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

Puissance : 550 W - Tension : 230 V

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PI-10	L 435 x P 635 x H 668	Capacité : 10 kg. De 60 à 200 couverts. Production max : 240 kg/h	**1 834 €**	C
SOCLE ET FILTRE	423 x 572 x 470	Socle et filtre anti-mousse soudé	**583 €**	C



Éplucheuse polyvalente

Éplucheuse 15 kg - avec plateau et cylindre abrasifs - sans table filtre
Adaptée pour 80-300 couverts par service.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T 15 E	L 440 x P x 690 x H 750	Puissance : 0,37 kW Tension : 220-240 V	**3 455 €**	H



Laveuse essoreuse

Laveuse-essoreuse à légumes programmable. Charge 3/15 kg. Phase de lavage 60 tr/min, phase essorage 320 tr/min.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LVA 100 30 L	L 700 x P x 802 x H 1000	Puissance : 1,5 kW Tension : 220-240 V	**7 760 €**	H



Table filtre

Table filtre montée avec tablette pour éplucheuse 5/10/15 kg.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
TABLE FILTRE	494 x 762 x 724	**811 €**	H

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

BATTEUR-MÉLANGEUR



Batteur-mélangeur

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

Dotation : crochet, palette, fouet.
Capacité : 10 L - 10 à 100 couverts
Vitesse : de 26 à 180 tr/min
Modèle Table

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
XBE10	L 454 x P 606 x H 700	Puissance : 750 W Tension : 230 V	**2 611 €**	h



Batteur-mélangeur

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

Dotation : crochet, palette, fouet.
Capacité : 20 L
Modèle sur pieds

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BE-20	L 520 x P 733 x H 1152	Puissance : 900 W Tension : 230 V	**3 132 €**	C



Batteur-mélangeur

Cuve et outils en inox, puissant moteur asynchrone avec variateur de fréquence pour un réglage précis de la vitesse, dispositif de détection de cuve, adapté à un usage intensif. Écran de protection sans bisphénol-A.

Dotation : crochet, palette, fouet.
De 10 à 50 couverts. Capacité : 5 L.
Modèle à poser.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BE5	L 266 x P 416 x H 487	Puissance : 450 W Tension : 230 V	**1 110 €**	h



Batteur-mélangeur

Batteur mélangeur 40/20 litres à variation électronique. Dispositif de détection de cuve et écran de protection plein sans BPA.

Livré avec crochet spiral, palette, fouet renforcé et cuve inox 40 litres

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBE 40	L 655 x P 850 x H 1370	Puissance : 2,2 kW Tension : 380 V	**8 130 €**	H

PESAGE

b3c pesage



Balance compacte

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S811-30/60HI	Plateau 350 x 300	Portée : 30 kg / 60 kg Précision : 2 g / 5 g	**435 €**	H
S811 - 60/150SMI	Plateau 500 x 400	Portée : 60 kg / 150 kg Précision : 5 g / 10 g	**477 €**	H



Balance colonne

Pour les contrôles en ambiance sèche. Avec colonne et support mural inox. Protection IP56. Structure inférieure époxy. Plateau recouvrant Inox. Indicateur en ABS IP56. Alimentation secteur et batterie rechargeable. Affichage LCD rétro-éclairé de 25 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S601-30/60-F1	Plateau 450 x 350	Portée : 30 kg / 60 kg	**259 €**	H
S601-60/150-F2	Plateau 500 x 400	Portée : 60 kg / 150 kg	**287 €**	H



Balance compacte

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
S30i-néo 15	L 291 x P 398 x H 98	Portée : 15 kg - Précision : 1 g	**203 €**	H
S30i-néo 30	L 291 x P 398 x H 98	Portée : 30 kg - Précision : 2 g	**203 €**	H



Mixeur Junior

Pack pieds démontables. - Capacité : de 5 à 25 L. - Couteau 2 lames.

Puissance : 270 W - Dimensions : L 505 x Ø 94 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
JUNIOR DMX 225	Long tube et cloche : 225 mm 3 000 à 12 000 tr/min	**335 €**	H
FOUETS DYNAMIX	Accessoires BOITE + FOUETS DYNAMIX Longueur du pied : 185 mm	**68 €**	H
BOL GRADUE DYNAMIX	Accessoire BOL GRADUE 1 L POUR DYNAMIX Bol gradué 1 L avec couvercle	**22 €**	H



Mixeur SMX

Pied fixe / Cloche démontable. Capacité de 75 à 300 L - Couteau 3 lames.

Puissance : 1000 W - Dim : L 960 x Ø 125 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMX 800 Turbo	L 800 x Ø 125	Long tube et cloche : 6800 mm 11 000 tr/min	**967 €**	H



Mixeur

Spécial grandes capacités, travaux intensifs. Pied démontable, facile à démonter. Pied et cloche en acier Inox alimentaire pour une hygiène parfaite. Couteau Ti-métal facile à démonter.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SMX 300 CC TURBO	270 x 160 x 160	Puissance : 1000 W	**899 €**	H



Mixeur

Le MD95+ SONDE intègre une technologie de contrôle de température en temps réel, pour une précision parfaite dans les recettes sensibles. Pensé pour la pâtisserie, la chocolaterie, mais aussi les établissements de santé (repas thérapeutiques, textures modifiées).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MIXEUR MD95	270 x 160 x 160	Puissance : 250 W	**237 €**	H



Junior MX 225 monobloc

Mixeur pied fixe 5 à 20 L

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
JUNIOR	530 x 100 x 100	Puissance : 270 W Tension: 230 V	**266 €**	H



Mixeur Dynamix

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

Bol gradué 1 L offert.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOMAD 160	L 450 x Ø 110	Puissance : 220 W	**236 €**	H



Presse purée

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PP 520	Pieds fixes démontables - 500 tr/min Puissance : 650 W	**902 €**	H
PP 97	Presse purée 20 à 100 kg Puissance : 650 W	**794 €**	H



Mixeur Master

Pack pieds démontables - Capacité de 40 à 100 L - Couteau 3 lames.

Puissance : 600 W

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MASTER DMX 410.H	L 720 x Ø 122 Long tube et cloche : 410 mm.	10 500 tr/min.	**519 €**	H
BLENDER MASTER	Long : 410 mm	3 000 à 10 500 tr/min	**279 €**	H
PRESSE PUREE MASTER	Long : 420 mm	100 à 600 tr/min	**385 €**	H



Mixeur EASY MIX

L'easymix Master Roulant est une solution mobile et ergonomique conçue pour faciliter le mixage sur de grandes capacités tout en réduisant les troubles musculo-squelettiques (TMS). Bloc-moteur monté sur bras articulé 3 points – Rotation 360° Inclinaison réglable : +15° / -30° - 4 roulettes pivotantes (dont 2 avec freins) Bouton d'arrêt d'urgence et interrupteur de sécurité.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EASY MIX SMX 800	Puissance : 1000 W - Tension : 230 V	**3 050 €**	H



Valisette Dynamix Combi

Combiné Mixeur + Fouet 1 à 4L.
Bol gradué 1 L offert.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DYNAMIX	390 x 330 x 100	Puissance : 220 W Tension: 230 V	**212 €**	H

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

MIXER



Mixer plongeant

Avec moteur.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPEEDY MIXER 25	Tube inox de 25 cm, 1 vitesse. Puissance : 250 W - Tension : 230 V	**284 €**	H
BERMIXER PRO 35	Vitesse variable jusqu'à 9 000 tr/mn. Tube inox 35 cm. Capacité 30 litres. Puissance : 350 W - Tension : 230 V	**474 €**	H
BERMIXER PRO 45	Tube inox 45 cm. Capacité 100 litres. Puissance : 450 W - Tension : 230 V	**533 €**	H
BERMIXER PRO 65	Vitesse variable jusqu'à 10 000 tr/mn. Tube inox 65 cm. Capacité 290 litres. Puissance : 750 W - Tension : 230 V	**853 €**	H



Fouet pour mixer

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FOUET BERMIXER PRO	Fouet renforcé pour Bermixer	**214 €**	H



Mixer plongeant

Bloc moteur inox doté d'un nouvel ergot breveté assurant un appui sur le rebord des marmites pour un meilleur confort de travail. Couteau, cloche et tube tout inox d'une longueur de 350 mm. Pied avec cloche renforcée et couteau démontables. Livré avec un support mural.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MP 350 Ultra TP	Mixer plongeant spécial sauteuses. 1 vitesse 9500 tr/min. Cet appareil conçu pour une capacité maximale de sauteuse de 50 L. Puissance : 440 W - Tension : 230 V	**464 €**	H
MP 450 V V Ultra	Vitesse variable de 1500 à 9000 tr/min. Cet appareil conçu pour une capacité maximale de marmite de 100 litres. Puissance : 500 W - Tension : 230 V	**542 €**	H

TRANCHEUR

Trancheur à gravité



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

Capacité : jusqu'à 70 couverts.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TAG 250	L 550 x P 440 x H 370	Lame : Ø 250 mm. Coupe : 245 x 170 x 15 mm Puissance : 158 W - Tension : 230 V	**653 €**	h
TAG 300++	L 620 x P 490 x H 450	Lame : Ø 300 mm. Coupe : 290 x 205 x 15 mm Puissance : 187 W - Tension : 230 V	**1 160 €**	H
TAG 350	L 710 x P 490 x H 465	Lame : Ø 350 mm. Coupe : 300 x 260 x 15 mm Puissance : 220 W - Tension : 230 V	**1 467 €**	H

Trancheur



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

De 100 à 120 couverts. Lame : Ø 300 mm. Coupe : 270 x 225 x 15 mm. Modèle standard.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGN 300	L 660 x P 560 x H 460	Puissance : 230 W Tension : 230 / 400 V	**1 568 €**	h
TGN 300 standard extractible	Max de coupe : L 275 x H 220 Épaisseur : 15 mm maxi	Avec extracteur de lame Puissance : 0,176 kW - Tension : 230 V	**2 257 €**	H

Trancheur



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

Modèle standard

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGP 300	L 660 x P 550 x H 480	De 200 à 300 couverts. Lame : Ø 300 mm Coupe : 335 x 235 x 15 mm Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V	**2 092 €**	H

Trancheur



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

Modèle standard

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TGP 350	L 810 x P 580 x H 470	De 500 à 700 couverts. Lame : Ø 350 mm Coupe : 320 x 265 x 15 mm Puissance : 370 W - Tension : 230 / 400 V	**2 765 €**	H

LAMINOIR



Laminoir table manuel

Laminoir manuel pour la production à petite échelle. Conçu pour étaler le pâte destinée aux préparations alimentaires, adapté aux boulangeries, aux restaurants à spécialités de pâtes et aux pizzerias. Cylindres diamètre 60 mm avec un réglage de laminage de 0,1 à 27 mm d'épaisseur.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
601549	L 990 x P 682 x H 405	Tablettes inox inclinées amovibles.	**1 612 €**	H



Laminoir table électrique

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
601568	L 1000 x P 835 x H 470	Puissance : 0,75 kW - Tension : 230 V	**3 479 €**	H

MACHINE SOUS VIDE



sammic

Machine sous vide

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

Compacte, à poser sur table.
Modèle SU-310P : vide contrôlé par capteur, Bluetooth. Connexion pour imprimante

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SE-420	L 430 x P 415 x H 180	Pompe bush 20 m³/h. Barre de soudure : 420 mm Puissance : 750 W - Tension : 230 V	**2 660 €**	C
SU-310P	L 430 x P 415 x H 180	Pompe bush 10 m³. Barre de soudure : 320 mm Puissance : 750 W - Tension : 230 V	**2 155 €**	C



Machine sous vide de table

Carrosserie basculante pour accessibilité directe à la partie technique. Carrosserie et cuve emboutie tout inox. Barre double soudure – coupure de 320 mm, amovible sans fils. Cloche transparente bombée avec dispositif d'ouverture automatique garantie à vie. Réglage du vide en % (SENSOR),
- H2O pour la mise sous vide des liquides ou produits humides / vide additionnel / vide séquentiel pour marinades) + 99 programmes paramétrables.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAX-DD	L 430 x P 550 x H 400	Puissance : 0,5 kW Tension : 230 V	**2 668 €**	H



DELCOUPE

Machine sous vide

Machine sous vide standard. Construction inox. Barre de soudure démontable sans fils. Cuve plate - -10 mémoires programmables - Panneau de commandes digitales

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ZEPHIR DIGIT 31	L 402 x P 525 x H 410	Barre de soudure 310 mm. Pompe 8 m³. Puissance : 350 W Tension : 230 V	**1 915 €**	C
ZEPHIR DIGIT 32	L 493 x P 585 x H 440	Barre de soudure 410 mm. Pompe 20 m³. Puissance : 750 W Tension : 230 V	**2 409 €**	C

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



Hachoir réfrigéré

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VR82	L 900 x P 720 x H 705	Puissance : 1,1 kW Tension : 380 V	**3 509 €**	H



Hachoir réfrigéré

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
DRC 98	L 900 x P 720 x H 705	Puissance : 2,2 kW Tension : 380 V	**2 033 €**	H



Hachoir réfrigéré compact

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ARTIC LIGHT	L 475 x P 485 x H 470	Puissance : 1400 W Tension : 380 V	**3 273 €**	H



Scie à os inox Eco

Construction inox AISI 304, roulement inox, surface entièrement place et lisse, guide de coupe réglable, protecteur de lame à bascule, racleur de lame inclus, bac de récupérateur de sciure, moteur ventilé.

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1600 INOX L	L 530 x P 740 x H 890	Puissance : 750 W Tension : 380 V	**2 077 €**	H



Poussoir hydraulique 25 L

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VILLA 25	L 800 x P 680 x H 1320	Puissance : 750 W Tension : 230 V	**3 516 €**	H



Mélangeur 60 L

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
M60CM	L 900 x P 720 x H 1420	Puissance : 250 kW Tension : 380 V	**3 340 €**	H



Hachoir

**Construction inox AISI 304, carrosserie sablée. Corps UNGER double coupe Ø H82 avec grille N° 4,5 entièrement démontable (autres grilles et couteaux). Verrouillage du corps par clavetage.
Bâti monté sur patins anti-vibrations.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MAP82TRI	L 300 x P 495 x H 450	Hachoir de labo sans portionneur. Puissance : 1,15 kW Tension : 380 V	**1 933 €**	H
MAP82TRIPOR	L 430 x P 535 x H 450	Portionneur à steak, calibre de 80 à 240 g, sans variation d'épaisseur. Fonction «haché» en un seul geste. Puissance : 1,15 kW Tension : 380 V	**2 336 €**	H

PETIT MATÉRIEL



HENDI
Tools for Chefs

Japanische Mandolin Shogun

Mandoline japonaise

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
221280	L 70 x P 162 x H 386	**54 €**	R



befor
technitrans

Thermoscelleuse à barquettes

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TOPSEAL 140	L 545 x P 220 x H 500	Puissance : 400 W Tension : 230 V	**774 €**	C



befor
technitrans

Thermoscelleuse à barquettes

Scelleuse semi-automatique permettant de conditionner sous atmosphère protectrice (MAP) tous types de barquettes scellables jusqu'au format GN 1/2 (380 x 270 mm) afin d'augmenter la DLC des produits alimentaires. 3 fonctions : scellage, vide et gaz, 10 programmes réglables.

Avance manuelle du tiroir, entraînement automatiquement du film.
Démarrage du cycle par pression du bouton start.
Signal lumineux en fin de cycle.
Changement des empreintes simple et rapide.
Outillage inclus. 2 BOB 9264 420 x 300 m offertes

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VGPACK300L	L 550 x P 800 x H 1320	Puissance : 1 750 W Tension : 380 V	**16 715 €**	C



HENDI
Tools for Chefs

Coupe-frites

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
630402	L 379 x P 253 x H 255	**151 €**	R



befor
technitrans

Thermoscelleuse à barquettes

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SA 20	L 240 x P 455 x H 510	Puissance : 400 W Tension : 230 V	**2 441 €**	C



Dynamic

Essoreuse manuelle

Certifiée conforme à la norme NSF/ANSI 2-2009 : norme sanitaire nord-américaine certifiant que le produit répond à des exigences strictes de qualité et de sécurité. Rapide et efficace, elle respecte la fragilité du produit. Construction robuste pour une utilisation intensive journalière.
Bac, couvercle et panier en polypropylène (plastique alimentaire). Poignée en aluminium.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ESSOREUSE MANUELLE	Essoreuse 5 L. 1 à 2 salades	**84 €**	H
ESSOREUSE MANUELLE	Essoreuse 20 L. 3 à 5 salades	**138 €**	H

RÔTISSERIE

fri-jado



Rôtissoire électrique

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EUROGRILL EG5	L 834 x l 717 x H 942	Puissance : 5,9 kW Tension : 380 V	**7 870 €**	A



Vitrine 3 niveaux sur stand

Vitrine de présentation avec humidification pour produits non emballés avec humidificateur sur 3 niveaux en service assisté. Grande surface vitrée permettant une vision à 360°.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
Vitrine chaude MCC 60	L 600 x l 750 x H 1420	Vitrine chaude avec humidification maintien à 63°C. Puissance : 1,7 kW Tension : 230 V	**8 851 €**	A
Vitrine froide MCC 60	L 600 x l 750 x H 1420	Vitrine froide maintien de -1° à 5°C. Puissance : 0,41 kW Tension : 230 V	**8 436 €**	A

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

UFCF



Armoire réfrigérée NEX-TO PLUS 4.0
1 porte GN2/1 sur pieds

Dotation : 3 + 1 clayettes plastifiées par porte

Armoire réfrigérée 1 porte positive 700 L GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NE70LI	L 684 x P 800 x H 2 040	Positive. Température de fonctionnement : -2/+8°C. Fluide réfrigérant : R600a/3 Puissance : 355 kW - Tension : 230 V	**2 519 €**	H

Armoire réfrigérée 1 porte négative 700 L GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NE70BLI	L 684 x P 800 x H 2 040	Négative. Température de fonctionnement : -20/-10°C. Fluide réfrigérant : R290/3 Puissance : 0,58 kW - Tension : 230 V	**3 007 €**	H



Armoire réfrigérée NEX-TO PLUS, sur pieds.
Température de fonctionnement : -2/+8°C. Fluide réfrigérant : R290/3.
Branchement électrique : 230V 1N~ / 50Hz.

Dotation : 3 + 1 clayettes plastifiées par porte

Armoire réfrigérée 2 portes positive 1400 L GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NE150LI	1390 x 800 x 2 040	Puissance électrique : 0,28 kW. Puissance frigorifique -10°C : 533 W.	**3 617 €**	H

Armoire réfrigérée 2 portes négative 1400 L GN2/1

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NE150BLI	1390 x 800 x 2 040	Puissance électrique : 0,92 kW. Puissance frigorifique -10°C : 1186 W.	**4 152 €**	H



Armoire réfrigérée 700 L GN2/1

Armoire réfrigérée Smart 700, 1 porte. Unité de réfrigération logé, classe énergétique A, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement : 3 grilles plastifiées GN2/1, serrure à clé. Plage de température -2° +8°C ; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en PVC et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
A70/1ME	740 x 815 x 2 085	Alimentation électrique : 220 V-50 Hz Puissance: 0,22 kW	**1 870 €**	H



Armoire réfrigérée 1400 L GN2/1

Armoire réfrigérée Smart 1200, 2 portes. Unité de réfrigération logé, classe énergétique B, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Équipement : 3 grilles plastifiées 53 x 53 cm, serrure à clé. Plage de température -2°+8°C ; réfrigération ventilée. Évaporateur traité anticorrosion, dégivrage par gaz chauds. Épaisseur de l'isolation 75 mm - HFO à haute performance d'isolation et à faible impact environnemental (sans CFC, HCFC, HFC). Poignée en PVC et joint de porte magnétique à triple chambre, facilement remplaçable. Ouverture de la porte réversible, à fermeture automatique, avec arrêt à 105°. Structure monobloc, intérieur/extérieur en acier inoxydable AISI 304. FSS - Fast Service System - système de refroidissement remplaçable pour un service économique et rapide.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
A140/2ME	1 480 x 815 x 2 085	Alimentation électrique : 220 V-50 Hz Puissance : 0,26 kW	**2 714 €**	H

ARMOIRES FROIDES





Température : -2 / +8°C. Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé
Réfrigérant : R600a. Évaporateur traité anti-corrosion
Finition : Inox int/ext : AISI 304 sauf der/dess : acier galvanisé. Roues avec freins
Fermeture des portes avec une serrure de série. Alimentation électrique : 220V-50 Hz

Armoire 1 porte positive

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBF8116GR	730 x 805 x 2 065	Volume : 670 L. Puissance : 220W Consommation : 1,26 KWh 3 grilles rilsanisées blanches de série. 18 grilles max. avec 50 mm d'espace	**1 539 €**	H

Armoire 2 portes positive

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBF8117GR	1314 x 805 x 2 065	Volume : 1300 L. Puissance : 350 W Consommation : 1,2 KWh 6 grilles rilsanisées blanches. 36 grilles max. avec 50 mm d'espace.	**3 149 €**	H

Température : -22 / -18°C. Température de fonctionnement : +43°C Tropicalisé
Réfrigérant : R290. Évaporateur traité anti-corrosion et froid ventilé
Finition : Inox int/ext : AISI 304 sauf der/dess : acier galvanisé
Roues avec freins. Fermeture des portes avec une serrure de série

Armoire 1 porte négative

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBF8113GR	730 x 805 x 2 065	Volume : 670 L. Tension : 230 V. Puissance : 600 W. Consommation : 4,8 KWh 3 grilles rilsanisées blanches 18 grilles max. avec 50 mm d'espace.	**2 353 €**	H

Armoire 2 portes négative

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBF8114GR	1314 x 805 x 2 065	Volume : 1300 L. Tension : 230 V. Puissance : 800 W. Consommation : 8,2 KWh 6 grilles rilsanisées blanches. 36 grilles max. avec 50 mm d'espace.	**2 675 €**	H



Armoire frigorifique 1 porte GN2/1

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
G1E R290	L 700 x P 870 x H 2 120	Gamme ECO STAR + Puissance : 280 W - Tension : 50 hz	**2 706 €**	H
G1 R290	L 740 x P 835 x H 2 085	Gamme FRISTAR + Puissance : 290 W - Tension : 50 hz	**2 488 €**	H



Armoire frigorifique à chariot

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

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UAT V2 R455A	L 710 x P 1 070 x H 2 280	Puissance : 900 W - Tension : 50 hz	**4 744 €**	H

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

ARMOIRES FROIDES



Armoire frigorifique positive 1 porte

Froid ventilé de -2°C à +8°C
19 nvx au pas de 70 mm
Gaz réfrigérant : R600a
Puissance : 130 W - Tension : 230 V

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
A401TNA	L 600 x P 635 x H 1 855	1 porte pleine - 400 L (350 L utile) Dotation : 3 grilles 502 x 415 mm et 1 grille 502 x 211 mm 2 roulettes montées à l'arrière	**834 €**	H
A601TNA	L 770 x P 745 x H 1 895	1 porte pleine - 600 L (570 L utile) Dotation 3 grilles 650 x 530 et 1 grille 650 x 305. Livrée avec 4 pieds inox de 90 mm	**1 071 €**	H

ARMOIRE À CHARIOT



Armoire frigorifique à chariot

Armoire réfrigérée à chariot GN2/1 ultra compacte 1 porte. Chariot disponible et à commander avec l'armoire. Unité de réfrigération logée, classe climatique 5 heavy duty et gaz réfrigérant écologique R290. Éclairage LED, poignée de verrouillage avec serrure et clé en standard.
Plage de température : -2° +8°C avec réfrigération ventilée dégivrage par gaz chauds.
Épaisseur de l'isolation : 75 mm - Joint magnétique à chambre triple, facilement remplaçable. Structure monobloc, intérieur et extérieur en acier inoxydable AISI 304, extérieur arrière en acier galvanisé. Angles internes arrondis facilitant le nettoyage.
Système de refroidissement monobloc amovible et remplaçable FSS - Fast Service System - pour un service économique et rapide.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
J100/1M	L 810 x l 815 x H 2 115	Puissance : 390 W - Tension : 230 V	**3 884 €**	H

SURGÉLATEUR-CONSERVATEUR



Surgélateur conservateur 400x600

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B1364SC2 w+2R7	L 1 590 x P 850 x H 2 250	2 portillons -35°C - 2 portillons -22°C Puissance : 1 050 W + 700 W Tension : 230 V	**11 967 €**	H
BLABOSC1 +3PRR7	L 1 610 x P 850 x H 2 250	1 portillon -35°C - 3 portillons -22°C Puissance : 1 050 W + 1 050 W Tension : 230 V	**14 149 €**	H

CONGÉLATEUR



Congélateurs coffres

Condenseur ventilé, cuve aux angles arrondis, équipé de roulettes. Température de fonctionnement de -18°C à -24°C, fermeture à clé, froid statique et condenseur ventilé, carrosserie blanche, thermostat mécanique, dégivrage manuel. Gaz réfrigérant : R600a. Couvercle plein abattant. Compresseur 1/4 HP, isolation 70 mm.

Dotation : 1 panier

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BD3121F	L 1 216 x P 710 x H 855	Capacité de congélation : 18 kg / 24h Volume : 312 L Puissance : 250 W - Tension : 230 V	**663 €**	A
BD4661F	L 1 483 x P 710 x H 940	Capacité de congélation : 25 kg / 24h Volume : 466 L Puissance : 250 W - Tension : 230 V	**890 €**	A

CELLULES



Fabriqué en France

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.

FRIGINOX LE FROID PROFESSIONNEL

Cellule mixte 5 niveaux 20/10 kg

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX 20 /10 A V2	L 770 x P 790 x H 945	Puissance : 1 600 W - Tension : 230 V	**3 761 €**	H

Cellule mixte 10 niveaux 30/15 kg

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MX 30/15 A	L 770 x P 790 x H 1 565	Puissance : 1 700 W - Tension : 230 V	**4 515 €**	H

coldline

R290



Cellule de refroidissement rapide multifonction Modi version Up 5 niveaux, profondeur 700 mm.
Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, cycle manuel. Système de réfrigération groupe logé avec condensation à l'air avec gaz réfrigérant écologique R290. Écran tactile de 4,3 pouces sur la porte et modes de fonctionnement avec recettes personnalisables, à temps ou sonde au cœur.
Rendement refroidissement rapide +90/+3°C - 20 kg, rendement surgélation +90/-18°C -15 kg. Classe climatique 5 heavy duty, dégivrage par gaz chaud. Porte à fermeture douce avec système anti-odeur avec joint magnétique à chambre triple, facilement remplaçable, sonde à cœur avec connecteur à vis et boîtier sur la porte. Finition extérieure et intérieure en acier AISI 304.

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

Cellule de refroidissement rapide 5T

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

Cellule mixte de refroidissement rapide et chauffe

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

TABLES RÉFRIGÉRÉES

coldline



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

Table réfrigérée 2 portes avec dosseret

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



Table réfrigérée 3 portes avec dosseret

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

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



Meuble bas Fuji GN1/1 simple accès

Construction : monocoque. Revêtement Inox intérieur / extérieur (compartiment technique, dos et fond extérieur en acier galvanisé). Dessus inox avec dosseret (hauteur 100 mm). Fluide R290
Groupe monobloc facilement démontable et tropicalisé
Isolation de 50 mm mousse de polyuréthane sans CFC injectée à 42 kg/m³
Portes avec rappel de fermeture et réversibles à la commande. Régulation avec afficheur compact, simple et intuitif.
Unité de réfrigération équipé avec moto-ventilateurs électroniques à faible consommation.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MBMDAD2PR2	L 1 368 x P 700 x H 950	GN1/1 - 2 portes. Puissance : 218 W	**2 768 €**	H
MBMDAD3PR2	L 1 822 x P 700 x H 950	GN1/1 - 3 portes. Puissance : 218 W Tension : 230 V	**4 026 €**	H



Meuble bas mistral GN2/1 simple accès

Construction démontable (matériel livré monté ou non monté sur demande).
Revêtement inox AISI304 intérieur/extérieur. Format GN2/1
Fluide R290 - Avec groupe à gauche.
Isolation 70mm mousse de polyuréthane sans CFC injecté à 42 kg/m³
Valeur K isolation : 0.32W/m. Evaporateur ventilé.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NM21S2 XAGDR2	L 1 848 x P 830 x H 932	GN2/1 - 2 portes Puissance : 230 W Tension : 230 V	**4 513 €**	H
NM21S3 XAGDR2	L 2 534 x P 830 x H 932	GN2/1 - 3 portes Puissance : 230 W Tension : 230 V	**5 194 €**	H



Meuble bas réfrigéré positif «Twin» GN 1/1

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

Gaz réfrigérant : R290

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KUEAA	L 1 400 x P 700 x H 985	2 portes Volume utile : 161 L Puissance : 270 W - Tension : 230 V	**1 869 €**	H
KUEBA	L 1 850 x P 700 x H 985	3 portes Volume utile : 241 L Puissance : 430 W - Tension : 230 V	**2 269 €**	H
KUECA	L 2 300 x P 700 x H 985	4 portes Volume utile : 321 L Puissance : 430 W - Tension : 230 V	**2 713 €**	H



Refroidisseur de bouteilles vitrine

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

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

ARRIÈRES DE BAR



Arrière de bar noir

Groupe logé R600a. Température -2°C+10°C
1 porte vitrée «full glass» avec rappel. Épaisseur d'isolation 40 mm
Extérieur tôle pré vernie avec traitement anti-corrosion & intérieur inox AISI 304.
2 plateaux réglables par porte : dimensions 502 x 353 mm
Puissance absorbée : 120 W. Volume 95 litres
Nombre de canettes 33 cl : 122. Nombre de bouteilles 75 cl : 30
Évaporateur ventilé Classe climatique 4. Éclairage LED. Pieds réglables de l'intérieur
Thermostat électronique avec dégivrage Réévaporation automatique des eaux de condensats
Joints de porte remplaçables Sans fermeture à clé

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CB 100	600 x 515 x H 835	1 porte vitrée	**899 €**	H
CB200	900 x 515 x H 835	2 portes vitrées	**1 247 €**	H
CB300	900 x 515 x H 835	3 portes vitrées	**1 795 €**	H



Arrière de bar

Construction Skinplate, thermostat électronique de +2°C à +18°C, dégivrage automatique, réépavoration des condensats, éclairage LED
Gaz réfrigérant : R600a

1 porte pleine avec ferrure à gauche de série.
Capacité : 155 bout. de 33 cl Ø 60 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GM32	L 602 x P 594 x H 840/870	Puissance : 135 W - Tension : 230 V	**1 440 €**	H



Arrière de bar

Température réglable +4°C / +8 °C. Éclairage LED
Thermostat électronique à affichage digital. Fluide R600A.

3 portes vitrées anthracite.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E3/222GMU84	1 988 x 512 x 840/800	Puissance frigorifique : 424 W	**2 818 €**	H



Vitrine Maxiglass 250 L

Thermostat digital réglable de +2°C à +18°C. Groupe incorporé, évaporateur ventilé, condensateur à tube sans entretien. Éclairage LED avec variateur. Gaz réfrigérant : R600a

2 portes vitrées
Capacité : 225 bout. de 30cl ou 246 bout. de 25cl

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LG3250G	L 900 x P 576 x H 840/850	Puissance : 120 W - Tension : 230 V	**1 746 €**	H

FONTAINES RÉFRIGÉRÉES



Fabriqué en France

Fontaine à eau réfrigérée

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
RF120	L 400 x P 350 x H 1 420	Puissance : 300 W Tension : 220-240 V	**1 627 €**	H



Fabriqué en France

Fontaine réfrigérée sur table

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TBS PV DOUBLE	L 400 x P 513 x H 520	Puissance : 300 W Tension : 230 V	**2 411 €**	H

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

ARMOIRE À BOISSONS



FRIGOFREE

Armoire à boissons 1 porte vitrée

Frigo boissons 1 porte vitrée noire. Température 0+10°C. Volume net 274 litres. Classe climatique 4. Revêtement extérieur : peinture noire avec traitement anti-corrosion. Intérieur ABS noir Thermostat mécanique. Dégivrage automatique par arrêt du compresseur. Épaisseur d'isolation 40 mm. Éclairage LED vertical (x2). Fermeture automatique de porte serrure. 4 étagères dimensions 510 x 414 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ICOOL401BLK	L 600 x P 649 x H 1 800	Puissance : 150 W Tension : 230 V	**1 116 €**	H

CAVES À VIN

CODIGEL



Caves à vin service

Armoire à vin mono-température. Gamme Service. Tôle plastifiée extérieure (skinplate noir). Froid ventilé avec dégivrage automatique. Porte en verre réversible. Éclairage LED. Serrure standard. Étagères amovibles en bois 1 x (480 x 375 mm) + 1 x (480x255mm)
Capacité : 40 bout. Gaz réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CV150-PV	L 612 x P 632 x H 870	Puissance : 96 W Tension : 230 V	**1 056 €**	H



CODIGEL

Cave à vins bi-températures

Froid ventilé avec dégivrage automatique, skinplate noir intérieur, porte en verre avec protection anti UV 2 chambres à température contrôlée séparément. 5 étagères en bois
Capacité : 169 bout. Gaz Réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CV450-PV-2T-EXCLUSIVE	L 620 x P 730 x H 2025	Puissance : 130 W Tension : 230 V	**3 469 €**	O



Bartscher

Cave à vins 2 zones

2 zones de T° de +5°C à +20°C
Tablette en bois à roulement à billes
Capacité : 180 bout.
Gaz réfrigérant : R600a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
700132	L 600 x P 750 x H 1860	Puissance : 0,15 kW Tension : 230 V	**1 578 €**	A



Infrico

Cave à vins monotempérature

Classification énergétique améliorée grâce à l'utilisation du réfrigérant R-290 et à une circulation d'air optimisée pour une meilleure uniformité de la température à l'intérieur. Plus grande précision dans le contrôle de la température. Intégration de l'éclairage LED, réduisant la consommation d'énergie entre 80% et 90%. Température +4/+18 - Acier laqué noir à l'extérieur - Acier laqué gris à l'intérieur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVV70	L 650 x P 700 x H 1700	Puissance : 0,15 kW Tension : 230 V	**3 666 €**	H

MACHINES À GLAÇONS



SIMAG

Machine à glaçons cubes pleins

Front access for easier maintenance. Bac de rangement intégré : permet la plupart des installations sous comptoir pour des solutions d'intégration plus simples. Dimensions réduites - Faible consommation d'énergie et d'eau. Réfrigérant R290

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SQH35A	485 x 575 x 810	Production 36 kg / 24h. Finition en acier inoxydable Rapport optimal entre la production de glace et la capacité du bac 13 kg.	**1 916 €**	H
SQH45A	485 x 575 x 905	Production 50 kg/24h. Finition en acier inoxydable Rapport optimal entre la production de glace et la capacité du bac 18 kg	**2 257 €**	H



Scodif

Machine à glace en cubelets

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
AFC87AS	L 535 x P 626 x H 797	Production : 85 kg/24 h. Stockage : 25 kg Groupe à air 1/4 ch. Puissance : 340 W - Tension : 230 V	**3 948 €**	A



Infrico

Vitrine d'exposition pâtisserie

4 faces vitrées.
Température de fonctionnement négative : de -15°C à -24°C.
Condensateur à ventilation, évaporation statique, dégivrage manuel.

5 étagères fixes + 1 amovible
Volume : 420 L
Gaz réfrigérant : R134a

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LO3700	L 700 x P 650 x H 1 900	Puissance : 170 W Tension : 230 V	**3 597 €**	H



SAGI

Vitrine d'exposition pâtisserie

Vitrine réfrigérée positive LUXOR Classic. Réfrigération ventilée. Fluide réfrigérant : R290/3. Température +2/+10°C. Puissance frigorifique -10°C W : 851 W. Branchement électrique : 230V 1N~ / 50Hz

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KP 8 G	805 x 645 x 1840	Puissance: 0,52 kW	**3 238 €**	H



Vitrine à ingrédients réfrigérée

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VRX1400/330	L 1 400 x P 335 x H 440	Capacité : 6 bacs GN1/4 (non fournis) Volume : 40 L Puissance : 170 W - Tension : 220 V	**695 €**	I
VRX1600/380	L 1 600 x P 395 x H 440	Capaité : 7 bacs GN1/3 (non fournis) Volume : 58 L Puissance : 170 W - Tension: 220 V	**850 €**	O
VRX1800/380	L 1 800 x P 395 x H 400	Capacité : 8 bacs GN1/3 (non fournis) Volume : 67 L Puissance : 170 W - Tension : 220 V	**898 €**	O

GROUPE SEDA réfrigération

Vitrine murale portes vitrées positive ou négative

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

Gaz réfrigérant : R290



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALTAIR 126 TN	L 1 253 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 2 portes vitrées - 1,30M - Volume : 1 000 L Puissance : 773 W - Tension : 230 V	**2 740 €**	A
ALTAIR 188 TN	L 1 880 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 3 portes vitrées - 1,90M - Volume : 1530 L Puissance : 919 W - Tension : 230 V	**3 816 €**	A
ALTAIR 250 TN	L 2 508 x P 710 x H 1 997	Température de 0°C à 10°C 4 portes vitrées - 2,50M - Volume : 2 060 L Puissance : 1 372 W - Tension : 230 V	**5 477 €**	A
ALTAIR 126 BT	L 1 253 x P 760 x H 1 997	Température de -18°C à -22°C 2 portes vitrées - 1,30M - Volume : 960 L Puissance : 1 517 W - Tension : 230 V	**3 816 €**	A
ALTAIR 188 BT	L 1 880 x P 760 x H 1 997	Température de -18°C à -22°C 3 portes vitrées - 1,90M - Volume : 1 480 L Puissance : 1 752 W - Tension : 230 V	**5 100 €**	A

GROUPE SEDA réfrigération

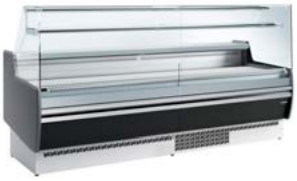


Vitrine haute de service arrière longueur 1m20

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

3 niveaux d'étagères
Gaz réfrigérant R452

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EVO K 1200	L 1 200 x P 785 x H 1 400	Puissance : 678 W Tension : 230 V	**2 989 €**	H



Vitrine réfrigérée de service arrière

Infrico

Froid ventilé de +1/+5°C. Groupe logé au R290. Thermostat électronique. Construction acier plastifié inox AISI 304. Dégivrage manuel. Vitre droite.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VMB15RUP	L 1622 x P953 x H 1315	Puissance: 523 W Tension: 230 V	**2 912 €**	H
VMB25RUP	L 2560 x P953 x H 1315	Puissance: 669 W Tension: 230 V	**3 998 €**	H

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



Climatisation réversible murale 2500 W

› Label énergétique A++/A++ (rafraîchissement / chauffage) pour un maximu d'économies d'énergie en chauffage et un minimum de dépenses en rafraîchissement.
› Éligible aux certificats d'économie d'énergie (résidentiel et tertiaire), fonctionnement quasi inaudible : à partir de 19 dB(A).
› Mode de soufflage 3D : balayage automatique vertical et horizontal permettant la distribution du flux d'air froid ou chaud dans tous les coins de la pièce quelle que soit sa taille.
› Le mode Confort garantit un fonctionnement sans courant d'air. En mode chauffage l'air chaud est dirigé vers le sol et en mode rafraîchissement l'air froid est dirigé vers le plafond.
› Qualité d'air intérieur optimisée.
› Le filtre anti-allergène capture les allergènes tels que les pollens.
› Le filtre désodorisant à apatite de titane décompose les mauvaises odeurs, de tabac ou d'animaux par exemple.

Modèle	Prix HT	Ind.
FTXP25N9 + RPX25N9	1 097 €	R



Climatisation réversible murale 3300 W

Les caractéristiques du Yukai en font un produit unique sur le marché.
La gamme affiche des performances en rafraîchissement et en chauffage A++, ce qui signifie un confort optimal tout en prenant soin de limiter la consommation d'énergie.

Modèle	Prix HT	Ind.
MSPLIT YUKAI MUR T13 R32	1 139 €	R



Climatisation réversible murale 2500 W

Positionnement possible au-dessus d'une porte grâce à sa faible largeur : seulement 838 mm.
Faible niveau sonore à partir de 21 dB(A). Balayage vertical. Télécommande infrarouge simplifiée.
Chauffage garanti jusqu'à -10°C extérieur. Consommation électrique maîtrisée - Mode vitesse de ventilation automatique. Le mode de vitesse de débit d'air ajuste automatiquement le flux d'air en fonction de la température actuelle de la pièce afin d'atteindre la température souhaitée le plus rapidement.. Volet de soufflage vertical. Les volets de soufflage peuvent se régler verticalement pour adapter le flux d'air dans la pièce à votre convenance. Télécommande infrarouge
Cette télécommande sans fil offre la possibilité de contrôler son unité intérieure. Les fonctionnalités varient en fonction du modèle de la télécommande.

Modèle	Prix HT	Ind.
MUZ HR25VF MSZ HR25VF	831 €	I



Climatisation réversible murale 2500 W

Puissance 2600 W en froid 3000 W en chaud 6. Classe énergetique A+++ - Mode nuit, ultra silencieuses (20 dB(A)) et rétro-éclairage des LED éteint.
Mode follow me, permet d'ajuster automatiquement la température dans la pièce où vous vous trouvez grâce à la sonde déportée de la télécommande.
Kit Wi-Fi en option.
Mode turbo, permet de rafraîchir très rapidement la température ambiante de la pièce
Redémarrage automatique
Mode hors gel, fonction chauffage à partir de 8°C

Modèle	Prix HT	Ind.
CSP H25 IN CSP H25 OUT	792 €	T

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.

isomasters
telewig
kide
DAGARD



SELF

SELF

27 ans de partenariats en selfs
Chaque devis est accompagné d'un plan 3D

Self Oreo3

- Le montage sur site le plus rapide
- Ergonomique et esthétique, s'adapte naturellement à tous les types d'implantations





Self participatif Bambino3

- Moins de gaspillage, plus de partage
- L'apprentissage des jeunes convives



Self sur-mesure

- Vous imaginez, nous construisons...

Garantie : 2 ans
Disponibilités des pièces détachées > 15 ans



SELF





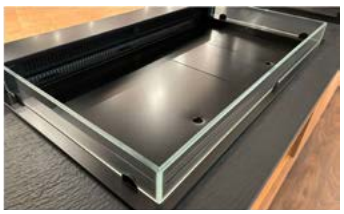


Link Inox développe des solutions d'agencement spécifique destinées à la restauration collective, la restauration commerciale et l'hôtellerie de luxe.

Nous vous invitons à découvrir notre savoir-faire, en matière de meubles de distribution de repas, de comptoirs, de buffets et de vitrines sur-mesure.

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







L'innovation italienne au service du self-service.
Design raffiné, hygiène parfaite, fiabilité.

Des solutions sur mesure pour la distribution et l'exposition des aliments.

La performance professionnelle, signée Emainox.





ARCOMETAL, le sur-mesure à la française

Basée à Saint-Gaudens (31), ARCOMETAL conçoit et fabrique en France des équipements entièrement personnalisés : selfs, bars, buffets, vitrines réfrigérées, kiosques, food-trucks ou cuisines inox complètes.
De la conception à la pose, nos équipes accompagnent chaque projet partout en France. Avec plus de quarante spécialistes et un bureau d'études intégré, ARCOMETAL maîtrise l'alliance des matériaux – inox, bois, pierre, verre ou résine – pour donner vie à des réalisations uniques, du plus petit projet aux installations les plus ambitieuses.
Lauréate du label *Performance RSE – Région Occitanie*, l'entreprise affirme son engagement durable et responsable au service de l'excellence française.



EXIGENCE, LE STYLE QUI DONNE DE L'APPÉTIT

- ENTIÈREMENT FABRIQUÉ EN FRANCE EN INOX 18/10 AISI 304
- DESIGN CONTEMPORAIN ET LARGE POSSIBILITÉ DE PERSONNALISATION
- PERFORMANCE DU MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
- ERGONOMIE INTELLIGENTE ET TECHNOLOGIES ÉCO-PERFORMANTES

Exigence, le plus large choix d'équipements, de styles et de personnalisation pensé pour servir mieux, plus vite et durablement.

TABLE DE TRAVAIL INOX GAMME CHR

stalgast





Standard EasyLine.
Fabriqué en acier inoxydable, à monter. Plan de travail renforcé par profilés métalliques. Dosseret profilé 100 x 15 mm. Étagère facile à assembler. Décalage du plan de travail par rapport à la base : devant et derrière 30 mm, côtés 15 mm. Pieds carrés 40 x 40 mm, réglables de -5 à +25 mm.

Table centrale sans étagère basse à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
950087080	l 800 x L 700 x H 850	**263 €**	T
950087100	l 1000 x L 700 x H 850	**318 €**	T
950087120	l 1200 x L 700 x H 850	**340 €**	T
950087140	l 1400 x L 700 x H 850	**383 €**	T
950087160	l 1600 x L 700 x H 850	**423 €**	T
950087180	l 1800 x L 700 x H 850	**445 €**	T

Table centrale avec étagère basse à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
950107080	l 800 x L 700 x H 850	**320 €**	T
950107100	l 1000 x L 700 x H 850	**381 €**	T
950107120	l 1200 x L 700 x H 850	**413 €**	T
950107140	l 1400 x L 700 x H 850	**454 €**	T
950107160	l 1600 x L 700 x H 850	**532 €**	T
950107180	l 1800 x L 700 x H 850	**559 €**	T

Table adossée sans étagère basse à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
950027080	l 800 x L 700 x H 850	**336 €**	T
950027100	l 1000 x L 700 x H 850	**356 €**	T
950027120	l 1200 x L 700 x H 850	**403 €**	T
950027140	l 1400 x L 700 x H 850	**446 €**	T
950027160	l 1600 x L 700 x H 850	**494 €**	T
950027180	l 1800 x L 700 x H 850	**515 €**	T

Table adossée avec étagère basse à monter

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
950047080	l 800 x L 700 x H 850	**378 €**	T
950047100	l 1000 x L 700 x H 850	**394 €**	T
950047120	l 1200 x L 700 x H 850	**445 €**	T
950047140	l 1400 x L 700 x H 850	**490 €**	T
950047160	l 1600 x L 700 x H 850	**541 €**	T
950047180	l 1800 x L 700 x H 850	**569 €**	T

TABLE DU CHEF PREMIUM

TOURNUS EQUIPEMENT





Plan de travail en acier inoxydable 15/10e.
Bac soudé 400 x 400 x 250 mm avec tube de surverse et siphon.

Table adossée sans robinet bac à gauche

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404751	l 700 x L 1000	**838 €**	A
404752	l 700 x L 1200	**861 €**	A
404753	l 700 x L 1400	**880 €**	A
404755	l 700 x L 1600	**926 €**	A
404756	l 700 x L 1800	**977 €**	A
404757	l 700 x L 2000	**982 €**	A

Table adossée + étagère sans robinet bac à gauche

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424751	l 700 x L 1000	**936 €**	A
424752	l 700 x L 1200	**965 €**	A
424753	l 700 x L 1400	**1 004 €**	A
424755	l 700 x L 1600	**1 062 €**	A
424756	l 700 x L 1800	**1 130 €**	A
424757	l 700 x L 2000	**1 156 €**	A

Table adossée - sans robinet - bac à droite

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
404761	l 700 x L 1000	**838 €**	A
404762	l 700 x L 1200	**861 €**	A
404763	l 700 x L 1400	**880 €**	A
404765	l 700 x L 1600	**926 €**	A
404766	l 700 x L 1800	**977 €**	A
404767	l 700 x L 2000	**982 €**	A

Table adossée + étagère sans robinet bac à droite

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
424761	l 700 x L 1000	**936 €**	A
424762	l 700 x L 1200	**965 €**	A
424763	l 700 x L 1400	**1 004 €**	A
424765	l 700 x L 1600	**1 062 €**	A
424766	l 700 x L 1800	**1 130 €**	A
424767	l 700 x L 2000	**1 156 €**	A

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

UFCF

Plan de travail en acier inoxydable épaisseur 15/10e.
Bandeau avant et dosseret rayonné. Piètement inox Ø 45 mm.
Hauteur 900/930 mm.



Table inox centrale

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Modèle avec roulettes	Prix HT	Ind.
404971	l 700 x L 1000	**462 €**	414971	**594 €**	A
404972	l 700 x L 1200	**479 €**	414972	**611 €**	A
404973	l 700 x L 1400	**521 €**	414973	**652 €**	A
404975	l 700 x L 1600	**560 €**	414975	**691 €**	A
404976	l 700 x L 1800	**581 €**	414976	**711 €**	A
404977	l 700 x L 2000	**608 €**	414977	**737 €**	A



Table inox adossée

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Modèle avec roulettes	Prix HT	Ind.
404991	l 700 x L 1000	**510 €**	414991	641 €	A
404992	l 700 x L 1200	**518 €**	414992	649 €	A
404993	l 700 x L 1400	**543 €**	414993	674 €	A
404995	l 700 x L 1600	**605 €**	414995	735 €	A
404996	l 700 x L 1800	**652 €**	414996	782 €	A
404997	l 700 x L 2000	**663 €**	414997	792 €	A



Table inox centrale avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Modèle avec roulettes	Prix HT	Ind.
424971	l 700 x L 1000	**557 €**	464971	688 €	A
424972	l 700 x L 1200	**585 €**	464972	715 €	A
424973	l 700 x L 1400	**644 €**	464973	774 €	A
424975	l 700 x L 1600	**698 €**	464975	827 €	A
424976	l 700 x L 1800	**739 €**	464976	868 €	A
424977	l 700 x L 2000	**782 €**	464977	910 €	A



Table inox adossée avec étagère

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Modèle avec roulettes	Prix HT	Ind.
424991	l 700 x L 1000	**605 €**	464991	735 €	A
424992	l 700 x L 1200	**622 €**	464992	753 €	A
424993	l 700 x L 1400	**663 €**	464993	792 €	A
424995	l 700 x L 1600	**740 €**	464995	869 €	A
424996	l 700 x L 1800	**806 €**	464996	935 €	A
424997	l 700 x L 2000	**831 €**	464997	959 €	A



Tiroir inox GN1/1

Tiroir avec façade avec bac GN1/1 polypropylène pour table largeur 700 mm NF

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
809561		**191 €**	A

PLONGES EN INOX





Plonge inox gamme CHR

Standard EasyLine. Fabriqué en acier inoxydable. À monter.
Dosseret profilé 100 x 15 mm. Décalage du plan de travail par rapport à la base : devant 30 mm, derrière 80 mm, côtés 15 mm.
Renforcé par profilés métalliques.
Dimensions du bac 400 x 400 x 250 mm.
Trou pour robinetterie de 33 mm de diamètre, au milieu.
Pieds carrés 40 x 40 mm, réglables de -5 à +25 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
954406060	l 600 x L 600 x H 850	1 bac sans robinet	**432 €**	R
954457060	l 700 x L 600 x H 850	1 bac sans robinet 1 étagère basse	**551 €**	R
954477120	l 700 x L 1200 x H 850	1 bac à gauche sans robinet 1 égouttoir 1étagère basse	**551 €**	R
954467120	l 700 x L 1200 x H 850	1 bac à droite sans robinet 1 égouttoir 1 étagère basse	**758 €**	R

PLONGES INOX AVEC ENCASTREMENT LAVE VAISSELLE GAMME PREMIUM



Plonge pour LV encastré

Plonge pour LV encastré. 1 bac 500 x 500 x 300 mm.
1 égouttoir, construction inox, bords anti-ruissellement 3 faces, dosseret rayonné hauteur 100 mm, bandeau avant rayonné.
Habillage cache bacs 3 faces, égouttoir nervuré penté.
Emplacement pour lave-vaisselle sous égouttoir, avec bonde surverse et siphon.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
806592	l 700 x L 1200 x H 900	1 égouttoir à gauche sans robinet	**740 €**	A
806591	l 700 x L 1200 x H 900	1 égouttoir à droite sans robinet	**740 €**	A

PLONGES PREMIUM

Plonge

Plan de travail en acier inoxydable 15/10e.
Bac soudé 500 x 500 x 300 mm avec tube de surverse et siphon.



Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
806670	l 700 x L 700	1 bac 500 x 500 sans étagère basse sans robinet	**570 €**	A
806671	l 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	**652 €**	A
806672	l 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	**652 €**	A
806673	l 700 x L 1200	2 bac 500 x 500 sans étagère basse sans robinet	**833 €**	A
806677	l 700 x L 1600	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à droite sans étagère basse sans robinet	**902 €**	A
806678	l 700 x L 1600	2 bacs 500 x 500 + égouttoir à gauche sans étagère basse sans robinet	**902 €**	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
826670	l 700 x L 700	1 bac 500 x 500 étagère basse sans robinet	**656 €**	A
826671	l 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	**745 €**	A
826672	l 700 x L 1200	1 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	**745 €**	A
826673	l 700 x L 1200	2 bac 500 x 500 + étagère basse sans robinet	**924 €**	A
826678	l 700 x L 1600	2 bac 500 x 500 + égouttoir à gauche étagère basse sans robinet	**1 020 €**	A
826674	l 700 x L 1800	2 bac 500 x 500 + égouttoir à droite étagère basse sans robinet	**1 065 €**	A

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

ÉTAGÈRES MURALES





Étagère murale à crémaillères - hauteur 315 mm

Étagère murale à crémaillères hauteur 315 mm
1 niveau - construction inox - crémaillères murale au pas de 55 mm
Plateaux amovibles avec dosseret, hauteur 50 mm en retrait de 20 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
509971	800 x 290	**145 €**	I
509972	1000 x 290	**155 €**	I
509973	1200 x 290	**161 €**	I
509974	1400 x 290	**172 €**	I
509976	1600 x 290	**192 €**	I

Étagère murale, plateau inox, fixation sur consoles inox

Étagère murale, plateau inox fixation sur consoles inox
Construction inox - plateau amovible avec dosseret hauteur 50 mm en retrait 40 mm - Marque NF-Hygiène alimentaire.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
509769	800 x 400	**148 €**	I
509751	1000 x 400	**153 €**	I
509752	1200 x 400	**162 €**	I
509753	1400 x 400	**173 €**	I
509755	1600 x 400	**192 €**	I

ÉTAGÈRES À POSER SUR PLAN DE TRAVAIL

Fabrication tout inox - Colonnettes tube rond Ø 38 mm - 4 cornières à fixer sur table.

Étagère pour table 1 niveau

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
T221757	1000 x 400 x 400	**209 €**	A
T221759	1200 x 400 x 400	**220 €**	A
T221761	1400 x 400 x 400	**233 €**	A
T221763	1600 x 400 x 400	**245 €**	A
T221765	1800 x 400 x 400	**261 €**	A
T221767	2000 x 400 x 400	**273 €**	A

Étagère pour table 2 niveaux

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
T221857	1000 x 400 x 600	**329 €**	A
T221859	1200 x 400 x 600	**347 €**	A
T221861	1400 x 400 x 600	**381 €**	A
T221863	1600 x 400 x 600	**402 €**	A
T221865	1800 x 400 x 600	**434 €**	A
T221867	2000 x 400 x 600	**465 €**	A

CHARIOTS



Chariot de débarrassage

Chariot à débarrasser, roulettes chapes polyamide 2AF.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
801542	800 x 530	2 plateaux	**220 €**	H
801552	1000 x 600	2 plateaux	**260 €**	H



Chariot de débarrassage

Chariot à débarrasser, roulettes chapes polyamide 2AF.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
801543	800 x 530	3 plateaux	**264 €**	H
801553	1000 x 600	3 plateaux	**325 €**	H

Chariot cafétéria

Construction en acier inoxydable. Structure en tube inox de section 25 × 25 mm. Entretoise longitudinale en tube inox de section 50 x 25 mm. Panneaux fils inox Ø 4,8 mm soudés sur la structure. Avec ou sans parois en stratifié beige fixées par clips sur panneaux fils. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.



Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800091	Sans parois - 2 x 12 niveaux	**656 €**	H
800092	Avec parois - 2 x 12 niveaux	**780 €**	H

Chariot à glissières

Construction en acier inoxydable. Montants tubes carrés 25 × 25 mm. Glissières soudées argon avec butées d'arrêt en extrémité. 4 roues pivotantes Ø 125 mm, dont 2 à frein, à chape polyamide.
Pare-chocs annulaires. Charge maximale 250 kg par chariot et 20 kg par niveau.



Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
804209	20 niveaux GN1/1	**278 €**	H
804239	20 niveaux GN2/1	**314 €**	H
804158	20 niveaux 600 x 400	**370 €**	H



Chariot à niveau constant

Construction en acier inoxydable, plate-forme épaisseur 12/10e mm. Guidage de la partie mobile à l'aide de 4 galets montés sur roulements à billes. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Butoirs de protection en polyéthylène moulé.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
808105	Pour plateaux	**675 €**	H
808106	Pour plateaux avec guides latéraux	**922 €**	H
808102	Pour casiers à verres	**675 €**	H



Chariot portes bac GN

Pour égouttage et stockage des bacs, grilles et couvercles GN. Construction en acier inoxydable. Structure tube en acier inoxydable 25 × 25 mm. Grilles amovibles en fil inox Ø 6 et 4 mm.
Barres d'arrêt escamotables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.
Les chariots comportent 4 niveaux espacés de 325 mm. Le deuxième niveau est escamotable et permet alors un espace de rangement haut de 530 mm. Les cases pour le rangement ont un pas de 30 mm.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
805600	17 cases par niveau	**839 €**	A
805603	38 cases par niveau	**1 386 €**	A
805606	51 cases par niveau	**1 644 €**	A



Chariot à plate-forme à claires voies

Construction soudée en tubes largement dimensionnés.
4 roues pivotantes Ø 160 mm.
Charge maximale : 350 kg
Dimensions : L 1200 x P 600 x H 1000 mm

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
802165	Tubes inox	**618 €**	H
802160	Tubes aluminium	**454 €**	H



Chariot transport et stockage de bacs inox

Moins de manipulations. Un seul chariot pour le stockage et le transport. Moins de TMS. Facile à charger et à déplacer. Plus de stockage dans moins d'espace. Stockage de bacs ou couvercles inox sur un encombrement au sol réduit.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
778711	Structure en tube carré inox 25 x 25 mm. Panier en fil inox Ø 7 mm avec deux butées en partie basse pour blocage du premier bac. Côtés en inox ép. 12/10. Poignée de manutention ergonomique en tube Ø 25 (hauteur ergonomique de 110 mm en haut de la poignée). 4 roues composite chape inox Ø 12,5 cm. 2 avec freins. Tenue en température des roues : -20°C à +60°C	**671 €**	A



Chariot portes assiettes réhaussé

Construction en acier inoxydable. Arceaux en tube 25 × 25 mm avec séparations réglables. 4 roues pivotantes Ø 125 mm à chape polyamide dont 2 à frein. Pare-chocs annulaires.
Assiettes jusqu'à Ø 290 mm. Plate-forme réhaussée, pour une utilisation plus ergonomique : hauteur 460 mm sur chariot 200 assiettes et 485 mm sur chariot 400 assiettes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
800575	200 assiettes avec séparation anti-chute	**379 €**	A
800576	400 assiettes avec séparation anti-chute	**543 €**	A



Chariot chauffe assiettes 2 piles (120 assiettes)

Avec couvercle, construction en acier inox pour assiettes Ø 180 à 290 mm, 4 roues pivotantes Ø 125 mm dont 2 à frein.
Charge max admissible : 75 kg/pile

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
808172	L 960 x P 485 x H 900	**1 146 €**	H

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



Armoire suspendue avec porte coulissante

Armoire suspendue CHR portes coulissantes. Construction inox.
1 étagère intermédiaire réglable. Portes doublées avec butée fin de course. Fixation murale par 2 supports.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
503552	1000 x 400 x 600	**555 €**	A
503553	1200 x 400 x 600	**592 €**	A
503554	1400 x 400 x 600	**654 €**	A
503555	1600 x 400 x 600	**722 €**	A



Meuble bas adossé à portes coulissantes

Standard EasyLine. Fabriqué en acier inoxydable. Montée.
Table adossée avec portes coulissantes. Décalage du plan de travail par rapport à la base : devant 30 mm, derrière 30 mm, côtés 15 mm. Étagère du milieu amovible. Construction d'étagères renforcée. Poignées des portes en ABS. Pieds carrés 40 x 40 mm, réglables de -5 à +25 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
950187100S	1000 x 700 x 850	**756 €**	T
950187120S	1200 x 700 x 850	**830 €**	T
950187140S	1400 x 700 x 850	**902 €**	T



Meuble neutre à portes coulissantes. Retrait arrière de 20 mm. Construction inox. Dessus doublé par panneau stratifié hydrofuge.
Bandeau avant rayonné, hauteur 60 mm. Portes doublées avec butées d'arrêt. Parois intérieures doublées. Poignées pliées avec bords écrasés sur toute la hauteur.
1 étagère réglable (charge 160 kg). Pieds inox diamètre 60 mm avec vérins. Hauteur réglable de 900 à 950 mm.
Origine France garantie. Robustesse : portes doublées.

Meuble bas central à portes coulissantes sans dosseret et à bord arrière droit

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
504361	1000 x 700 hauteur 900	**1 203 €**	A
504362	1200 x 700 hauteur 900	**1 244 €**	A
504363	1400 x 700 hauteur 900	**1 290 €**	A
504365	1600 x 700 hauteur 900	**1 475 €**	A
504366	1800 x 700 hauteur 900	**1 493 €**	A
504367	2000 x 700 hauteur 900	**1 634 €**	A

Meuble bas adossé à portes coulissantes avec dosseret

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
524371	1000 x 700 hauteur 900	**1 267 €**	A
524372	1200 x 700 hauteur 900	**1 308 €**	A
524373	1400 x 700 hauteur 900	**1 356 €**	A
524375	1600 x 700 hauteur 900	**1 539 €**	A
524376	1800 x 700 hauteur 900	**1 559 €**	A
524377	2000 x 700 hauteur 900	**1 699 €**	A



Meuble avec intérieur chauffant. Portes coulissantes. Puissance 2 kW. Construction inox. Doublage panneau stratifié hydrofuge. Bandeau avant rayonné.
Étagère réglable 160 kg maxi. Chauffage assuré par 1 ventilateur au travers d'1 résistance. Thermostat de régulation (0° à 90°C). Interrupteur M/A avec voyant lumineux. Portes doublées avec butées d'arrêt. Poignées pliées avec bords écrasés.
Tension 230 V 1N~. Système de chauffe assurant un maintien supérieur à 63°C à cœur des produits pendant plus de 2 heures.

Meuble chauffant central porte coulissante 1 face

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
504655	1200 x 700 hauteur 900	**2 218 €**	A
504656	1400 x 700 hauteur 900	**2 320 €**	A
504657	1600 x 700 hauteur 900	**2 408 €**	A
504658	1800 x 700 hauteur 900	**2 507 €**	A
504659	2000 x 700 hauteur 900	**2 604 €**	A

Meuble chauffant adossé porte coulissante 1 face

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
524655	1200 x 700 hauteur 900	**2 269 €**	A
524656	1400 x 700 hauteur 900	**2 372 €**	A
524657	1600 x 700 hauteur 900	**2 460 €**	A
524658	1800 x 700 hauteur 900	**2 559 €**	A
524659	2000 x 700 hauteur 900	**2 655 €**	A

Meuble chauffant central traversant porte coulissante 2 faces

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
504665	1200 x 700 hauteur 900	**2 439 €**	A
504666	1400 x 700 hauteur 900	**2 552 €**	A
504667	1600 x 700 hauteur 900	**2 649 €**	A
504668	1800 x 700 hauteur 900	**2 758 €**	A
504669	2000 x 700 hauteur 900	**2 868 €**	A

ARMOIRES DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Roll'Service



Construction en acier inoxydable alimentaire. Isolation des parois et de la porte en laine de roche. Panneau de commande intégré à touches sensitives. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières emboutis. Espace entre les glissières : 71 mm. Porte pleine inox ou vitrée, à ouverture 270° avec joint compressible. 2 poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière.
Système électrique de chauffe : ventilateur centrifuge en partie arrière avec moteur extérieur déterminant le passage de l'air au travers de résistances blindées inox étanches. Gaine de soufflage et de diffusion d'air en inox. Température pré-réglée à 85°C. Montée en température rapide : passage de 20 à 85°C en 20 minutes.
Cordon spiralé avec prise surmoulée pour branchement électrique, tension 230 V, fréquence 50/60 Hz.
Système de blocage de la porte en position ouverte. Sens d'ouverture de la porte modifiable en fonction de la configuration de votre cuisine. Bac de récupération des condensats sur tous les modèles.
Panneau de commande tactile pour gérer la traçabilité grâce à l'enregistrement de la température dans l'enceinte. Les données sont récupérables sous forme d'un tableau Excel via un port USB disposé sur le panneau de commande. Enregistrement de la consommation électrique. Certification LONGTIME®.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507331	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox sans humidificateur GN 1/1 - 10 nvx	**3 259 €**	A
507351	L 528 x P 821 x H 1489	Porte inox sans humidificateur GN 1/1 - 15 nvx	**3 805 €**	A
507381	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox sans humidificateur GN 1/1 - 20 nvx	**3 780 €**	A
507431	L 733 x P 941 x H 1134	Porte inox sans humidificateur GN 2/1 - 10 nvx	**4 314 €**	A
507451	L 733 x P 941 x H 1489	Porte inox sans humidificateur GN 2/1 - 15 nvx	**4 536 €**	A
507481	L 733 x P 941 x H 1880	Porte inox sans humidificateur GN 2/1 - 20 nvx	**4 300 €**	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507336	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox avec humidificateur GN 1/1 - 10 nvx	**3 555 €**	A
507356	L 528 x P 821 x H 1489	Porte inox avec humidificateur GN 1/1 - 15 nvx	**4 158 €**	A
507386	L 528 x P 821 x H 1134	Porte inox avec humidificateur GN 1/1 - 20 nvx	**4 002 €**	A
507436	L 733 x P 941 x H 1134	Porte inox avec humidificateur GN 2/1 - 10 nvx	**4 642 €**	A
507456	L 733 x P 941 x H 1489	Porte inox avec humidificateur GN 2/1 - 15 nvx	**4 904 €**	A
507486	L 733 x P 941 x H 1880	Porte inox avec humidificateur GN 2/1 - 20 nvx	**4 596 €**	A

Roll'Fresh



Construction en acier inoxydable alimentaire. Intérieur entièrement rayonné avec fond et glissières embouties.
Espace entre les glissières : 71 mm. Porte inox pleine à ouverture 270° avec joint compressible. Deux poignées latérales de manœuvre et une barre de guidage à l'arrière.
Système de blocage de la porte en position ouverte. Bandeau périphérique anti-choc non-marquant.
4 roues pivotantes dont 2 à frein. Indice de protection IP 25.
Panneau de commande intégré à touches sensitives.
Armoire fournie avec support pour enregistreur de température (enregistreur en option).
Gaz réfrigérant R455A.
Alim. électrique : 230 V mono.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507285	L 522 × P 815 × H 1395	10 niv GN 1/1 Puissance : 1.6 kw	**4 750 €**	A
507295	L 797 × P 995 × H 1395	10 niv GN 2/1 Puissance : 1.6 kw	**5 495 €**	A

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
507286	L 522 × P 815 × H 1750	15 niv GN 1/1 Puissance : 2.4 kw	**5 049 €**	A
507296	L 727 × P 941 × H 1786	15 niv GN 2/1 Puissance : 2.4 kw	**5 943 €**	A

TABLES DE TRI

Table de tri sans pesée portes avant



Plus ergonomique pour les convives et le personnel. Plus accessible. Table sans rampe. Plus propre. TVO affleurants. Plus rentable. Optimise la production en cuisine. Adaptée à tous les besoins avec ou sans pesée.
Structure profilé alu anodisé. Dessus acier inox épaisseur 12/10 mm. Dosseret inox plié monobloc.
TVO emboutis avec collerettes en élastomère gris, Ø 17 cm intégrées et affleurantes. Collecteurs plastique rotomoulé suspendus de 110 litres avec poignée de manutention, 2 roulettes et accès frontal pour faciliter la sortie du sac. Livrés avec sangle élastique d'accrochage du sac.
Cadre inox de suspension des collecteurs (1 par TVO) sans pesée.
Façade et côtés en mélaminé hydrofuge (10 couleurs au choix en standard à indiquer à la commande).
4 pieds avec vérins réglables.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
859322	1060 x 610 x 830 / 1006	2 TVO Standard	**2 247 €**	A
859323	1515 x 610 x 830 / 1006	3 TVO Standard	**3 028 €**	A
859422	1060 x 610 x 680 / 856	2 TVO Standard	**2 123 €**	A
859423	1515 x 610 x 680 / 856	3 TVO Standard	**2 750 €**	A

4 roulettes avec frein pivotantes

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
859704	Ø 75	(Montage en usine exclusivement)	**138 €**	A

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



Armoire haute

Fabrication tout inox. Dessus toit plat. Intérieur rayonné. Portes et parois latérales doublées, isolées. 3 étagères intermédiaires réglables.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
TE338103	1000 x 600 x 1800	**1 598 €**	A
TE338104	1200 x 600 x 1800	**1 775 €**	A



Armoire produits entretien

Fabrication tout inox. Toit incliné. Portes et parois latérales non doublées. Rangement avec accroche tous types de balais. Étagères démontables et réglables en hauteur. Aération haute et basse. Évacuation pointe de diamant.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T339753	600 x 500 x 1800	1 porte	**1 226 €**	A
T339754	1000 x 600 x 1800	2 portes	**1 535 €**	A

FERMOSTOCK

RAYONNAGES



Rayonnage Fermostock 5711

**Structure Duralinox.
Clayettes polymères.
90 kg / nvx.**

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4E1189A16	L 1189 x P 360 x H 1685	**255 €**	H
4E1189B16	L 1189 x P 460 x H 1685	**266 €**	H



Rayonnage Fermostock 6611

**Structure Duralinox.
Clayettes polymères.
175 kg / nvx.**

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4P1197A16	L 1197 x P 360 x H 1685	**286 €**	H
4P1197B16	L 1197 x P 460 x H 1685	**302 €**	H



Rayonnage Fermostock 6811

**Structure et clayettes Duralinox.
250 kg / nvx.**

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4D1197A16	L 1197 x P 360 x H 1685	**399 €**	H
4D1197B17	L 1197 x P 360 x H 1685	**433 €**	H



Rayonnage Fermostock 6622

**Structure Duralinox.
Clayettes polymères pleine pour stockage sec uniquement - 200 kg / nvx.**

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
4F1197B17	L 1197 x P 460 x H 1800	**315 €**	H



Étagère murale 6611

Étagère murale 1 niveau - Fixation sur mur ou panneau - Charge maximum : 75 kg - Étagère à structure (équerres + longerons) Duralinox anodisé équipée de clayettes amovibles. Polymère résistant à une température de – 40°C compatible GN1/1.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EMP1077A	L 1077 x P 360	**112 €**	A
EMP1197A	L 1197 x P 360	**115 €**	A
EMP1317A	L 1317 x P 360	**119 €**	A
EMP1497A	L 1497 x P 360	**125 €**	A



Étagère murale 6622

Étagère murale 1 niveau - Fixation sur mur ou panneau - Charge maximum : 75 kg - Étagère à structure (équerres + longerons) Duralinox anodisé équipée de clayettes amovibles pleines. Polymère résistant à une température de – 40°C.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
EMF1077B	L 1077 x P 460	**121 €**	A
EMF1197B	L 1197 x P 460	**126 €**	A
EMF1317B	L 1317 x P 460	**130 €**	A
EMF1497B	L 1497 x P 460	**136 €**	A



Chariot sous table

Chariot sous table 1 niveau. Charge maximum uniformément répartie : 120 kg. Structure Duralinox - Clayettes polymères.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
CTP897B	L 980 x P 505 x H 580	**209 €**	A
CTP1077B	L 1160 x P 505 x H 580	**218 €**	A

Chariot sous table avec bacs de rétention

Chariot sous table 1 niveau. Charge maximum uniformément répartie : 120 kg. Structure Duralinox - Clayettes polymères.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
CTBP897B	L 980 x P 505 x H 580	**347 €**	A
CTBP1077B	L 1160 x P 505 x H 580	**390 €**	A

LAVERIE

LA GAMME SILVER

Lave-vaisselle à capot à condenseur de buée



Modèle électronique, avec capot à double paroi isolée, distributeur de produit de lavage et rinçage standard. Possible installation en angle. Cuve emboutie à escalier. Bras de lavage et rinçage indépendants. Filtre cuve dédoublé avec filtre pompe. Système Thermostop, Systeme Plus qui garanti un rinçage avec une température constante 85°C. Systeme Break Tank , Systeme Energy Recovery qui permet de récupérer la buée produite par la machine en fonction, pour réchauffer l'eau froide du réseau d'alimentation. Niveau de bruits 66 dbA. 6 cycles, Consommation par cycle : 2,6 litres. Alimentation en eau 10°C. Compatible plateaux Gastronorm 1/1 (530 x 325 mm).

Capacité : 55 paniers par heure

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1400 TOP PLUS HR H+	L 720 x P 735 x H 2095	Puissance : 10,5 kW - Tension : 400 V	**6 356 €**	A

Lave-batterie à granules



Technologie avancée, cuve de lavage inox AISI 316 angles arrondis, construction double paroi isolée matériaux haute isolation thermo-accoustique, 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)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULES 900 PLUS	L 1095 x P 910 x H 1910/2020		**20 257 €**	R

LA GAMME PERFORMANCE

D2 Master - capot auto ou manuel avec ou sans Ecoexchanger®



**Capot auto ou manuel. Sequential RinseTechnology. Faible conso eau 1,3 L/cycle.
Avec ou sans condenseur/Récupérateur de buées. Pompe de lavage : 1,1 kW.
Double paroi. Sélection auto du mode. 4 programmes + Changement de bain + Autoclean.
Tableau de commande réversible à hauteur d'œil. Pompe de vidange. Doseurs de produits intégrés.
Module Wifi. Casier assiettes, casier à verres, godet à couverts.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
D2 MASTER	656 x 745 x 1950 / 2125	Puissance : 9,1 kW Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	**de 5 224 € à 8 687 € suivant options**	A

D1 Master - lave-vaisselle frontal - avec ou sans adoucisseur intégré



**Sequential RinseTechnology. Faible conso eau 1,3 L/cycle.
Pompe de lavage : 1,1 kW. Double paroi. Sélection auto du mode.
4 programmes + changement de bain + Autoclean. Pompe de vidange. Doseurs de produits.
Avec ou sans adoucisseur intégré. Module Wifi. Casier assiettes, casier à verres, godet à couverts.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
D1 MASTER	600 x 633 / 1022 x 844	Puissance : 5,1 kW Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	**de 3 425 € à 3 644 € suivant options**	A

Lave-batterie & vaisselle granule combi®



**Lave-batterie & vaisselle combiné à capot automatique. Technologie de lavage à basse pression d'eau pour le lavage de la vaisselle et à haute pression d'eau et avec ou sans granules pour le lavage de la batterie, permettant de réduire les consommations de temps, d'eau, d'électricité, et de lessiviels en supprimant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel.
Productivité horaire : 126 bacs GN1/1 ou 33 paniers vaisselle par heure.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GRANULE COMBI®	850 x 1002 x 1693/2339	Puissance : 12,5 kW 25A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	**25 794 €**	A

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



Lave-verres

Dimensions panier 400 x 400 mm - Double paroi - Contrôle électronique - Rendement théorique en panier/h : 30/24/20 - 5 programmes - Démarrage progressif - Pompe de vidange - Pompe de rinçage (surpresseur) - Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique - 2 paniers fournis - 230V/1N/50Hz ou 400V/3N/50Hz - Puissance totale installée : 3,1 kW ou 4,9kw

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPG415	L 460 x P 600 x H 705	Puissance : 3,1 kW - Tension : 230 V	**2 779 €**	A
SPG415S	L 460 x P 600 x H 705	Version adoucisseur intégré Puissance : 3,1 kW - Tension : 230 V	**2 854 €**	A



Lave-vaisselle Easyline

**500 x 500 mm. Pompe de rinçage : oui. SHR - Condenseur de vapeur : non.
Adoucisseur intégré : non. Break tank : oui. Filtre cuve inox.
Hauteur utile de chargement : 400 mm.
Porte double paroi. Productivité maxi assiettes/heure : 1080.
Puissance installée par défaut : 7300 W.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPD515	600 x 600 x 822	Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V	**2 962 €**	A
SPD515S	600 x 600 x 822	Version adoucisseur intégré Puissance : 3,4 kW - Tension : 230 V	**3 095 €**	A



Lave-verres Easyline

**500 x 500 mm. Pompe de rinçage : oui. SHR - Condenseur de vapeur : non.
Adoucisseur intégré : non. Break tank : oui. Filtre cuve inox.
Hauteur utile de chargement : 400 mm.
Porte double paroi. Productivité maxi assiettes/heure : 1080.
Puissance installée par défaut : 7300 W.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPF515	600 x 600 x 1315		**3 650 €**	A
SPF515S	600 x 600 x 1315	Version adoucisseur intégré	**3 778 €**	A



Lave-vaisselle à capot

**Dimensions panier : 500 x 500 mm - Contrôle électronique - Capot double paroi
Rendement théorique en panier / h : 60/30/20 - 6 programmes - Démarrage progressif - Pompe de vidange
Pompe de rinçage - Doseur de produits lessiviels (lavage et rinçage) avec pompe péristaltique
2 paniers fournis - 400V/3N/50Hz - Puissance totale installée 9,7 kW.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
SPH515	L 635 x P 750 x H 1510	Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V	**4 824 €**	A
SPH515H	L 635 x P 750 x H 1510	Version condenseur de buées SHR+ Puissance : 9,7 kW - Tension : 400 V	**6 156 €**	A



Lave-verres frontal avec osmoseur

Double paroi, isolation thermique et phonique totale, pompe de vidange, doseur de produit de lavage et rinçage avec réservoir intégré. Osmoseur indépendant AT Excellence-S

Hauteur utile : 309 mm. Capacité : 48/32/22 paniers 400 x 400

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UC-S AT EXCELLENCE-S	460 x P 603 x H 725/760	Puissance : 7,9 kW - Tension : 400 V	**7 867 €**	H



Lave-vaisselle à capot avec nouveau système de séchage DMX

Pour le séchage de la vaisselle en plastique réutilisable. Quadruple système de filtration, récupérateur thermique des eaux usées, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, système Thermostop. Installation dispositif de séchage indépendant DMX* monté sur une table de sortie (prix sur demande pour la table).

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PT-M avec nouveau système de séchage DMX	635 x 750 x 1535-2010	Puissance : 10,8 kW - Tension : TRI 400V	**18 327 €**	A

LA GAMME PREMIUM



Lave-vaisselle à capot

Le WD-6C CLASSIC est un lave-vaisselle très robuste et d'une grande fiabilité.
Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...
1 programme de lavage personnalisable

Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-6 CLASSIC	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 9,9 kW	**6 392 €**	A



Machine de dérochage automatique à capot

Les machines à capot Metos WD-6/7 peuvent être précédées d'une machine de dérochage automatique PRM6/7. Ce module permet de supprimer la douchette en amont de la machine et allie confort de travail et réduction de consommation des fluides, le PRM étant alimenté par le trop plein de la machine à laver !
La consommation d'eau pour le dérochage-prélavage est ainsi limitée à 50 litres/service.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PRM-6	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 0,9 kW	**4 362 €**	A



Lave-vaisselle à capot

Le WD-6E ESSENTIAL est un lave-vaisselle très robuste et d'une grande fiabilité.
Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...
Le WD-6E ESSENTIAL s'adapte à tous les environnement en étant entièrement personnalisable grâce aux Pack AUTO, ECO-FLOW, ECO-FLOW PLUS et DUO.
3 programmes de lavage personnalisables. 1 programme d'autonettoyage fin de service.

Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-6 ESSENTIAL	600 x 657 x 1430/1880	Puissance : 9,9 kW	**8 569 €**	A



Lave-vaisselle à capot

Le WD-7E ESSENTIAL est un lave-vaisselle-batterie mixte très robuste et d'une grande fiabilité.
Concept d'ouverture du capot «TILT» unique avec évacuation des buées à l'arrière de la machine pour plus de confort de travail. Idéal pour les petites collectivités ou en CHR...
Le WD-7E ESSENTIAL s'adapte à tous les environnement en étant entièrement personnalisable grâce aux Pack Auto, Eco-Flow, Eco-Flow Plus et Duo.
3 programmes de lavage personnalisables. 1 programme d'auto-nettoyage fin de service.

Capacité : 50 casiers/h

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-7 ESSENTIAL	600 x 657 x 1540/2080	Puissance : 10,1 kW	**10 131 €**	A

LA GAMME PREMIUM



Lave-verres casier 500 x 500

Lave verres comprenant un osmoseur vertical conforme subvention Carsat, 3 casiers à verres inclinés et 1 kit de démarrage avec produit de lavage et de rinçage.
Gestion par écran tactile intuitif. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.
Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BI35 + AQUAVS + 3 CASIERS 520134 + KPLS	Puissance : 6,85 kW	**7 480 €**	A



Laveuse frontale casier 500 x 500

Intérieur entièrement embouti. Double paroi. Gestion par écran tactile intuitif.
Détection de présence de filtre. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.
Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FI45		Puissance : 6,85 kW	**5 190 €**	A



Machine à capot casier 500 x 500 avec condenseur récupérateur

Bras de lavage et de rinçage en tube inox. Gestion par écran tactile intuitif.
Détection de présence de filtre. Doseurs de lavage et rinçage pilotés électroniquement.
Réglage intégral des différents cycles. Package Bluetooth et Wifi pour une gestion facilitée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CI16CRC		Puissance : 12,5 kW	**11 925 €**	A

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



Lave-batterie à granules traversant

Avec les lave-batteries à granules Metos, fini le pré-trempage et le récurage de la batterie !
Le lave-batterie à granules WD-90 DUO est un lave batterie mixte disposant de 3 types de programmes – batterie granules – batterie eau – vaisselle eau. Il bénéficie, comme tous les modèles à granules Metos, de la fonction centrifugation pour un résultat de séchage performant et une récupération des granules efficace à chaque cycle.
Modèle aussi disponible en version ECO-FLOW avec condenseur récupérateur de chaleur.
Panneau de commandes tactile ultra intuitif.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WD-90 DUO	850 x 1060 x 1690/2385	Puissance : 14,7 kW	**27 284 €**	A



Lave-batterie frontal

Quadruple système de filtration, pompe de vidange, doseur de produit de rinçage intégré, Système Thermostop.

Capacité : 40/24/12 paniers en 500 x 500 ou 500 x 600

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
UF-M	L 775 x P 870 x H 1720/2000	Puissance : 16,4 kW Tension : 400 V	**14 307 €**	A



Lave-ustensiles

Surface de lavage utile : L 540 x P 635 x H 610 mm
Pompe de vidange de série / Filtre à particules en inox.
Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
3 programmes : 3/3/6 mins. Consommation en eau par lavage : 5 L
Capacité de lavage : 1 bac 400 x 600 / 1 cuve 40 L / 12 plaques 400 x 600 mm

En option : doseur lessiviels / condenseur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
8105C	L 665 x P 790 x H1 1631 x H2 2100	Puissance : 8,5 kW - 16A Tension : 400 V TRI+N+T	**10 976 €**	A



Lave-ustensiles

Surface de lavage utile : L 810 x P 635 x H 590 mm
Pompe de vidange de série.
Bras de lavage et de rinçage rotatifs en inox.
3 programmes : 3/3/6 mins. Consommation en eau par lavage : 4 L
Capacité de lavage : 2 bacs 400 x 600 / 1 panier 500 x 500 / 1 cuve de 60 L / 2 bacs GN 2/1

En option : doseur lessiviels / condenseur récupérateur / robinet ou douchette / table d'entrée et de sortie

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
9115C	L 960 x P 821 x H1 1631 x H2 2125	Puissance : 6,5 kW - 16A Tension : 400 V TRI+N+T	**15 399 €**	A



Lave-ustensiles

Surface de lavage utile : L 1290 x P 735 x H 645 mm
Cadre de lavage mobile avec buses amovibles.
3 programmes : 3/3/6 mins
Lavage à 55°C et rinçage à 85°C - Hygiène garantie Eurofins.
Consommation en eau par lavage : 12 L
Capacité de lavage : 3 bacs 400 x 600 / 2 paniers 500 x 500 / 1 cuve de 80 L / 5 bacs GN2/1

En option : doseur lessiviels/ouverture automatique du capot/condenseur récupérateur

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
9130C	L 1542 x P 910 x H1 1631 x H2 2225	Puissance : 16,5 kW - 32A Tension : 400V TRI+N+T	**26 134 €**	A



Lave-batterie C6 Aquapower®

Lave-batterie compact à porte frontale rabattable. Technologie de lavage haute performance AquaPower® (lavage à haute pression d'eau) permettant de réduire les consommations d'eau, d'électricité, de produits lessiviels et de temps travail en minimisant le besoin de trempage, prélavage et récurage manuel.
Condenseur de buées et doseurs de produits intégrés.
Productivité horaire : 126 GN 1/1 par heure.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
C6 AQUAPOWER®	1025 x 957 x 2079	Puissance : 11,5 kW 25A Tension : 380/400/415V/ 3N~ / 50 Hz	**17 326 €**	A

PRODUITS LESSIVIELS



winterhalter

Détergent universel lave-vaisselle et Batterie

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
F8500	12 kg	77 €	R



winterhalter

Détergent polyvalent

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
F300	12 kg	81 €	R



winterhalter

Liquide de rinçage universel

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
B100N	10 L	77 €	R



etol

Produits de lavage verre

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT 6000 - 2000046	Bidon de 12 kg	81 €	O



etol

Produits de rinçage verre

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GT 100 - 2000039	Bidon de 10 L	69 €	O



etol

Produits de lavage vaisselle

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT 8000 - 2000044	Bidon de 12 kg	73 €	O



etol

Produits de rinçage vaisselle

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GT 200 - 2000038	Bidon de 10 L	66 €	O



etol

Produit de lavage GREEN

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

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GREEN - 2000566	Bidon de 12 kg	82 €	O



etol

Produit de rinçage GREEN

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

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ETOLIT GREEN 2 - 2000567	Bidon de 10 L	73 €	O

TRAITEMENT DES DÉCHETS



OWL

Biodigesteur

Le Biodigesteur GG-02 (5-6 kg de biodéchets) est le compagnon idéal pour les petits producteurs de déchets, en 24 H les biodéchets sont réduits jusqu'à 90 % en volume.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
GG-02	L 460 x l 460 x H 760	Alimentation : 220 V Chargement continu	1 992 €	H

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



Adoucisseur

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTSOFT4	Volume de résine : 4 L Adapté pour un lave-vaisselle frontal	**674 €**	A
BESTSOFT11	Volume de résine : 11 L Adapté pour un lave-vaisselle à capot	**853 €**	A
BESTSOFT21	Volume de résine : 20 L Adapté pour un lave-vaisselle à avancement automatique	**981 €**	A



Osmoseur grand débit et compact avec préfiltration et kit d'installation complet

Osmoseur grand débit et compact avec un écran affichant toutes les données importantes. Installation Plug & Play et en eau brut (pas besoin d'adoucisseur à sel en amont).
Fonctionnement vertical ou horizontal.
Adapté pour obtenir une eau de haute qualité pour les lave-verres et lave-vaisselle mais également pour protéger les fours de la corrosion.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PROGUARD Gastronomy 200		**2 279 €**	R



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

Système complet de filtration

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

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PURITY 1200 CLEAN	Kit de première installation pour lave-vaisselle	**969 €**	A
PURITY 1200 CLEAN EXTRA	Kit de première installation pour lave-verres	**1 008 €**	A



Cartouche de filtration pour fontaine

Filtration des goûts et des odeurs, traitement pour éviter la prolifération bactérienne.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTTASTE 20	Capacité de filtration : 20 000 L	**68 €**	R



Osmoseur + kit d'installation

Kit première installation comprenant : osmoseur + kit de préfiltration + kit de raccordement.
Protection contre l'entartrage et lavage optimal pour des verres brillants, pompe vibrante à membrane pour une pression constante, fonctionne sous eau adoucie jusqu'à 36° TH.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
BESTAQUA 14 ROC		**2 113 €**	R

ROBINETTERIE



Douchette monotrou sur plonge avec leviers quart de tour et col de cygne

Produit en laiton chromé. Mât en inox.
Kit de fixation mural en inox et plastique PA6.

Disponible en version Premium.
Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R0101020134	Débit : de 12L/min à 18L/min.	**254 €**	R



Robinet mélangeur col de cygne 250 mm avec poignées quart de tour

Produit en laiton chromé.

Disponible avec col de cygne de 300 mm. Disponible avec poignées différentes.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R0101020122	Débit : 16 L/min.	**101 €**	R

CASIERS



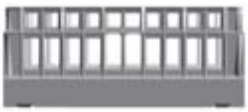
Casier vert à assiettes

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
P18-12	500 x 500	18 assiettes plates ou 12 assiettes creuses.	**32 €**	R



Casiers à plateaux

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T-06-09		Pour 9 grands plateaux	**32 €**	R



Casier vrac

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R500	500 x 500	Pour objets creux, maille large, hauteur intérieure 150 mm.	**33 €**	R



Casiers à verres

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CLIXRACK	Gamme de casiers à composer sans outils	**sur devis**	



Panier à verres rislanisés

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
85000471	L 400 x P 400 x H 155	Paniers 3 rangées	**137 €**	H
85000449	L 500 x P 500 x H 165	Paniers 3 rangées	**143 €**	H

SÉCHAGE DES COUVERTS



Machine à polir à sec et à désinfecter les couverts

Nouveauté : Modèle automatique de banc, compact et unique. Conseillé pour maximum 150 places. Il peut être intégrable ou mis sur ou sous d'une table, sans supports externes.
La sortie des couverts dans le compartiment intérieur limite le bruit. Entrée des couverts sur le front et sortie dans le compartiment intérieur. Équipé de technologie ACTIVE CONTROL avec écran permettant le suivi simple et intuitif des diverses phases de fonctionnement directement du panneau de commande.
PHASES : Start - chauffage - séchage
FONCTION STANDBY : La machine reste en pause et se redémarre de temps en temps pour être toujours prête à l'utilisation.
REMPLACER RAFLE DE MAÏS : Avis non bloquant qui signale quand remplacer la rafle de maïs.
Insérer les couverts continûment, mouillés et drainés, 5/7 pièces à la fois.
Les couverts glissent dans une cuve en spirale d'acier inox AISI 304, immergés dans la rafle de maïs à haute température pour être séchsé, polis et ASSAINIS.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
E710evo RAPTOR			**3 735 €**	A

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

HYGIÈNE

DÉSINSECTISEUR



Désinsectiseur FLYinBOX

Innovation émission à 360°, lampe à économie d'énergie haute attractivité, 3 installations : posé, suspendu ou mural, grille électrocution optimisée. IP20. Version LED.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FX5INSLED	L 260 x P 125 H 260	Surface d'application : 80 m² Puissance : 5 W	**160 €**	A



Désinsectiseur à glue

Lampes à économie d'énergie, plaque de glue, installation murale. Livré avec accessoires (vis et chevilles). Surface d'attraction : 120 m². Version LED

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
MG10ISLED	L 495 x P 65 x H 280	Puissance : 2 x 5 W	**258 €**	A

STÉRILISATION



Armoire de stérilisation automatique à panier

Entièrement automatisée sans minuterie.
Construction inox 304, IPX5 adapté aux process de nettoyage industriel, cycle de stérilisation pré-programmé de 2h, lampe UV-C destruction complète des germes, sans minuterie.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
KS12P	L 346 x P 145 x H 593	Capacité : 12 couteaux. Puissance : 15 W	**266 €**	A
KS20P	L 496 x P 145 x H 593	Capacité : 20 couteaux. Puissance : 15 W	**282 €**	A

DÉSINFECTION



Lave-mains

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

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
HYGILMC	L 400 x P 378 x H 418	**192€**	A



Lave-mains autonome

Lave-mains autonome sur roues, construction inox, commande au pied, distributeurs à savon, essuie-mains et poubelle crochetables, poignée de manutention, robinet col de cygne, pompe électrique alimentée par 2 piles de 6 V.
2 jerrycans 13 L (eau propre, eaux usées).

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
806517	L 415 x P 345 x H 1200	**689 €**	A



Distributeur de gel hydro-alcoolique

Construction acier inoxydable alimentaire, platine stable diamètre 284 mm.
Niveau de gel apparent (environ 200 doses)

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
806280	H 1000 - Ø 284	Modèle adulte	**209 €**	A
806279	H 875 - Ø 284	Modèle enfant	**200 €**	A



Doseur lave-vaisselle

Doseur pour lave-vaisselle mono électrovanne
Débit lavage : 4 litres /heure
Débit rinçage : 1 litre /heure - 3 bar

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
WDC10040 100MF000 WAREDOSE 10 KOMPACT	Tension 24-115-230 Vac	**326 €**	A



Centrale de désinfection

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
CEP1150APA PROWASH	Tuyau 15 m 1 produit	**303 €**	A



Enrouleur avec kit de dosage

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
EAH1500 APAE00000	Enrouleur 1 produit 15 m inox	**544 €**	A



Support pivotant

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
LB07SUPEP		**73 €**	A



Spray of Max

Spray décapant puissant semi-liquide prêt à l'emploi pour graisses cuites.

Commande par 10.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
OF MAX	Décapant - 1 L.	**13 €**	H



Spray Stopgerm +

Spray désinfectant à large spectre multi-surfaces prêt à l'emploi.

Commande par 12.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
STOPGERM +	Dégraissant désinfectant - 750 ml.	**12 €**	H

BUANDERIE

LAVAGE



primus

Lave-linge à cuve suspendue

**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.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FX105-MA-COL-XF	L 795 x P 795 x H 1245	Capacité de linge : 10,5 kg - max : 12 kg Volume du tambour : 105 L Chauffage électrique : 9 kW	**7 393 €**	H
FX180-MA-COL-XF	L 970 x P 970 x H 1430	Capacité de linge : 18 kg - max : 20 kg Volume du tambour : 180 L Chauffage électrique : 12 kW	**10 375 €**	H



primus

Lave-linge aseptique

**Cuve suspendue, super essorage. Carrosserie en acier inoxydable. Programmateur XControl Flex+ tactile.
Système EasySoap. Pesage semi automatique. Basse consommation énergétique.
Modèle aseptique ultra compact.**

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FXB180-MA-COL-XF	L 900 x P 1145 x H 1455	Capacité de linge : 16 kg - max : 18 kg Volume du tambour : 180 L Chauffage électrique : 18 kW	**20 237 €**	H

SÉCHAGE



primus

Séchoir rotatif

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

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
T11	L 795 x P 1070 x H 1680	Capacité de linge : 11 kg Volume du tambour : 250 L Chauffage électrique : 13,5 kW	**4 446 €**	H
T16	L 795 x P 1240 x H 1680	Capacité de linge : 16 kg Volume du tambour : 345 L Chauffage électrique : 24 kW	**5 083 €**	H
T24	L 965 x P 1270 x H 1975	Capacité de linge : 24 kg Volume du tambour : 530 L Chauffage électrique: 30 kW	**6 210 €**	H

MANUTENTION



APPRO solutions buanderie

Porte-sacs avec couvercle à pédales

Structure en aluminium, équipée de couvercles de couleurs, commande par pédale, anneau de fixation du sac en inox et caoutchouc 4 roues directrices, livré sans sacs.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
3840CR	Pour 3 sacs, 3 couvercles.	**565 €**	H



APPRO solutions buanderie

Chariot à fond mobile

Transport de linge à fond mobile.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
FM223			**887 €**	H

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







Lave-linge et sèche-linge semi-professionnels SmartBiz

Lave-linge et sèche-linge certifiés directive machines pour effectuer jusqu'à 3 cycles par jour.
Appareils conçus pour durer : testés pour 15 000 heures d'exploitation avec amortisseurs renforcés, cuve en inox et contrepoids en fonte.
Lave-linge TwinDos avec système de dosage automatique de lessive en cartouches pour une utilisation simple, économique et efficace.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PDR 1108	L 596 x P 636 x H 850	Capacité : 8 kg Volume du tambour : 120 L Puissance : 1,1 kW Tension : 230 V	**2 048 €**	A
APCL 031*	L 567 x P 587 x H 30	Cadre de superposition pour une installation en colonne lave-linge/sèche-linge.	**OFFERT***	
PWM1108 TwinDos	L 596 x P 636 x H 850	Capacité : 8 kg Volume du tambour : 64 L Puissance : 2,4 kW Tension : 230 V	**2 390 €**	A
Set Pro 6 UP*	L 190 x P 300 x H 280	Set de 4 lessives UltraPhase 1 et 2 lessives UltraPhase 2	**OFFERT****	

**Offert pour tout achat conjoint d'un lave-linge PWM 1108 TwinDos et d'un sèche-linge PDR 1108.*
***Bon d'achat offert pour tout achat d'un lave-linge PWM 1108 TwinDos.*



Lave-linge professionnel Little Giants

Lave-linge Spécial CHR, conçu pour tous types de linge et programmes dédiés pour les franges et Mops. Idéal pour la restauration. Écran tactile intuitif.
Appareil conçu pour durer : testé pour 30 000 heures d'exploitation avec amortisseurs renforcés, cuve en inox et contrepoids en fonte.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PWM 507 DP LW Spécial	L 596 x P 714 x H 850	Capacité : 7 kg Volume du tambour : 64 L Puissance : 2,85 kW Tension : 230 V	**4 347 €**	A
APCL 085	L 602 x P 619 x H 300	Socle ouvert 30 cm	**460 €**	A



Sèche-linge professionnel Little Giants

Sèche-linge à pompe à chaleur pour une consommation d'énergie très réduite et des courtes durées de cycle. Appareil conçu pour durer : testé pour 30 000 heures d'exploitation avec amortisseurs renforcés, cuve en inox et contrepoids en fonte.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PDR 508 HP P LW	L 596 x P 777 x H 850	Capacité : 8 kg Volume du tambour : 130 L Puissance : 1,44 kW Tension : 230 V	**3 375 €**	A
APCL 085	L 602 x P 619 x H 300	Socle ouvert 30 cm	**460 €**	A



Cadre de superposition

Cadre de superposition en inox pour une installation sécurisée de la colonne lave-linge/sèche-linge.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
APCL 001	L 630 x P 630 x H 30	Cadre de superposition	**198 €**	A

VENTILATION

KIT ACOUSTIQUE



Kit acoustique

Kit acoustique pour tourelle d'extraction F400/120 de type SAFTAIR THF, constitué de 4 pièges à son avec volets de rejet vertical TVFV.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
PAST0010	387 x 300 x 236	Pour tourelles SAFTAIR THF 2832/3236/3640 /4045. Gain de puissance sonore 5 dB	**1 310 €**	O
PAST0020	482 x 350 x 317	Pour tourelles SAFTAIR THF 4550/5056. Gain de puissance sonore 5 dB	**1 608 €**	O
PAST0030	613 x 400 x 388	Pour tourelles SAFTAIR THF 5663/6371. Gain de puissance sonore 6 dB	**2 236 €**	O
PAST0040	774 x 500 x 535	Pour tourelles SAFTAIR THF 7180/8010/9000. Gain de puissance sonore 7 dB	**2 614 €**	O

CAISSONS D'EXTRACTION



Caisson R'Chef

Caisson d'extraction F400/120 cubique compact modulaire, isolé double peau et étanche avec raccordements aérauliques circulaires.

1 vitesse triphasée 400 V.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R'CHEF 28 / 4T	582 x 582 x 582	Taille 28. 4 pôles 1500 tr/mn 600 m³/h 200 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm. Puissance : 0,25 kW	**1 585 €**	O
R'CHEF 32 / 4T	637 x 637 x 637	Taille 32. 4 pôles 1500 tr/mn 1000 m³/h 250 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm. Puissance : 0,25 kW	**1 712 €**	O
R'CHEF 36 / 4T	672 x 672 x 672	Taille 36. 4 pôles 1500 tr/mn 1500 m³/h 250 Pa Stat, raccordements en diamètre 355 mm. Puissance : 0,37 kW	**1 814 €**	O
R'CHEF 40 / 4T	767 x 767 x 767	Taille 40. 4 pôles 1500 tr/mn 2800 m³/h 300 Pa Stat, raccordements en diamètre 400 mm. Puissance : 0,55 kW	**2 145 €**	O
R'CHEF 45 / 4T	838 x 838 x 838	Taille 45. 4 pôles 1500 tr/mn 4000 m³/h 350 Pa Stat, raccordements en diamètre 450 mm. Puissance : 1,1 kW	**2 561 €**	O
R'CHEF 50 / 4T	908 x 908 x 908	Taille 50. 4 pôles 1500 tr/mn 6000 m³/h 420 Pa Stat, raccordements en diamètre 500 mm. Puissance : 1,5 kW	**2 935 €**	O
R'CHEF 56 / 4T	1028 x 1028 x 1028	Taille 56. 4 pôles 1500 tr/mn 10000 m³/h 400 Pa Stat, raccordements en diamètre 560 mm. Puissance : 3 kW	**3 517 €**	O
R'CHEF 63 / 4T	1128 x 1128 x 1128	Taille 63. 4 pôles 1500 tr/mn 15000 m³/h 450 Pa Stat, raccordements en diamètre 630 mm. Puissance : 5,5 kW	**4 401 €**	O

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
R'CHEF 28 / 6T	582 x 582 x 582	Taille 28. 6 pôles 1000 tr/mn 200 m³/h 100 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm. Puissance : 0,18 kW	**1 620 €**	O
R'CHEF 32 / 6T	637 x 637 x 637	Taille 32. 6 pôles 1000 tr/mn 500 m³/h 140 Pa Stat, raccordements en diamètre 315 mm. Puissance : 0,18 kW	**1 747 €**	O
R'CHEF 36 / 6T	672 x 672 x 672	Taille 36. 6 pôles 1000 tr/mn 1000 m³/h 120 Pa Stat, raccordements en diamètre 355 mm. Puissance : 0,18 kW	**1 835 €**	O
R'CHEF 40 / 6T	767 x 767 x 767	Taille 40. 6 pôles 1000 tr/mn 2000 m³/h 120 Pa Stat, raccordements en diamètre 400 mm. Puissance : 0,25kW	**2 184 €**	O
R'CHEF 45 / 6T	838 x 838 x 838	Taille 45. 6 pôles 1000 tr/mn 2000 m³/h 200 Pa Stat, raccordements en diamètre 450 mm. Puissance : 0,25 kW	**2 519 €**	O
R'CHEF 50 / 6T	908 x 908 x 908	Taille 50. 6 pôles 1000 tr/mn 3000 m³/h 280 Pa Stat, raccordements en diamètre 500 mm. Puissance : 0,55 kW	**2 888 €**	O
R'CHEF 56 / 6T	1028 x 1028 x 1028	Taille 56. 6 pôles 1000 tr/mn 5000 m³/h 300 Pa Stat, raccordements en diamètre 560 mm. Puissance : 1,5 kW	**3 449 €**	O
R'CHEF 63 / 6T	1128 x 1128 x 1128	Taille 63. 6 pôles 1000 tr/mn 7000 m³/h 380 Pa Stat, raccordements en diamètre 630 mm. Puissance : 1,5 kW	**3 942 €**	O

GÉNÉRATEUR D'OZONE



Destructeur d'odeurs et de graisses pour hotte de cuisine professionnelle

Générateur d'ozone par effet corona, boîtier en acier inoxydable 304. Fixations soudées pour installation murale. Sortie d'ozone en diamètre 100 mm au-dessus. Ventilateur intégré à ouvertures latérales. Trois filtres anti-poussières. Câble de raccordement électrique de 1 400 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ACB-35G	L 400 x P 320 x H 640	Puissance : 250 W - Tension : 230 V	**5 967 €**	R

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

HOTTES SIMPLE FLUX



Hotte Moduline 3

HOTTE SEMI-PROFESSIONNELLE. Filtre choc, ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, variateur digital en façade, éclairages spots LED, virole de raccordement montée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1006DFICH	L 600 x P 550 x H 260	Longueur : 600 mm - Virole de raccordement : Ø 160 mm Poids : 14 kg - Puissance : 100 W - Tension : 230 V	**1 196 €**	O
1009DFICH	L 900 x P 550 x H 260	Longueur : 900 mm - Virole de raccordement : Ø 200 mm Poids : 19 kg - Puissance : 380 W - Tension : 230 V	**1 576 €**	O
1012DFICH	L 1 200 x P 550 x H 260	Longueur : 1 200 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm Poids : 23 kg - Puissance : 380 W - Tension : 230 V	**1 957 €**	O



Caisson à charbon actif

Caisson actif Statique Compacte. Enveloppe en acier inoxydable avec trappe d'accès en façade.
3 niveaux de filtration : filtre synthétique, filtre haute efficacité et un ensemble de cartouches charbon actif.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALVICARB S05	L 613 x P 386 x H 700	Débit max : 1 400 m3/h - 5 cartouches - 16 kg de charbon - 1 m² Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,17 m²	**1 342 €**	O
ALVICARB S09	L 613 x P 611 x H 700	Débit max : 2 500 m3/h - 9 cartouches - 29 kg de charbon - 1,9 m² Filtre : L 595 x H 290 mm - 0,35 m²	**2 027 €**	O

Cadre charbon actif

Option de Cellule charbon actif et platine virole. Pour hotte Moduline. Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
7CAMO	L 410 x P 410 x H 60	**198 €**	O

Platine virole

Pour cadre charbon actif. Utilisable pour les longueurs 600 - 900 - 1200 mm

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
7PVCAMO	L 410 x P 410 Ø 160/200/250 mm	**76 €**	O

HOTTE SOUDÉE



Hotte Ecoline statique

Hotte statique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox et d'un bouchon de purge inox.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1G0915	L 1 500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 1 500 mm - 2 filtres, 1 plaque - Poids : 55 kg	**865 €**	O
1G0920	L 2 000 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 000 mm - 2 filtres, 2 plaques - Poids : 70 kg	**989 €**	O
1G0925	L 2 500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 500 mm - 3 filtres, 2 plaques - Poids : 80 kg	**1 196 €**	O



Hotte Ecoline dynamique

Hotte dynamique en acier inox austénitique pour l'ensemble des parties visibles, équipée de filtres à chevrons galva et plaque(s) inox, d'un bouchon de purge inox, d'un ventilateur monté, refoulement vertical centré sur la longueur de la hotte, d'un variateur électronique monté en façade, d'une virole de raccordement montée.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
1G0915R774	L 1500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 1 500 mm - Virole de raccordement : Ø 250 mm - 2 filtres, 1 plaque Poids : 65 kg - Puissance : 300 W - Tension : 230 V	**1 696 €**	O
1G0920R794	L 2000 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 000 mm - Virole de raccordement : Ø 315 mm - 2 filtres, 2 plaques Poids : 85 kg - Puissance : 300 W - Tension : 230 V	**1 978 €**	O
1G0925R7104	L 2500 x P 900 x H 210/430	Longueur : 2 500 mm - Virole de raccordement : Ø 355 mm - 3 filtres, 2 plaques Poids : 95 kg - Puissance : 420 W - Tension : 230 V	**2 210 €**	O

ACCESSOIRES

Grille de refoulement

Grille de refoulement pour caisson à charbon actif.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
24S05GR	L 384 x P 609 x H 30	**143 €**	O
24S09GR	L 609 x P 609 x H 30	**183 €**	O

Pièce de transformation aspiration

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24S05PTA315	L 384 x P 609 x H 300	Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05	**324 €**	O
24S09PTA355	L 609 x P 609 x H 300	Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09	**377 €**	O

Filtre synthétique G4

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2417FSR	L 290 x P 48 x H 595	Filtre de rechange ALVICARB 11 - 17	**60 €**	O
2428FSR	L 595 x P 48 x H 595	Filtre de rechange ALVICARB 25 - 28	**71 €**	O

Pièce de transformation refoulement

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
24S05PTR315	L 384 x P 609 x H 300	Ø 315 pour modèle ALVICARB S 05	**324 €**	O
24S09PTR355	L 609 x P 609 x H 300	Ø 355 pour modèle ALVICARB S 09	**377 €**	O

Filtre F7

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
2417PORD	L 595 x P 98 x H 290	Filtre de rechange compact ALVICARB 11 - 17 AD	**194 €**	O
2428PORD	L 595 x P 98 x H 595	Filtre de rechange compact ALVICARB 25 - 28 AD	**319 €**	O

ACCESSOIRES



Variateur

Variateur électronique, boitier PVC.
IP 55.

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
ALVIAIR 3L	Intensité : 3A - Tension : 230 V	**154 €**	O
ALVIAIR 5L	Intensité : 3A - Tension : 230 V	**218 €**	O
ALVIAIR 9L	Intensité : 9A - Tension : 230 V	**258 €**	O



Luminaire en applique

Luminaire fluorescent à tube protégé IP 65, isolé et étanche.
Pour hotte longueur supérieure à 1000 mm.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
7A12N	L 1260 x P 60 x H 130	Puissance néon : 36 W	**229 €**	O

HOTTES



Tourelle

Tourelle à rejet vertical (modèle 400). Agréée F400 120 avec variateur de fréquence ou coffret de relayage. Montage possible à côté d'un mur ou dans un angle en obturant 1 ou 2 faces. Turbine à réaction haute performance. Fonctionnement jusqu'à 120°C en continu.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
TEDV F400		Puissance : 0,55 kW	**1 195 €**	O



Hotte polyvalente

VORAX PREMIUM simple adossée. Conception rigide et hygiénique, faces apparentes en inox AISI 304 finition brossée SB, hotte statique ultra-plate à pans verticaux et visière réduite. Installation simplifiée, joues sans marque apparente.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
VORAX PREMIUM	L 2500 x P 635 (AV 1000) x H 400	Poids : 54 kg	**1 457 €**	O

HOTTE SOUDÉE MOTORISÉE





Novax Chef G F400
Hotte 400°C/h dynamique

Agréée 400°C / 1 heure pour les installations en grandes cuisines ouvertes. Conception soudée étanche, captation simple, agrées 400°C pour 1h. Construction conforme à la norme NF EN 16282-2. Réalisée en inox AISI 304L finition brossée grain 220. Hotte à pans verticaux épaisseur 12/10e et visière hauteur 500 mm. Conception rigide et hygiénique. Filtres à chocs inox conformes NF EN 16282-6. Refoulement horizontal ou vertical.

Modèle	Dimensions (mm)	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
983139	L 1 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	**7 060 €**	O
983140	L 1 500 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	**7 464 €**	O
983141	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 2 500 m³/h	**7 939 €**	O
983145	L 2 000 x P 1 500 x H 500	Refoulement vertical Motorisation 3 500 m³/h	**8 271 €**	O

PROTECTION INCENDIE POUR FRITEUSE



Les principaux avantages de la solution Nobel KS pour la protection incendie des cuisines professionnelles :
- **Protection complète de la cuisine : nos systèmes d'extinction d'incendie en acier inoxydable offrent une protection complète sur trois niveaux : appareils de cuisson, capteur et départ d'extraction.**
- **Extinction rapide et efficace : agent chimique humide de classe F pour maîtriser immédiatement les incendies.**
- **Panneau de contrôle électronique Nobel KS : exempt de composants mécaniques mobiles.**

Conçu pour s'intégrer parfaitement dans l'environnement de la cuisine, Nobel KS est un système compact qui préserve l'intégrité esthétique de votre cuisine tout en offrant une protection incendie optimale.

Extinction automatique d'incendie des feux d'appareils de cuisson

Modèle	Caractéristiques	Prix HT	Ind.
NOB 101	1 hotte < 2500 mm / 1 appareil de cuisson 3 buses	**6 220 €**	H

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



SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE



Particulièrement adapté aux petites cuisines de restauration commerciale disposant d'un capteur de hotte de 3 mètres (max.) et de 2 appareils de cuisson (max).

- **Réservoirs aux normes C.E.**
  - En inox
  - A pression Permanente
  - Contenance de l'agent d'extinction : 9 L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0® (en option)**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST® Low pH certifié**
- **1 Valve SF**
  Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
- **1 Réseau Extinction**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des buses adaptées à la protection du capteur et des appareils de cuisson selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
  Chargées de diffuser l'agent extincteur sur 2 niveaux : Capteur de hotte / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
- **1 Commande de déclenchement manuel**

Système Safety First

Système de protection incendie sur 3 niveaux : conduits, capteur de hotte et appareil de cuisson. (Selon le descriptif définit par UFCF : 1 hotte adossée max 3 000 x 1 000 mm, 1 friteuse, 1 plancha et 2 feux vifs).

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SFPE 400	L 355 x P 320 x H 700	**8 201 €**	A

SYSTÈME À PRESSION PERMANENTE (SF/P-E 400)



Particulièrement adapté aux grandes cuisines de collectivités, à celles disposant de plusieurs zones de cuisson distinctes et dans de nombreux cas, à celles des industries agro-alimentaires. Modulable, il offre de nombreuses possibilités de configurations en fonction des zones à protéger et des critères techniques.

- **Réservoirs aux normes C.E.**
  - En acier soudé
  - A pression Permanente - 12 bars
  - Contenance d'Agent Extincteur / Réservoir : SF/P-E 400 - 15,4 L
- **1 Système de communication SAFETY FIRST 2.0®**
- **1 Agent Extincteur Liquide Classe F SAFETY FIRST®**
- **1 Tête de contrôle**
  - Equipée de 2 micro-interrupteurs pour l'asservissement de l'électrovanne gaz et des organes de coupure électrique des appareils de cuisson
  - Commune aux systèmes Standard et Tandem
- **1 Valve SF**
  Equipée d'un tube plongeur, comprenant :
  - 1 manomètre de contrôle de pression
  - 1 soupape de sécurité
- **1 Réseau Extinction**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L, pour véhiculer l'agent extincteur SF, du réservoir jusqu'aux buses d'aspersion lors du déclenchement
- **Des Buses adaptées à chaque appareil de cuisson et à chaque niveau de protection déterminées selon des calculs spécifiques d'angle et de débit**
  Chargées de diffuser l'Agent Extincteur sur 3 niveaux : Conduits d'extraction / Capteur / Appareils de cuisson
- **1 Réseau Détection**
  Acier Inoxydable de qualité alimentaire 304 L qui assure la liaison entre la tête de contrôle et le moyen de détection en cas de déclenchement automatique ou manuel du système
- **Moyens de Détection**
  Fusibles - Ampoules - Détecteurs Electriques
  Températures : 74°C / 100°C / 138°C / 182°C / 260°C
- **1 Commande de déclenchement manuel**

Système Safety First

Système de protection incendie sur 2 niveaux : capteur de hotte et appareil de cuisson. (Selon le descriptif défini par UFCF (1 hotte adossée max 300 x 1 000, 1 ou 2 friteuses max) 1 coffret inox incluant 1 support, 1 tête de contrôle et 1 réservoir SF FRY - Norme CE.

Modèle	Dimensions (mm)	Prix HT	Ind.
SAFETY FRY		**5 744 €**	A

NOTES

UFCF GREEN
NOTRE ENGAGEMENT POUR L'ENVIRONNEMENT

Depuis 2008, l'UFCF accompagne les sociétés adhérentes dans une démarche de développement durable, indispensable pour affronter les challenges de demain.

En créant la marque UFCF GREEN, l'UFCF a affiché sa conscience des problématiques liées à l'environnement. Cette étape importante dans le développement du réseau, a confirmé sa maturité et sa prise en compte des impératifs liés aux économies d'énergie et aux problématiques de déconstruction et de recyclage.

Une charte environnementale élaborée sur la base d'un cahier des charges, de règles et de dispositions, est proposée à tous les adhérents pour leur permettre d'intégrer les nouvelles exigences écologiques, économiques et sociales.

NOS ACTIONS POUR LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La prise en compte du règlement d'usage d'UFCF Green.
- L'intégration de critères environnementaux lors de l'achat des biens et services.
- Un plan réfléchi de déplacement du personnel.
- Un plan de compensation pour les émissions de CO^2 rejeté.
- Le tri des déchets en amont et en aval depuis 2010.
- L'utilisation de matériaux recyclés dans les nouvelles productions NOVATEC

L'utilisation du label UFCF Green est une garantie pour les partenaires de l'UFCF, du respect de la charte.

NOTRE PARTENARIAT AVEC PLANÈTE URGENCE

Une des traductions les plus concrètes de **notre engagement pour l'environnement,** est la mise en place dès 2011, d'un partenariat avec **Planète Urgence,** ONG reconnue d'utilité publique, créée en 2000.

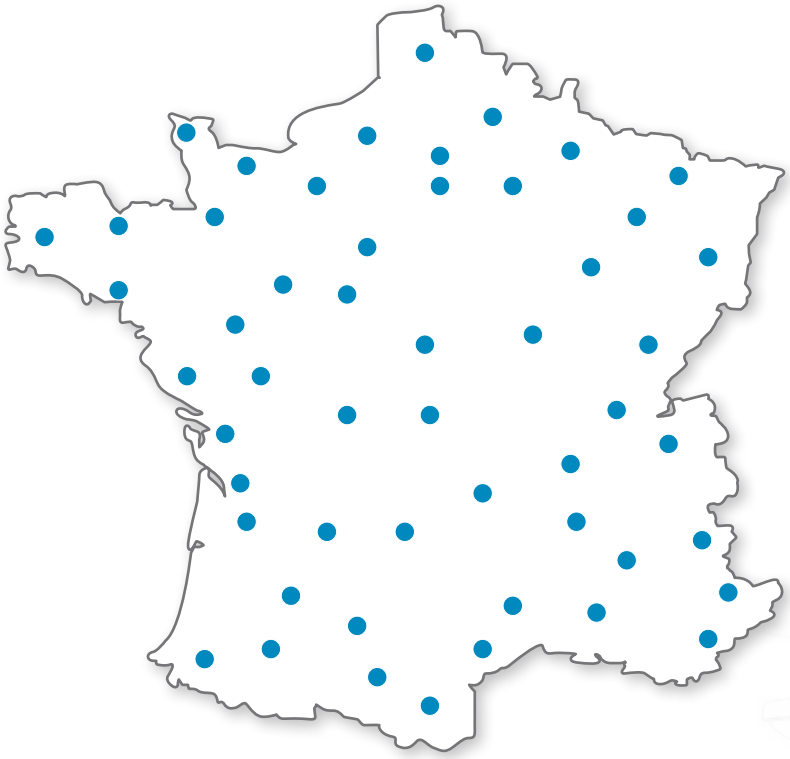
www.planete-urgence.org

À ce titre, l'UFCF avec UFCF Green s'est engagée dans un programme de lutte contre le réchauffement climatique et participe au programme de compensation par la reforestation.

À ce jour plus : 225 000 arbres plantés



NOTRE RÉSEAU





LA CORSE



LA GUADELOUPE



LA RÉUNION

UFCF
UNION DES FRIGORISTES
ET CUISINISTES DE FRANCE

UFCF Green

NOVATEC

CATALOGUE PROMOTIONNEL VALABLE JUSQU'EN DÉCEMBRE 2026

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.